

२०७७

खाद्य तथा दाना वस्तुहरुमा निर्धारित न्यूनतम अनिवार्य गुणस्तर



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

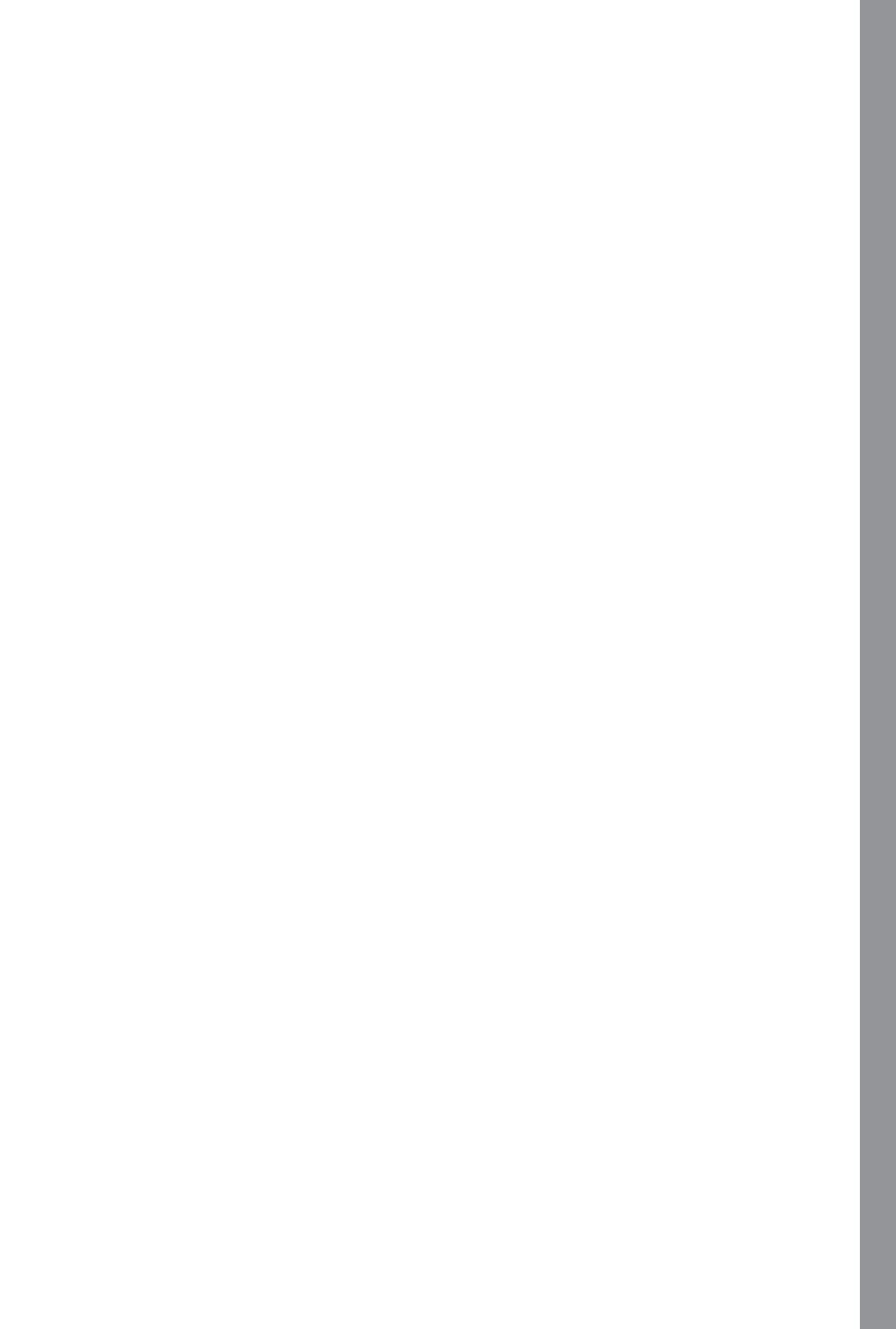
बबरमहल, काठमाडौं

फोन: ४२६२३६९, ४२६२४३०, ४२६२७३९, ४२४००१६

फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dftqc.gov.np

वेब: www.dftqc.gov.np



२०७७

खाद्य तथा दाना वस्तुहरुमा निर्धारित न्यूनतम अनिवार्य गुणस्तर



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

फोन: ४२६२३६९, ४२६२४३०, ४२६२७३९, ४२४००१६

फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dftqc.gov.np

वेब: www.dftqc.gov.np

मन्तव्य

यस विभागले राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रियस्तरमा खाद्य वस्तुहरूको बढ्दो व्यावसायिक कारोवारमा स्वच्छता कायम राख्दै व्यापारमा कुशल प्रतिस्पर्धाको वातावरण कायम गराउन उत्पादनस्तर देखि विक्री / वितरण एवं आयात / निर्यातसम्म खाद्य ऐन, २०२३ अनुरूप खाद्य गुणस्तर नियमन तथा निरिक्षण प्रमाणिकरण गर्ने काम गर्दै आइरहेको छ। साथै दाना ऐन २०३३ अनुरूप दानाजन्य पदार्थहरूको गुणस्तर निरिक्षण गरी स्वस्थ एवं स्तरीय दानाको आपूर्तिर्तर्फ समेत आफ्नो सेवा सञ्चालन गर्दै आइरहेको छ। खाद्य ऐन र दाना ऐन बमोजिम मिसावट / न्यूनस्तर दूषित वस्तुहरूको उत्पादन तथा बिक्री / वितरणतर्फ कारोबार गर्ने व्यवसायी उपर कानूनी कारवाही गरि नियमानुसार दण्ड जरिवाना गरी उपभोक्ता हक हितको संरक्षण गर्ने कार्य पनि यस विभागबाट भई आएको छ। खाद्य उद्योगहरूको, सिफारिश, उद्योग अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण गर्ने कार्य प्रक्रियालाई सरल सहज र पारदर्शी बनाई क्रमशः देशका समस्त खाद्य उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्रको दायराभित्र ल्याउने कामसमेत हुँदै आइरहेको छ। साथै भएको खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तरलाई अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप परिमार्जन गर्ने र सेवाग्राहीको माग र आवश्यकता अनुरूप प्रयोगशाला गर्दै आएको छ। यस बाहेक सम्भाव्य उद्योगी व्यवसायीलाई प्रोत्साहन गर्न खाद्य प्रशोधन, संरक्षण एवं प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी प्रविधि प्याकेजमा आधारित तालिम, प्रविधि विकास तथा परामर्श सेवा र खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार गर्ने जस्ता थप क्रियाकलापहरू सञ्चालन गर्ने समेतको कामहरू भईरहेको छ।

यो पुस्तिका प्रकाशन गर्नुको मुख्य उद्देश्य आम उपभोक्ता, खाद्य वस्तुहरूको उत्पादन एवं विक्री / वितरण देखि आयात / निर्यात गर्ने सम्बन्धित व्यवसायीहरूलाई खाद्य तथा दाना वस्तुहरूमा तोकिएको न्यूनतम अनिवार्य गुणस्तर तथा वस्तुगत रूपमा प्रयोगशाला निरिक्षणको लागि लाग्ने दस्तुर बारे जानकारी गराउने रहेको छ। अन्तमा यस पुस्तिका प्रकाशनको लागी सम्पादन तथा कम्पाईलेशन गर्ने कार्यमा सघाउ पुऱ्याउनु हुने वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत श्री सुमन धिताल, खाद्य अनुसन्धान अधिकृत श्री प्रतिमा श्रेष्ठ र प्राविधिक सहायक श्री उज्जल रायमाझी लाई धन्यवाद दिन चाहन्छु।



उपेन्द्र राय
महानिर्देशक

विषय-सूचि

संकेत नं.	विषय	पेज नं.
०१.	दुध तथा दुग्ध पदार्थहरू	१
०२.	तेल तथा घिउ	२९
०३.	फल तथा सागपात पदार्थहरू	४२
०४.	मसला पदार्थहरू	५०
०५.	चिया, कफि कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरू	६०
०६.	नुन	६४
०७.	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरू	६५
०८.	प्याक गरिएको पिउने पानी	९८
०९.	गुलियो पदार्थ	१११
१०.	कन्फेक्सनरी	११३
११.	परीरक्षी	११९
१२.	हेभि मेटल्स	१२८
१३.	मेलामाईन	१३६
१४.	अल्कोहलजन्य पेय पदार्थ	१३७
१५.	माईकोटक्सिन	१५१
१६.	जीवनाशक विषादी अवशेष	१५२
-	दाना पदार्थको अनिवार्य गुणस्तर	१६४
-	विश्लेषण दस्तुर (खाद्य पदार्थ)	१६८
-	विश्लेषण दस्तुर (दाना एवं दाना जन्य पदार्थ)	१७४

नेपाल राजपत्र

नेपाल सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड ५०) काठमाडौं, माघ २३ गते २०५७ साल संख्या ४२

भाग ३

नेपाल सरकार

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको

सूचना

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी देहाय बमोजिमका खाद्य पदार्थहरूको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ ।

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 मख्वनबाट तयार गरिएको चिल्लो पदार्थमा भएको सम्पूर्ण जलांश उड्ने गरी खारी स्वच्छ तुल्याईएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई सम्झनु पर्छ, र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :

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

०१.०५ प्रशोधित दूध (Processed Milk):

“प्रशोधित दूध” भन्नाले आंशिक रूपमा दूधको चिल्लो भिक्री वा नभिक्री 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 “स्टेरिलाइज्ड दूध” भन्न वा लेख्न सकिनेछ ।

०१.०६ उद्वास्पित दूध (Evaporated Milk):

“उद्वास्पित दूध” भन्नाले दूधबाट आंशिक रूपमा 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 रूपमा 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 सम्भन्नुपर्छ । 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 सम्भन्नुपर्छ । यसमा चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २६.० प्रतिशत, चिनीको मात्रा कम्तीमा ४०.० प्रतिशत हुनुको साथै चिल्लो पदार्थ ०.५ प्रतिशत मा नबढेको हुनुपर्छ ।

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

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

०१.११ मखन (Butter):

“मखन” भन्नाले गाई वा भैंसीको दूध वा दुवै वा क्रिममा निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) पूरा गरी निकालिएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई सम्भन्नुपर्छ । 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 ।

मखनको रुपमा सिधै भोजनमा प्रयोग नहुने तर उत्पादन कार्यमा मात्र प्रयोग हुने नखारीएको घिउ (नौनी) लाई यस परिभाषा अन्तर्गतको मखन 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 सम्भन्नुपर्छ । 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 सम्भन्नुपर्छ । तर गाईको दूधबाट बनेको दही वा दूधको चिल्लो भिकिएको दूध (Skimmed milk) बाट बनेको दही भएमा सोही अनुरूप 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 ।

द्रष्टव्य:

उपर्युक्त सङ्केत नम्बर ०१.०५, ०१.११, ०१.१२ र ०१.१३ मा उल्लिखित दूध वा क्रिमको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूध वा क्रिमलाई कम्तीमा ६३° 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 हुनुपर्नेछ:-

- 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 शून्य हुनुपर्नेछ ।

०१.१४ शिशु दुग्ध आहार (Infant Milk Food):

“शिशु दुग्ध आहार” भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको सम्मिश्रणलाई स्प्रे ड्राइङ्ग (Spray drying) अथवा रोलर ड्राइङ्ग (Roller drying) प्रक्रियाद्वारा जल निष्काशन गरी जलांश प्रतिशत बढीमा ४.५% मा ल्याई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई अथवा निर्धारित स्तरको दूधमा केही खास किसिमको कार्बोहाइड्रेट (Carbohydrate) जस्तै: चिनी, डेक्स्ट्रोस (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 सम्भन्नु पर्छ ।

जल निष्काशनको लागि अपनाइएको प्रक्रिया खाद्य पदार्थ प्याक गरिएको भाँडोको ले वलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । यसमा स्टार्च (Starch), कुनै पनि एण्टी अक्सिड यान्टहरु (Anti-oxidant), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरि रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको तथा य्यान्सिड दुर्गन्ध समेत नभएको हुनुपर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

१.	जलांश (Moisture) (तौलको आधारमा)	४.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
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.	घुलनशीलता (Solubility)	
	क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index) रोलर ड्राइड (Roller dried) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	१५.० मिलिलिटरमा नबढेको । २.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (तौलको आधारमा) रोलर ड्राइड (Roller dried) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	८५.० प्रतिशतमा नघटेको । ९८.० प्रतिशतमा नघटेको ।
७.	भिटाभिन "ए" (Retinol)	३५० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
८.	भिटाभिन "डि" (Expressed as Cholecalciferol)	१८० आई.यू. प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
९.	लोहा (Iron)	५.० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१०.	थायभिन (Thiamine)	१८५.० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
११.	निकोटिनामाइड (Nicotinamide)	११६० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।

१२.	रिबोल्फेविन (Riboflavin)	२७५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१३.	भिटामिन बि-६ (Vitamin B6)	१६० माइक्रो 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 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 (Chloride)	२५० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२७.	फोस्फरस (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 (Hermetically sealed) भाँडोमा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ, र उक्त भाँडाको लेवलमा उत्पादन मिति तथा उपभोग्य मिति स्पष्ट रूपले उल्लेख गर्नु पर्दछ ।

०१.१५ शिशु आहार (Infant Food):

“शिशु आहार” भन्नाले आमाको दूधको अभावमा खास किसिमको पोषिलो खुराकको आवश्यकता पर्ने १२ महिनासम्मको शिशुको लागि गाईको वा भैसीको 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 सम्भन्नुपर्छ । यसको प्रयोगमा ल्याइने दूधको चिल्लो पदार्थ सम्पूर्ण वा आंशिक रूपमा भिकी त्यसको सट्टामा लिनोलेिक 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 कार्बोहाइड्रेटहरु (जस्तै: चिनी, डेक्स्ट्रोस (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 अक्सिडयान्टहरु (Anti-oxidants), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको र च्यान्सिड दुर्गन्ध रहित हुनुपर्दछ र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ:—

१.	जलांश (Moisture) (तौलको आधारमा)	४.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
२.	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat) (तौलको आधारमा)	१८ प्रतिशतमा नघटेको ।

३.	दूधको प्रोटीन (Milk protein) (तौलको आधारमा)	१०.० 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.	घुलनशीलता (Solubility)	
	क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index) रोलर ड्राइड (Roller dried) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	१५.० मिलिलिटरमा नबढेको । २.० मिलिलिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (तौलको आधारमा) रोलर ड्राइड (Roller dried) स्प्रे ड्राइड (Spray dried)	८५.० प्रतिशतमा नघटेको । ९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
७.	भिटाभिन "ए" (Retinol)	३५० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
८.	भिटाभिन "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.	रिबोल्फेविन (Riboflavin)	२७५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१३.	भिटाभिन बि-६ (Vitamin B6)	१६० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१४.	भिटाभिन 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.	बायोटिन (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.	पोटसियम (Potassium)	३७० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२६.	क्लोराइड (Chloride)	२५० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२७.	फोस्फरस (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 (Hermetically sealed) भाँडामा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ र उक्त भाँडाको लेबलमा उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

०१.१६ धूलो दूध (Whole Milk Powder):

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

१.	जलाश (Moisture)	५ प्रतिशतमा नबढेको ।
२.	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat)	२६ प्रतिशतमा नघटेको ।
३.	प्रोटीन (Protein) (चिल्लो पदार्थ रहित दुग्धको 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):

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 सम्झनुपर्छ । यसमा सोडियम बाईकार्बोनेट हुनुहुँदैन र यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिम हुनुपर्नेछ :-

१.	जलाश (Moisture)	५ प्रतिशतमा नबढेको ।
२.	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat)	१.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
३.	प्रोटीन (Protein) (चिल्लो पदार्थ रहित दुग्धको 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 तत्वहरू (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. क्लोरफेनभिनफोस (Chlorfenvinphos)	०.२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
८. क्लोरपाइरिफोस (Chlorpyrifos)	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
९. २,४ डी (2, 4 D)	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१०. इथियन (Ethion)	०.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
११. मोनोक्रोटोफोस (Monocrotophos)	०.०२ लिमिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१२. कार्वेन्डाजिम (Carbendazim)	०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१३. बेनोमाइल (Benomyl)	०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१४. कार्बोफुरान (Carbofuran)	०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१५. साइपरमेथ्रिन (Cypermethrin)	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१६. इडिफेनफोस (Edifenphos)	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१७. फेन्थियन (Fenthion)	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१८. फेन्भालेरेट (Fenvalerate)	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१९. फेन्थोएट (Phenthoate)	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२०. फोरेट (Phorate)	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२१. प्रिमिफोसमिथाइल (Primiphosmethyl)	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

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

२. लेवल

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

३. खाद्य योगशिल (Food Additives)

(क) स्टेबिलाइजर्स (Stabilizers)	
१. सोडियम साइट्रेट २. पोट्यासियम साइट्रेट	५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (छुट्टै वा संयुक्त रूपमा जलांश रहित शुष्क पदार्थ (Anhydrous substances) मा उल्लेख गरिएको)
(ख) फरमिङ एजेन्ट (Firming agents)	
१. पोट्यासियम क्लोराइड २. क्याल्सियम क्लोराइड	कुशल उत्पादन प्रविधिद्वारा निर्धारित
(ग) एसिडिटी रेगुलेटर्स (Acidity regulators)	
१. सोडियम फस्फेट २. पोट्यासियम फस्फेट ३. डाइफस्फेट ४. ट्राइफस्फेट ५. पोलिफस्फेट ६. सोडियम कार्बोनेट ७. पोट्यासियम कार्बोनेट	५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (छुट्टै वा संयुक्त रूपमा जलांश रहित शुष्क पदार्थ (Anhydrous substances) मा उल्लेख गरिएको)
(घ) इमल्सिफायर (Emulsifiers)	
१. लेसिथिन वा प्राकृतिक स्रोतबाट प्राप्त फस्फोलिपिडहरू	कुशल उत्पादन प्रविधिद्वारा निर्धारित
२. फ्याट्टी एसिडको मोनो र डाइग्लिसराइडहरू	२.५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको
(ङ) एन्टि-केकिङ एजेन्ट (Anti-caking agents)	
१. क्याल्सियम कार्बोनेट २. ट्राइक्याल्सियम अर्थोफस्फेट ३. ट्राइम्याग्नेसियम अर्थोफस्फेट ४. म्याग्नेसियम कार्बोनेट ५. म्याग्नेसियम अक्साइड ६. सिलिकन डाइअक्साइड(एमफस) ७. क्याल्सियम सिलिकेट ८. म्याग्नेसियम सिलिकेट ९. सोडियम एलुमिनोसिलिकेट १०. क्याल्सियम एलुमिनियम सिलिकेट ११. एलुमिनियम सिलिकेट	१० ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (छुट्टै वा संयुक्त रूपमा)

(च) एन्टि-अक्सिडेन्ट्स (Anti-oxidants)	
१. एल-एस्कर्विक एसिड २. सोडियम एस्कर्वेट ३. एस्कर्विक पाल्मिटेट	०.५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको (एस्कर्विक एसिडको रुपमा उल्लेख गरि एको)
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 भिकिएको छ)

०१.१८ पनीर/छेना (Paneer)

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

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

परिभाषा: उल्लेखित निरोगन (Pasteurization) प्रक्रिया सङ्केत नम्बर ०१. दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू (Milk and Milk Products) अन्तर्गत रहे अनुरूप नै भन्ने सम्भन्नु पर्दछ ।

नेपाल राजपत्र

नेपाल सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड ६७) काठमाडौं, माघ २२ गते २०७४ साल (संख्या ५४)

भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि विकास मन्त्रालयको सूचना

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खाद्यवस्तुको गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धी खण्ड ५०, संख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३ तथा खण्ड ६०, संख्या २६, मिति २०६७/०६/२५ को नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित सूचनामा देहाय बमोजिम हेरफेर गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ:-

(१) सूचनाको प्रकरण १ को दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको संकेत नं.०१.१८ पछि देहायका संकेत नं. ०१.१९, ०१.२०, ०१.२१ र ०१.२२ थपी सोको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरेको छ :-

०१.१९ प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दुध (Processed Full Cream Milk)

- क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर “प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दुध” (Processed Full Cream Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ।
- परिभाषा:** “प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दुध” (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।
- अत्यावश्यक संरचना र गुण तत्वहरू (Essential Composition And Quality Factors):** दूधको चिल्लो (घटीमा) ५.०% दूधको चिल्लो बाहेक दुग्ध ठोस पदार्थ (घटीमा) ८.०%
- कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधमा कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. हाइजिन (Hygiene)

५.१ प्रशोधन तथा शुष्मजैविक मापदण्ड:

(क) प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दुधको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूधलाई कम्तीमा ६३ डिग्री सेन्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दुधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दुधलाई 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 विक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलिफर्म (Coliform) गणना शून्य 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 दुधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा जीवाणु हनन् क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दुधलाई एसेप्टिक (Aseptic) अवस्थामा द्रवण मुद्रित (Hermetically Sealed) भाँडामा प्याक गर्नु पर्नेछ र उक्त दुध 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 विक्रीमा 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 दुधलाई “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) लेख्न सकिनेछ ।

०१.२० प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध (Processed Low Fat Milk)

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

२. परिभाषा: “प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूध” (Processed Low Fat Milk) भन्नाले आंशिक रूपमा दूधको चिल्लो भिक्की, 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. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues): प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधमा कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. हाइजिन (Hygiene)

५.१ प्रशोधन तथा शुष्मजैविक मापदण्ड:

(क) प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दूधको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दूधलाई कम्तीमा ६३ डिग्री सेन्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण

दुधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दुधलाई 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 विक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलिफर्म (Coliform) गणना शून्य हुनु पर्नेछ ।

(ख) प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दुधको 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 दुधलाई एसेप्टिक (Aseptic) अवस्थामा द्रवण मुद्रित (Hermetically Sealed) भाँडामा प्याक गर्नु पर्नेछ र उक्त दुध 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 विक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा जीवाणु रहित हुनु पर्नेछ ।

५.२ प्रशोधित कम घृतांशयुक्त दुधको 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 पर्नेछ। 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 दुधलाई “स्टेरिलाइज्ड लो फ्याट मिल्क” (Sterilized Low Fat Milk) पनि लेख्न सकिनेछ।

०१.२१ प्रशोधित घृतांश रहित दूध (Processed Skimmed Milk)

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर “प्रशोधित घृतांशरहित दूध” (Processed Skimmed Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ।
२. **परिभाषा:** “प्रशोधित घृतांशरहित दूध” (Processed Skimmed Milk) भन्नाले आंशिक रूपमा दूधको चिल्लो भिकी, दूधको चिल्लो रहित दुग्ध ठोस पदार्थ घोली वा नघोली निरोगन (Pasteurization) वा जीवाणु हनन् प्रक्रिया (Sterilization) सम्पन्न गरी तयार गरिएको तरल दूधलाई सम्भन्तु 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. **कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** प्रशोधित पूर्ण घृतांशयुक्त दूधमा कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) को मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।
५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ प्रशोधन तथा शुष्मजैविक मापदण्ड:

- (क) प्रशोधित घृतांशरहित दूधको निरोगन प्रक्रिया (Pasteurization) गर्दा दुधलाई कम्तीमा ६३ डिग्री सेन्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम नहुने गरी सम्पूर्ण दुधलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त सम्पूर्ण दुधलाई 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 विक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलिफर्म (Coliform) गणना शुन्य हुनु पर्नेछ ।
- (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 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 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 विक्रीमा राखिएको भए वा तयार गरिएको भएमा जीवाणु रहित हुनु पर्नेछ ।

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

६. लेबलिङ

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

०१.२२ प्रशोधित सुगन्धित दूध (Processed Flavored Milk)

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर “सुगन्धित दुध” (Processed Flavored Milk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषा:** “सुगन्धित दुध” (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 पदार्थहरू:** यसमा दूग्धजन्य पदार्थ र चिनी बाहेक अन्य उपभोगयोग्य खाद्य पदार्थ जस्तै: नट्स (दाना, टुक्रा वा धूलो), कोका, चकलेट, कफी, फलफूल तथा तरकारी र त्यसबाट बनेका जुस/प्युरी/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 दुधको ठोस पदार्थको मात्रा जुन मापदण्ड (Standard) को दुध वा दुग्धजन्य पदार्थबाट बनाउने हो सोको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ । जस्तै: अनिवार्य मापदण्ड नम्बर ०१.०५ को प्रशोधित दूध (Processed Milk) बाट प्रशोधित “सुगन्धित दुध” (Processed Flavored Milk) बनाएमा प्रशोधित दूधको लागि तोकिएका मापदण्डहरू पुरा गर्नु पर्नेछ ।

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

५. **हाइजिन (Hygiene)**

५.१ **प्रशोधन तथा शुक्ष्मजैविक मापदण्ड:** प्रशोधित सुगन्धित दूधको प्रशोधन प्रक्रिया र शुक्ष्मजैविक मापदण्ड जुन मापदण्ड (Standard) को दूध वा दुग्धजन्य पदार्थबाट बनाउने हो सोको मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ । जस्तै: अनिवार्य मापदण्ड नम्बर ०१.०५ को प्रशोधित दूध (Processed Milk) बाट प्रशोधित सुगन्धित दुध (Processed Flavored Milk) बनाएमा प्रशोधित

दुधको 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 दुधको अगाडि जुन मापदण्डको दूध वा दूग्धजन्य पदार्थबाट बनेको हो सो को लेबलमा उल्लेख गर्नुपर्ने नाम समेत लेख्नु पर्नेछ ।

नेपाल राजपत्र

नेपाल सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड ७०) काठमाडौं, मदी २९ गते २०७७ साल संख्या २२

भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको

सूचना

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ बमोजिम खाद्य पदार्थको गुणस्तर निर्धारण सम्वन्धमा खण्ड ५०, सङ्ख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३, तथा खण्ड ६७, सङ्ख्या ५४, मिति २०७४/१०/२२ को नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित आदेशमा हेरफेर गरी देहाय बमोजिमका थप खाद्य पदार्थहरूको गुणस्तर निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छः-

(१) आदेशको प्रकरण १ को दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको सङ्केत नं. ०१.२२ पछि देहायका सङ्केत नं. ०१.२३ र ०१.२४ थपी सो को गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरिएको छः-

“०१.२३ पुष्टकारी (Pustakari)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

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

२. परिचय (Description)

पुष्टकारी भन्नाले चिनी, सख्खर वा चिनी जन्थ पदार्थमा खुवा, दूध र घिउ राखी तथा नरिवल, वदाम, सुक्राएका फलफूल, ल्वाङ्ग, सुक्रमेल, दाल चिनी जस्ता मसला राखी वा नराखी खैरो रङ्ग र वास्नाको विकास हुने गरी उच्च तापक्रममा पकाई सामान्यतः स-साना आकारमा तयार पारिएको

नेपालको परम्परागत दुग्धजन्य प्रशोधित खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ।

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

पुष्टकारीमा स्वाभाविक खैरो (क्यारामेल) रङ्ग, चारित्रिक स्वाद, कडापना र वास्ना हुनु पर्ने छ। यसमा कुनै पनि प्रकारको बनस्पती जन्य घिउ तेल प्रयोग नभएको हुनुका साथै अस्वाभाविक गन्ध, स्वाद र बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ। यसमा देहायका मापदण्डहरू पनि पूरा भएको हुनु पर्नेछ:-

क्र. सं.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा
१.	जलांश (Moisture), % वढीमा	६.०
२.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
३.	एक्सट्र्याक्टड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid Value) वढीमा, (मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोअक्साइड प्रति ग्राम चिल्लो पदार्थमा)	६.०
४.	प्रोटीन (Protein), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
५.	कुल भष्म (Total Ash), % वढीमा (सुख्खा तौलको	३.०

	आधारमा)	
६.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash in dilute HCl), % वढीमा (सुख्खा तौल को आधारमा)	०.३
७.	इष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and mould count) वढीमा, प्रति ग्राममा	२५
८.	साल्मोनेल्ला (Salmonella), प्रति २५ ग्राममा	अनुपस्थित

प्रोटीन (Protein), % = ६.३८ × नाइट्रोजन प्रतिशत

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

एक पटक उत्पादन भैसकेको दुरधजन्य वा अन्य प्रकारको मिठाई पुनः प्रयोग गरी पुष्टकारी उत्पादन गर्न पाइने छैन। पुष्टकारीको 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 लेबलिङ्ग (Labeling)

पुष्टकारीलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामग्री (मटेरियल) मा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। यस वाट 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)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

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

२. परिचय (Description)

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

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

गुँदपाकमा स्वाभाविक खैरो (क्यारामेल) रङ्ग, चारित्रिक स्वाद, नरमपना र वास्ना हुनु पर्नेछ। यसमा कुनै पनि प्रकारको बनस्पती जन्य घिउ तेल प्रयोग नभएको हुनुका साथै अस्वाभाविक गन्ध, स्वाद र बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ। यसमा देहायका मापदण्डहरू पनि पूरा भएको हुनु पर्नेछ:-

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

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

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

एक पटक उत्पादन भैसकेको दुरधजन्य वा अन्य प्रकारका मिठाई पुनः प्रयोग गरी गुँदपाक 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 लेबलिङ्ग (Labeling)

गुँदपाकलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामग्री (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 लेबलमा 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, सस्यु (campestris) रायो (juncea) वा सलगम (napus) उपजातिका सग्लो तथा सफा तेलहनबाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्छ। यो तेल च्यान्सिड दुर्गन्ध नभएका (अक्सिडाइज्ड हुनाको कारणले), पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अप्रासंगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स नहालेको र कसर मैला रहित स्वच्छ, सफा हुनुपर्नेछ, एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ।

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

द्रष्टव्यः

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

०२.०२ आयात गरिएको रेपसिड आयल (Imported Rapeseed Oil) :

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

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६५ देखि १.४६९ सम्म ।
(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	९४ देखि १२६ सम्म ।
(ग) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	१६८ देखि १९३ सम्म ।
(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	२० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value)	०.५ मिलिग्राम पोटोसियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको
(छ) हेक्सब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test) (दुई घण्टाको अवधिमा)	नेगेटिभ ।

तर आयातित रेपसिडको गोडाबाट स्वदेशमा उत्पादित रेपसिड आयल (Rapeseed Oil) भएमा एसिड भ्यालु ६.० मिलिग्राम पोटोसियम हाइड्रोक्साइड 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

उपयुक्त 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 भिकेको हुनुपर्नेछ । यो तेल च्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको (अक्सिडाइज्डको कारणले), 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६५० देखि १.४७१० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	१८९ देखि १९५ सम्म ।
(ग) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	१२० देखि १४० सम्म ।
(घ) एसिड भ्यालु (Acid value)	२.५ मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड 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 उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल च्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको (अक्सिडाइज्डको कारणले), 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 अनुरूपको हुनु पर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (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) स्यापोनीफिकेशन 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 पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(छ) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड 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 उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्भन्नुपर्छ । यो तेल च्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको (अक्सिडाइज्डको कारणले), 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४४९० देखि १.४५२०सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	२३७ देखि २५५ सम्म ।
(ग) आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	१० देखि २३ सम्म ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	१२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value)	६.० मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको

०२.०६ पामोलिन (Palmolein):

“पामोलिन” भन्नाले (*Elaeis guineensis*) जातको पाम फलबाट निकालिएको तेललाई खण्डिकरण प्रक्रियाद्वारा अधिकांश तरल पदार्थ मात्र छुट्याइएका तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल च्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको (अक्सिडाइज्डको कारणले), 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४५५० देखि १.४६१० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	१९५ देखि २०५ सम्म ।
(ग) आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	५४ देखि ६२ सम्म ।
(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	१२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value)	६.० मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड 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, च्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको, बाहिरी पदार्थ नमिसिएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नभएको लाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

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

०२.०८ नरिवलको तेल (Coconut Oil):

“नरिवलको तेल” भन्नाले नरिवल (*Cocos mucifera*) फलको बियाँ (Copra) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्छ। यो तेल च्यान्सिड 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 अनुरूपको हुनु पर्नेछ ।

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४४८० देखि १.४५०० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेशन 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 पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको

०२.०९ तीलको तेल (Sesame Oil):

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

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६५० देखि १.४६९० सम्म ।
(ख) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	१८७ देखि १९५ सम्म ।
(ग) आयोडिन भ्यालु (विज मेथोड) (Iodine value)	१०४ देखि १२० सम्म ।
(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	२० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) सिस्म आयल टेष्ट (Baudouin Test)	उपस्थित (Positive)
(च) एसिड भ्यालु (Acid value)	६.० मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(छ) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.१० मकैको तेल (Corn Oil or Maize Oil):

“मकैको तेल” भन्नाले स्वच्छ, सफा मकैको गेडा (*Zea mays* Linn) बाट निकालिएको ते ललाई सम्भन्नु पर्छ । यो तेल च्यान्सिड दुर्गन्ध रहित, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर, मैला रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.से.मा) (Refractive index)	१.४६५० देखि १.४६८० सम्म ।
(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	१०३ देखि १२८ सम्म ।
(ग) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	१८७ देखि १९५ सम्म ।
(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	२० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value)	०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.११ सूर्यमुखीको तेल (Sunflower Oil):

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

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

(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	११० देखि १४३ सम्म ।
(ग) स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	१८८ देखि १९४ सम्म ।
(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	१५ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value)	४ मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.१२ जैतुनको तेल (Olive Oil):

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

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

०२.१३ कुसुमको तेल (Safflowerseed Oil):

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

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

०२.१४ प्रशोधित वनस्पति तेल (Refined Vegetale Oil):

“प्रशोधित वनस्पति तेल” भन्नाले कुनै खाने वनस्पति तेललाई रासायनिक वा भौतिक प्रक्रियाद्वारा न्युट्रलाइज्ड (neutralised) गरी एबजरबेन्ट अर्थ (absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्बन (activated carbon) वा दुवै प्रयोगद्वारा ब्लिच्ड (bleached) गरिएको र वाफको प्रयोगद्वारा डिओडोराइज्ड (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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ । तर एसिड भ्यालु (acid value) ०.५ मिलिग्राम पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको हुनुपर्नेछ, र पेरोक्साइडभ्यालु (peroxide value) १० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको र जलांश ०.१ प्रतिशत भन्दा ननाघेको हुनुपर्नेछ ।

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

०२.१५ वनस्पति घिउ (Hydrogenated Vegetable Oil):

“वनस्पति घिउ” भन्नाले कुनै पनि प्रशोधित खाने तेललाई सेलेक्टिभ हाइड्रोजेनेशन प्रक्रिया (Selective hydrogenation process) द्वारा ठोस रूपमा ल्याई तयार गरी देहाय बमोजिमको गुणस्तर अनुरूप 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 यिनीहरूको 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) रिफ्र्याक्टिभ इण्डेक्स (४० डि.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 पोट्यासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम घिउ भन्दा बढी हुनुहुँदैन।
(ज) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	१० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम घिउ भन्दा बढी हुनुहुँदैन।

- (भ) वनस्पति घीउ पगलँदा स्वच्छ र सफा तरल रूपमा हुनुपर्छ र यसमा दुर्गन्ध हुनुहुँदैन ।
- (त्र) यसमा तीलको तेल मिलाइएको हुनुपर्छ जसले गर्दा वनस्पति घीउमा २०:८० को अनुपातमा प्रशोधित बदामको तेल मिसाई बउडिन टेष्ट (Baudouin test) गर्दा निस्कने रंग लोभिवन्ड (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 पदार्थहरू नेपाल सरकारको पूर्व स्वीकृति बेगर मिसाउन पाइने छैन ।
- (ड) यसमा निकेलको मात्रा १.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्यः

“प्रशोधित तेल” भन्नाले कुनै पनि किसिमको पेलेर निकालिएको खाने वनस्पति तेल, जसलाई क्षार (Alkali) द्वारा न्युट्रलाइज्ड (Neutralized) गरी एब्जर्वेन्ट अर्थ (Absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्बन (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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ ।

०२.१६ बेकरी सर्टेनिङ्ग (Bakery Shortening):

“बेकरी सर्टेनिङ्ग” भन्नाले वनस्पति घिउको लागि तोकिएको (पगिलने बिन्दु बाहेक) गुणस्तर परिधि अनुरूपको भई पगिलने बिन्दु (Melting point) को हकमा ४९° 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 रूपमा मोनो ग्लिसराइड (Monoglyceride) र डाइग्लिसराइड (Diglyceride) हरू राख्न सकिनेछ ।

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

“२.१७ तेल तथा घिउमा टोटल पोलार मटेरियल (Total Polar Material) को अधिकतम सीमा

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

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

०३.०१ फलरस (Fruit Juice) :

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

- (क) चिनी, ग्लुकोज (Glucose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar) वा तरल ग्लुकोज (Liquid glucose) ।
- (ख) पानी, फलको बोक्राबाट निकालिएको रस (Peel oil), फलको सार (fruit Essence), खाने नुन, एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid), साइट्रिक एसिड (Citric acid) र रंग तथा परिरक्षी ।
- (ग) तयारी रसमा साइट्रिक एसिड (Citric acid) आधारमा अम्लता कागतीको रसमा ४ प्रतिशतमा नघटेको, लाइमको रसमा ५ प्रतिशतमा नघटेको र अन्य रसको हकमा ३.५ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।
- (घ) रिफ्र्याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा सम्पूर्ण घुलनशील ठोस (Total soluble solid) पदार्थ विभिन्न फल रसहरूमा (चिनीको मात्रा बाहेक) देहाय बमोजिम भन्दा कम हुनुहुँदैन :-

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

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

०३.०२ गोलभेंडाको रस (Tomato Juice):

“गोलभेंडाको रस” भन्नाले पाकेको सग्लो गोलभेंडाबाट डाँठ तथा काम नलाग्ने भाग 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 नघट्टने गरी पास्चुराइज (Pasteurize) गरेको र बोतलमा वा क्यान बन्दी गरिएको रसलाई सम्भन्नु पर्छ :-

- (क) खाने नुन ।
- (ख) चिनी वा डेक्सट्रोज (Dextrose) वा दुबै (सुख्खा रुपमा) ।
- (ग) साइट्रिक एसिड (Citric acid), मेलिक एसिड (Malic acid) तथा एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।
- (घ) स्वीकृत रंग ।
- (ङ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container) बढामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।
- (च) मोल्ड काउन्ट (Mold count) जाँचको क्षेत्रको ३० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन र यसमा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ५.५ प्रतिशत भन्दा घटी हुनुहुँदैन ।

०३.०३ फलको सर्वत (Fruit Syrup):

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

- (क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको रस (Peel oil), फलफूलको सुगन्ध, खाने नुन ।
- (ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।
- (ग) परिरक्षी र स्वीकृत रंगहरु ।
- (घ) फलको सर्वतको न्यूनतम भाग बढामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा घटी हुनुहुँदैन ।

०३.०४ फलफूलको स्क्वास (Fruit Squash):

“फलफूलको स्क्वास” भन्नाले चिनी, डेक्सट्रोज (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 सम्भन्नु पर्छ:-

- (क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको तेल (Peel oil), फलफूलको सुगन्ध ।
- (ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।
- (ग) परिरक्षी (Preservative) र रंगहरू ।
- (घ) फलको पदार्थको न्यूनतम भाग बढामा 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):

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

- (क) पानी, फलको बोक्राबाट निकालेको तेल (Peel oil), फलफूलको सुगन्ध ।
- (ख) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid) ।
- (ग) परिरक्षी र रंगहरू ।
- (घ) फलको पेयको न्यूनतम भाग (Fill of container) बढामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र घुलनशील ठोस पदार्थ १० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

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

“टोमाटो सस”, “टोमाटो केचप” वा “टोमाटो ससको” अर्थ लाग्ने अन्य कुनै फलरस पाकेको स्वस्थ गोलभेंडाबाट बनेको हुनुपर्छ । यसमा देहाय पदार्थहरू 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 रंगहरू ।
- (घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बढामा 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 ।

- (ड) मोल्ड काउन्ट (Mold count) जाँचेको क्षेत्रको ४० प्रतिशतभन्दा बढी हुनु हुँदैन साथै इष्ट (Yeast) र यसको स्पोरहरू 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, डेक्सट्रोस (Dextrose), इन्वर्ट सुगर (Invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र त्यसमा देहाय पदार्थहरू मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्भन्नुपर्छ:-

- (क) साइट्रिक एसिड (Citric acid), एस्कर्विक एसिड (Ascorbic acid), मेलिक एसिड (Malic acid) ।
- (ख) परिरक्षी र रंगहरू ।
- (ग) फलरस वा गुदीको रूपमा रहेको पेक्टिन र घुलनशील ठोस पदार्थ कम्तीमा ६५ प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ, र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि भित्र रहेको हुनुपर्नेछ :-
- (१) स्ट्रबेरी (Strawberry), रास्पबेरी (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) बढामा 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, डेक्सट्रोस (Dextrose), इन्वर्ट सुगर (Invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (Liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र देहाय बमोजिमका पदार्थहरू मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्भन्नु पर्छ:-

- (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 रास्पबेरी (Raspberry), स्ट्रबेरी (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) बढामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।
- (ङ) यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा कम हुनुहुँदैन र यस्तो पदार्थको लेवलमा “पेक्टिन मिश्रित जाम” भनी जनाइएको हुनुपर्नेछ ।

०३.०९ मार्मालेड (Marmalade):

“मार्मालेड” भन्नाले सिट्रस जातका फलको रस, गुदी र वोक्राको साथ पानी, चिनी, डेक्स्ट्रोस (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 एस्कर्विक 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 बढामा अटाउने पानीको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।
- (च) यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा नघटेको हुनुपर्नेछ । यसको लेवलमा “पेक्टिन मिश्रित मार्मालेड” भनी जनाइएको हुनुपर्नेछ ।

०३.१० चटनी (सस) (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 लेवलमा जनाइएको हुनुपर्नेछ । यसमा परिरक्षी हाल्न सकिन्छ । यसमा एसिटिक एसिड (Acetic acid) को आधारमा अम्लता १.० प्रतिशत र कूल घुलनशील ठोस पदार्थ १५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.११ क्याण्ड फ्रुट कक्टेल (Canned Fruit Cocktail):

“क्याण्ड फ्रुट कक्टेल” भन्नाले फल वा फलको टुकालाई पानी वा सम्बन्धित फलरस, चिनी, डेक्स्ट्रोस (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो मरमसला र सुगन्ध मिसाई वा नमिसाई विग्रनबाट बचाउनलाई प्याक गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रमद्वारा प्रशोधन गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्भन्नु रं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

- (क) “क्याण्ड 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 बढामा भरिने माध्यम रहित (Drained weight) बढामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।
- (ग) फ्रुट कक्टेलको न्यूनतम मात्रा (Fill of container) बढामा भरिने माध्यम सहित बढामा अटाउने पानीको मात्राको ९०.० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१२ क्याण्ड पाईनएप्पल (Canned Pineapple):

“क्याण्ड पाईन एप्पल” भन्नाले पाकेको भुईकटहरको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग भिकी टुक्रापारी काटेर पानी, भुईकटहरको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोस (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई विग्रनबाट बचाउनलाई सिल गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरेको पदार्थलाई सम्भन्नु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

- (क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बढामा भरिने माध्यम सहित) बढामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।
- (ख) न्यूनतम ड्रेन्ड वेट बढामा अटाउने पानीको तौलको ५८ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१३ क्याण्ड अरेन्ज सेगमेन्ट (Canned Orange Segment):

“क्याण्ड अरेन्ज सेगमेन्ट” भन्नाले पाकेको सुन्तलाको बोक्रा छोडाई टाँसिएको धर्सा, बियाँ, केस्रा र बोक्राको बाहिरी भाग समेत भिकी पानी, सुन्तलाको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोस (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई विग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि

उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको 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 वीचको साह्रो भाग भिकी टुक्रा पारी नासपातीको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोस (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose), सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

- (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 भिकी, पानी, चिनी, डेक्स्ट्रोस (Dextrose), इन्भर्ट सुगर (Invert sugar), ग्लुकोज (Glucose) र सुहाउँदो मरमसला मिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रिया द्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

- (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 पदार्थहरू मिलाउन सकिनेछ :-

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

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

०३.१७ अचार (Pickle):

“अचार” भन्नाले स्वस्थ, स्वच्छ, काँचो वा पाकेको फल वा तरकारी वा सागपात वा यिनीहरूको सम्मिश्रणलाई प्राकृतिक रूपले फरमेन्ट (Ferment) गरी वा नगरी बनाइको पदार्थ सम्भन्नु पर्छ। यसमा कीरा लागेको वा ढुसी परेको हुनुहुँदैन। यसमा खान हुने मरमसलाहरू, 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 भोल, तेल, भिनेगार मध्ये कुनै एक वा सोभन्दा बढी मिसाई संरक्षण गरिएको हुन सक्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

- (क) अमिलो भोलमा संरक्षण गरेको भए यसको भोलमा साइट्रिक एसिड (Citric acid) को आधारमा अम्लता १.२ प्रतिशतमा नघटेको, नुनिलो भोलमा संरक्षण गरिएको भए भोलमा नुनको मात्रा १० प्रतिशतमा नघटेको र भिनेगारमा भए यसको भोलमा 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 पदार्थहरूको प्रयोग वा संसर्ग भएको हुनुहुँदैन।

०८. मसला पदार्थहरू (Spices and Condiments)

०४.०१ अलैंची कोसा (Cardamom Amomum) :

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

०४.०२ अलैंचीको बीउ (Cardamom Amomum Seeds):

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

०४.०३ अलैंचीको धुलो (Cardamom Amomum Powder):

“अलैंचीको धुलो” भन्नाले आमोमम् सबुलाटम् (*Amomum subulatum* Roxb) जातको अलैंचीको क्याप्सुलबाट छोडाइएको बीउको धूलोलाई सम्झनु पर्छ। यस्तो धूलो सानो टुक्राहरुको रूपमा अथवा पिधिएको मसिनो धूलोको रूपमा हुनसक्नेछ। यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(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) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	३.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
---	-------------------------------------

०४.०४ सूठो (Dried Ginger):

“सूठो” भन्नाले आकारमा एकरूपता नभएको, बोक्रा सम्पूर्ण रूपमा 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 हुनुहुँदैन 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 सूठोको 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) जलांश (Moisture)	१३.० 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)	१.० 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 विरुवाको 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 हुँदैन।

०४.०७ बेसार (Turmeric Powder):

“बेसार” भन्नाले करक्यूमा लोंगा (*Curcuma longa* L.) जातको विरुवाको 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ—

(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):

“सग्लो जिरा” भन्नाले क्यूमिनम साइमिनम एल (*Cuminum cyminum* L.) जातको सुकेको बीउलाई सम्झनु पर्छ। यसमा धूलो, माटो, डाँठ, पराल र अन्य बाह्य पदार्थहरू तौलको आधारमा ७.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन। कीराले क्षति पुऱ्याएको गेडाहरू तौलको आधारमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको, खानहुने गेडाहरू (जीरा बाहेक अन्य गेडा) तौलको आधारमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको तथा बाहिरी रंग नमिसाइएको हुनुपर्नेछ। बाह्य पदार्थ, जिरा बाहेक अन्य

खान हुने गोडा र कीराले क्षति पुऱ्याएको गोडा प्रतिशत जोड्दा तौलको आधारमा १०.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन । अजैविक पदार्थ तौलको हिसावले २.० प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्नेछ ।

०४.०९ जिराको धूलो (Cumin Powder):

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

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

०४.१० सग्लो मरीच (Pepper):

“सग्लो मरीच” भन्नाले पाइपर नाइग्रम एल (*Piper nigrum* L.) को चाउरिएको खैरो कालो रंगको सुकेको गोडालाई सम्भन्नु पर्छ । यसमा बाह्य पदार्थ जस्तै धूलो, डाँठ, पात तथा अन्य पदार्थहरू तौलको आधारमा ३.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन र अन्य खोक्रो हलुका गोडाहरू तौलको आधारमा १०.० प्रतिशत र साना-साना गोडाहरू 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 गोडालाई अन्य कुनै पदार्थहरू नमिसाई पिँधेको धूलोलाई सम्भन्नु पर्छ । यसमा कुनै बाहिरी रंग नमिसाइएको एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनु पर्नेछ :-

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

०४.१२ सिंगो खुर्सानी (Chillies):

“सिंगो खुर्सानी” भन्नाले क्याप्सिकम एनम वा क्याप्सिकम फ्रुटेसन्स एल (*Capsicum annum* or *Capsicum frutescens* L.) जातको पाकेर सुकाएको फल अथवा कोसालाई सम्झनु पर्छ। यसमा बाह्य पदार्थ, खुर्सानीको डाँठ, डाँठका टुक्रा, फोहर, कसिंगर, माटो र अन्य बाह्य पदार्थहरू तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन। खुर्सानी कोसामा बाहिरी रंग, खनिज तेल र अन्य हानिकारक पदार्थहरू 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, हुसी, 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 फाइबर (Crude Fiber)	३०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)

०४.१४ सग्लो धनियाँ (Coriander):

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

०४.१५ धनियाँको धूलो (Coriander Powder):

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

(क) जलांश (Moisture)	१२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख) कुल भष्म (Total ash)	७.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	१.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(घ) उड्ने तेल (Volatile oil)	०.१ प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/तौलको आधारमा)

०४.१६ मेथी (Fenugreek):

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

०४.१७ दालचिनी (Cinnamon whole):

“दालचिनी” भन्नाले *Cinnamomum zeylanicum* Blume जातको बोटको भित्री बोकालाई 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):

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

खण्ड ५०, शख्या४२, मिति २०५७/१०/२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३मा 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 प्रतिशत नबढेको हुन पर्नेछ ।

द्रष्टव्यः

- १) बाह्य पदार्थ (Extraneous matter) खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ
- २) जैविक पदार्थ भन्नाले पराल, भूस, चोकर,डाँठ आदी
- ३) अजैविक पदार्थ भन्नाले धुलो माटो, ढुंगा आदी

०४.१९ सग्लो ल्वाड (Whole Clove):

“सग्लो ल्वाड” भन्नाले युगेनिया कारियोफाइलस (सी.स्प्रेन्जेल) बुलक एण्ड हेरिसन्ट (*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 भुर्का र विरुवाका 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):

“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, तर कारी 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 वास्ना बाहेक मोनो सोडियम ग्लुटामेट लगायत अन्य अप्राकृतिक वास्ना आउने पदार्थ र ाख्न, मिसाउन पाइने छैन । यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछ :-

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

०४.२१ धुलो दालचिनी (Cinnamon Powder)

“धुलो दालचिनी” भन्नाले सिनामोमम् जेलानिकम ब्लूम (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) जातको बोटको सुकेको भित्री वोक्रालाई पिँधेर बनाएको धुलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कुनै बाह्य 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. डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash Insoluble in Dilute HCl)	१.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
४. वाष्पशील तेल (Volatile Oil)	०.५ प्रतिशतमा नघटेको (आयतन तौलको आधारमा) ।

०४.२२ सग्लो सुप वा सोंप वा सौफ (Fennel) :

“सग्लो सुप वा सोंप वा सौफ” भन्नाले फोनिक्लम भल्गेरी मिल -(Foeniculum 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 बाहिरी वासना र गन्ध भिसिएको हुनु हुँदैन र देहाय वमो जिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनु पर्दछ ।

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

द्रष्टव्य :

- १) बाह्य पदार्थ (Extraneous matter) - खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ
- २) जैविक पदार्थ - पराल, भुस, चोकर, डांठ आदी
- ३) अजैविक पदार्थ - धुलो, माटो, ढुंगा आदी

०५. चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (१०० डि. से. तापक्रममा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	५.५ देखि ८.० प्रतिशत सम्म
(ख) उमालेको पानीमा घुलित कुल भष्म (Water soluble ash)	सम्पूर्ण भष्मको ४०.० प्रतिशतमा नघटेको।
(ग) हाइड्रोक्लोरिक एसिड मा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	१.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(घ) उद्धृत तत्व (Extract obtained by boiling tea) (१०० डि.से. तापक्रममा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको चियालाई १०० भाग उमालेको पानीमा एक घण्टा सम्म रिफ्लक्स गरी निस्केको उद्धृत तत्व)	३५.० प्रतिशतमा नघटेको।
(ङ) घुलनशील भष्मको क्षारीय गुण (Alkalinity of soluble ash) (K_2O को आधारमा)	१.० देखि २.० प्रतिशत सम्म।
(च) क्रुड फाइबर (Crude Fiber) (१०० डि.से. तापक्रममा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	१५.० प्रतिशतमा नबढेको।
(छ) केफिन (Caffeine)	२.० प्रतिशतमा नघटेको। (सुख्खा तौलको आधारमा)

०५.०२ कफी (Coffee):

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

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

१. “भुटेको कफी” भन्नाले सफा हरियो कफीको गेडालाई भुटी गाढा खैरो रंग बनाएको र कफीको चारित्रिक सुगन्ध विकसित भएको कफी दानालाई सम्झनुपर्छ ।
२. “पिँधेको धूलो कफी” भन्नाले भुटेको कफीको गेडालाई पिँधी धूलो बनाएको कफीलाई सम्झनुपर्छ ।

भुटेको कफी तथा पिँधेको धूलो कफीमा कुनै बाहिरी रंग, सुगन्ध तथा बाह्य तत्वहरू मिसाएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछः-

(क) कुल भष्म (Total ash)	३.० प्रतिशत देखि ७.० प्रतिशत सम्म (सुख्खा तौलको आधारमा)
जसमा तातो पानीमा घुल्ने भष्म (Water soluble ash)	कुल भष्मको ६५ प्रतिशतमा नघटेको ।
(ख) हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	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 रूपमा 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 तत्वहरू मिसिएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(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):

“ग्रीन टी” भन्नाले कमेलिया साइनेन्सिस एल (*Camellia Sinensis L.*) जातको विरुवाको पात, पालुवा, कलिला डाँठबाट मात्र तयार गरिएको र पेय पदार्थको लागि उपयो गी चियालार्य सम्झनु पर्छ । कमेलिया साइनेन्सिस जातको विरुवाको पात, पालुवा, कलिला डाँठलार्य इन्जायम निस्क्रिय (enzyme-inactivation) गरी रेलिंग वा टुक्रा गरे पश्चात सुकाएर तयार गरिएको हुनु पर्नेछ । यसमा चियाको विशिष्ट प्रकारको बास्ना भएको हुनु पर्नेछ । यो जिउदो वा मरेको किराहरू र यसका टुक्राहरू, ढुसी, मुसाजन्य लगायतका फो हरजन्य पदार्थहरू रहित हुनु पर्दछ, साथै अन्य कुनै पनि किसिमका बाह्य पदार्थ, बाह्य रंग तथा हानिकार वस्तुहरू रहित हुनु पर्दछ । चिया प्रशोधनको क्रममा विकसित प्राकृतिक सुगन्ध र प्रकृतिक जन्य सुगन्धित पदार्थ (Natural flavouring material) हरू चियामा हुन सक्नेछन् । ग्रीन टि देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनु पर्नेछ ।

(क) सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (१०० डि. से. तापक्रममा स्थीर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	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) कृड फाइबर (Crude Fiber)	१६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(छ) क्याटाचिन (Catechin)	२.० प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ज) केफिन (Caffeine)	२.० प्रतिशतमा नघटेको ।

जीवनाशक विषादीको अवशेष देहाय परिमाण भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ :-

क्लोरपाइरिफोस (Chlorpyrifos)	२.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
क्लोरपाइरिफोस मिथाइल (Chlorpyrifos – Methyl)	०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
साइपरमेथ्रिन (Cypermethrin)	२.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
डेल्टामेथ्रिन (Deltamethrin)	५.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
डाइकोफल (Dicofol)	५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
इण्डोसल्फान (Endosulphan)	५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
मेथिडाथियन (Methidathion)	०.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
पाराक्वाट (Paraquat)	०.२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
परमेथ्रिन (Permethrin)	२० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
प्रोपारजाइट (Propargite)	५.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

द्रष्टव्य:-

- (१) “ग्रीन टी” को लेबलमा खाद्य नियमावली अनुरूप आवश्यक विवरणहरु उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ । “ग्रीन टी” मा अन्य कुनै सुगन्ध समिश्रण गरिएमा सोको विवरण लेबलमा स्पष्ट रूपले खुलाएको हुनु पर्दछ ।
- (२) प्रयोगशाला विश्लेषण कार्यका लागि ग्रिन टिको नमुना ओभनमा १०३±२ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा तताइ सुकाएर प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

०६. नून (Salt)

०६.०१ आयोडिन नभएको नून (Common Salt):

“आयोडिन नभएको नून” 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 नूनलाई सम्भन्धनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

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

०६.०२ आयोडिनयुक्त नून (Iodised Salt):

“आयोडिनयुक्त नून” भन्नाले दानादार ठोस अवस्थामा रहेको सेतो, फिक्का गुलाबी अथवा कैलो रंगको देखिने गरी माटो, गिर्खा, ढुङ्गा र उद्धरण गर्न सकिने बाह्य पदार्थ र फोहरमैला नमिसिएको खान योग्य नूनलाई सम्भन्धनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(क) जलांश (Moisture)	६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) सोडियम क्लोराइडको मात्रा (Sodium chloride)	९६.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) पानीमा नघुल्ने पदार्थ (Water insoluble matter)	१.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ) सोडियम क्लोराइड बाहेक पानीमा घुलनशील अन्य पदार्थ (Water solubles other than sodium chloride)	३.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ङ) आयोडिनको मात्रा (Iodine content)	उत्पादनस्तरमा ५०.० मिलिग्राम प्रति किलो ग्राममा नघटेको तथा खुद्रा बिक्रीस्तरमा ३०.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नघटेको (जलांश र हित 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 सरलो वा टुक्रिएको धान, चामल, गहुँ, मकै, कोदो, दलहनका गोडाहरूलाई सम्झनुपर्छ। यी पदार्थहरू कृत्रिम रंगहरूको साथै अन्य हानिकारक पदार्थ रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछः—

(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 दुसी आदिले अन्नका दानाको भित्री भागसम्म क्षति पुऱ्याएको अन्नका गोडाहरू)	५.० प्रतिशतमा नबढेको।
(३) कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Insect damaged grain) (घुन आदिले क्षति गरेको दाना) वा कीराले गरेको क्षतिको फलस्वरूप 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 यिनीहरूको समिश्रणबाट बनेको खाद्य परिकारमा माइकोटक्सिन (अलाटक्सिन सहित) को उपस्थिति २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम (पार्ट पर विलियन) मा नबढेको हुनुपर्नेछ । सो भन्दा बढी भएमा स्वास्थ्यको लागि हानिकारक मानिनेछ ।
- (६) उपर्युक्त खाद्यान्न मध्ये अलग अलग गुणस्तर तोकिएकोमा सोही बमोजिम र नतो किएकाहरूको हकमा उपरोक्त बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूप नै हुनुपर्नेछ ।

०७.०२ पीठो (Whole Wheat Flour):

“पीठो” भन्नाले राम्रो सफा गहुँलाई पिँधेर तयार गरिएको खस्रो धूलो पदार्थलाई जनाउँछ । यो ढुसी तथा कीराको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनुपर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(क) जलांश (Moisture)	१४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३.०°-१३.३° 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 HCl)	०.१५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(घ) ग्लुटेन (Gluten)	६.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ङ) अल्कोहलिक अम्लता (९०% अल्को हल) सल्फ्युरिक एसिडको आधार मा (Alcoholic acidity expressed as H ₂ SO 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 गरि एको मसिनो पदार्थलाई जनाउँछ । यो कीरा तथा ढुसीको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(क) जलांश (Moisture)	१४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३०°-१३३° से.मा २ घण्टा सम्म तताउँदा)
(ख) कुल भष्म (Total ash)	०.७० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	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 ₂ SO 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(क) जलांश (Moisture)	१४.५ प्रतिशतमा नबढेको (१३०°-१३३° से.मा २ घण्टासम्म तताउँदा) ।
(ख) कुल भष्म (Total ash)	०.७ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	०.०७ 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 ₂ SO ₄)	०.१५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा)

०७.०५ पाउरोटी (Bread):

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

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

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

आमोनियम परसल्फेट (Ammonium persulphate)	०.२५ प्रतिशतमा नबढाई।
क्याल्सियम फोस्फेट (Calcium phosphate)	०.२५ प्रतिशतमा नबढाई।
क्याल्सियम 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 स्टरियोल-२ लाक्टिलेट (Sodium stearoyl-2 lactylate)	०.५ प्रतिशतमा नबढाई
क्याल्सियम स्टरियोल-२ लाक्टिलेट (Calcium stearoyl-2 lactylate) (अथवा दुबै मिलाएर) एल-सिस्टिन हाइड्रोक्लोराइड (L-Cysteine hydrochloride)	०.००९ प्रतिशतमा नबढाई।

पाउरोटीमा देहाय बमोजिमका एक वा एक भन्दा बढी दुसी निरोधकहरु तोकिएको मात्रामा पीठोको तौलको आधारमा मिसाउन सकिनेछः-

क्याल्सियम वा सोडियम प्रोपियोनेट (Calcium or sodium propionate)	०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।
सर्विक एसिड अथवा यसका सोडियम, पोट्यासियम 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 क्याल्सियम फोस्फेट (Acid Calcium Phosphate)	१.० प्रतिशतमा नबढाई ।
सोडियम डाइएसिटेट (Sodium diacetate)	०.४ प्रतिशतमा नबढाई ।
एसिड सोडियम पाइरोफोस्फेट (Acid Sodium Pyrophosphate)	०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।

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

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

०७.०६ बिस्कुट (Biscuit):

“बिस्कुट” भन्नाले गहुँको पीठो, मैदा र वनस्पति घिउ वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्वन वा घिउ वा कृत्रिम मख्वन वा तिनीहरूको सम्मिश्रणबाट बनेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा खाने नुनको साथै देहाय बमोजिम कुनै एक वा बढी पदार्थहरू समावेश गरिएको हुन सक्दछ:-

एण्टी अक्सिडेण्ट्स (Anti-oxidants), इमल्सिफाइङ तथा स्टेविलाइजिङ एजेण्ट्स (Emulsifying & stabilizing agents), स्वीकृत परिरक्षीहरू (Permitted preservatives), बेकिङ पाउडर (Baking powder), पाउडर दूध, खाद्यान्न (Cereals), चीज, चकलेट, साइट्रिक एसिड (Citric acid), कोका (Cocoa), नरिवल, डेक्सट्रोस (Dextrose), काजु, पेस्ता जस्ता मसलाहरू, फुल (Egg), इन्जाइम्स (Enzymes), फ्ले वोरिङ एजेण्ट्स (Flavouring agents), अदुवा, ग्लुटेन (Gluten), बदामको पिना, दुग्ध पदार्थ, मह, जेलिफाइङ एजेण्ट (Jellyfying agent) वा मसला (Spices), चिनी तथा चिनीयुक्त पदार्थ, इष्ट (Yeast), स्वीकृत रंग इत्यादि । साथै बिस्कुट देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) जलांश (Moisture)	६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	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 पेलर निकालिएको कुनै पनि खाने वनस्पति तेल जसलाई क्षार (Alkali) द्वारा न्यूट्रलाइज्ड (Neutralized) गरी एब्जर्वेन्ट अर्थ (Absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्बन (Activated carbon) वा दुवैको प्रयोगद्वारा रंग रहित (Bleached) र वाफको प्रयोग द्वारा गन्ध रहित तुल्याइएकोलाई सम्झनु पर्छ र प्रशोधित खाने वनस्पति तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनु पर्छ ।
२. कृत्रिम मख्वन भन्नाले मार्गारिन (Margarine) लाई सम्झनु पर्छ ।

०७.०७ सिन्के चाउचाउ (Noodles):

“सिन्के चाउचाउ” भन्नाले गहुँको मैदा वा सूजी मुछी तयार गरेको पदार्थलाई सम्भन्तु पर्छ। यसमा बदामको पिना, सिमल तरुलको पीठो, भटमासको पीठो, पाउडर दूध, अण्डा, मसला पदार्थहरू भिटामिन र खनिज पदार्थहरू रहेको वा नरहेको हुनसक्छ। यसमा बाह्य रंग, फोहर, कीराहरू, ढुसी परेको र अन्य अनावश्यक वस्तुहरू हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछः—

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

०७.०८ तयारी चाउचाउ (Instant Noodles):

“तयारी चाउचाउ” भन्नाले गहुँको मैदाबाट सिन्का जस्तै मसिनो गरी घुमेको वा कुनै पनि आकारमा तयार गरी पकाएर बनाइएको खाद्य पदार्थलाई सम्भन्तु पर्छ। यसमा वनस्पति तेल, विभिन्न मसलाहरू, फुल, च्याउ, सागपात, कुखुराको मासु वा त्यसको रस, स्निम्प आदि तथा स्वीकृत वास्ना 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 HCl)	०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) प्रोटीन (Protein)	१०.० प्रतिशतमा नघटेको ।

(ड) एक्सट्राक्टेट फ्याटको (Extracted fat)	१.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको । १० मिलि इक्वीभालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(१) एसिड भ्यालु (Acid value)	
(२) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	
(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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्य

- उत्पादित वस्तुको लेवलमा शाकाहारी वा मांसहारी खुलाउनु पर्नेछ ।
- उपयुक्त चारित्रिक गुणहरुमा (ख) देखि (घ) सम्मको गुणस्तर परिधि सुख्खा तौलको आधारमा गणना गरिनेछ ।

०७.०९ गेडा मुँग (Whole Green Gram):

“गेडा मुँग” भन्नाले हरियो दलहन (*Phaseolus aureus* Roxb, *Phaseolus radiatus* Roxb) जातको सुकेको स्वच्छ, सफा र सग्लो गेडा वा दाना सम्भक्तु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको 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 ।

(ड) 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 सम्भन्नु 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 ।
(ड) 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(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 (Weevil-grained 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 क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ५ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१२ रहरको दाल (Red Gram):

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

(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 गोडा (Whole Black Gram):

“मासको गोडा” भन्नाले कालो मासको दलहन (*Phaseolus mungo* Linn) जातको सग्लो सुख्खा, स्वच्छ, सफा गोडाहरुलाई सम्भन्नु 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 र म्रो, स्वच्छ, सफा, सुकेको दाललाई सम्भन्नु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ:-

(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 सरलो साइसर एरिटिनम लिन (*Cicer arietinum* Linn) जातको दलहन पदार्थ सम्भन्नु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको 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 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 अनुरूपको 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 अनुरूपको 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 किलो ग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलो ग्राममा 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 अनुरूपको 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 क्षतिग्रस्त दानाको कुल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१९ वेसन (Bengal Gram Flour):

“वेसन” भन्नाले बोक्रा निकालिएको सफा चना (*Cicer arietinum*) लाई पिधेर 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 हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dil. HCl)	०.५ प्रतिशतमा नबढेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
घ) अल्कोहलिक एसिडिटी (Alcoholic acidity)	०.१५ प्रतिशतमा नबढेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
ङ) माइकोटक्सिन -अफ्लाटक्सिन (Mycotoxin/ Aflatoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

द्रष्टव्य:

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 पदार्थहरू (Cereal, pulse and their products) का सम्बन्धमा तोकिएको विषादीहरूको म्याक्सिमम् रेजिड्यू लिमिट (Maximum residues limit) वेसनको हकमा समेत लागु हुनेछ।

०७.२० गहुँ

“गहुँ” भन्नाले पूर्ण रूपले विकसित ट्रिटिकम एस्टिभम लिन., ट्रिटिकम भुल्लारे भिल., ट्रिटिकम डुरम डेस्फ., ट्रिटिकम स्फाइर्कोकम पर्क., ट्रिटिकम डाइकोकम स्कुवल् वा ट्रिटिकम कम्पाक्टम होस्ट. (*Triticum aestivum* Linn., *Triticum vulgare* Vill., *Triticum durum* Desf., *Triticum sphaerococcum* perc., *Triticum dicoccum* schubl, or *Triticum compactum* Host.) जातका वनस्पतिबाट फलेको सग्लो गेडालाई सम्भन्नु पर्दछ । यो सुख्खा, सफा र सग्लो भई रंगमा एकरूपता भएको, दुसी, किरा नलागेको, कृत्रिम रंग तथा हानिकारक पदार्थ र हित भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधी अनुरूपको 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 आधार मा)
(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

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

०७.२१ मकै

"मकै" भन्नाले पूर्ण रूपले विकशित जी मेज लिन. (*Zea mays* Linn.) जातका वनस्पतिबाट फलेको सग्लो गोडालाई सम्झनु पर्दछ। यो सुख्खा, सफा, कडा र सग्लो भई रंगमा एकरूपता भएको, हुसी, किरा नलागेको, कृत्रिम रंग तथा हानिकारक पदार्थ रहित भई दे हाय बमोजिमको गुणस्तर परिधी अनुरूपको हुनु पर्नेछ :-

(क)जलांश (Moisture)	१४.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
(ख) बाह्य पदार्थ (Foreign matters)	
(१)जैविक पदार्थ (Organic matter)	
क) फिल्थ (Filtth) (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)
ड) 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

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

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

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 मिलीग्राम प्रतिकिलोग्रामको दरमा अनिवार्य रूपमा समिश्रण गरिएको हुनु पर्नेछ ।

०७.२३ कर्न फ्लेक्स (Corn flakes)

कर्न फ्लेक्स भन्नाले स्वच्छ, सफा मकैको गोडा (Zea mays Linn) लाई दलेर (Dehulled) जर्म निकाली (Degermed) चेटो (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 अनुरूपको 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 हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute Hcl)	०.१ प्रतिशतमा नबढेको
घ.	अल्कोहोलिक अम्लता (९०% अल्को हल) (Alcoholic Acidity)	१०० ग्राम सुख्खा पदार्थमा २.० मिली नर्मल सोडियम हाइड्रोक्साइडको बराबरीमा नबढेको (Shall be equivalent to not more than 2.0 ml of N NaoH per 100 gm of dried substances)
ङ	माइकोटक्सिन (अफ्लाटक्सिन समेत) (Aflatoxin)	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको

द्रष्टव्यः

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

- (क) “वाह्य पदार्थ” भन्नाले खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (ख) “जैविक पदार्थ” भन्नाले पराल, भूस, चोकर, अखाद्य दाना, पशुजन्य फोहरहरु आदि पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (ग) “अजैविक पदार्थ” भन्नाले बालुवा, ढुङ्गा, धूलो, माटो, धातुका टुक्रा आदि पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (घ) “क्षतिग्रस्त दाना” भन्नाले टुसा उम्रेको वा तापक्रम, जीवाणु, पानी, मौसमले गर्दा दानाको भित्री भाग सम्म क्षति पुऱ्याएको दानाहरु सम्भन्नु पर्छ ।
- (ङ) “कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना” भन्नाले केही अंश वा पूर्ण रूपमा घुन आदि कीराले खाद्यान्नमा क्षति पुऱ्याएको दानाहरु सम्भन्नु पर्छ ।
- (च) “अन्य खान योग्य दाना” भन्नाले खान योग्य ठहरिएका अन्य अनाजका दानाहरु (तेलहनहरु समेत) सम्भन्नु पर्छ । जस्तै गेडा मुँगको गुणस्तरमा अन्य खान योग्य दाना भन्नाले गेडा मुँग बाहेक खान योग्य खाद्यान्नहरु सम्भन्नु पर्छ ।

०७.२४ चामल (Rice)

“चामल” भन्नाले पूर्ण रूपले विकशित ओराईजा सेटिभा (*Oryza sativa* Linn.) जातका धानबाट कुटानी गरी निस्केको सग्लो गेडालाई सम्भन्नु पर्दछ । यो सुख्खा, सफा र सग्लो भई रंगमा एकरूपता भएको, ढुसी, किरा नलागेको, कृतिम रंग तथा हानिकारक पदार्थ र हित भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधी अनुरूपको हुनु पर्नेछ :-

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

	घ) कुल वाह्य पदार्थको मात्रा	०.७ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
३	अन्य गुणस्तर (Other quality factors)	
	क) तापले क्षति पु-याएको दाना (Heat-Damaged grains)	३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ख) क्षति ग्रस्त दाना (Damaged grains)	३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ग) अविक्शित दाना (Immature kernels)	२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	घ) सेतो दाना (Chalky kernels)	७ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ङ) रातो चामल (Red kernels)	४ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	च) रातो धर्सा भएको चामल (red streaked kernels)	८ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	छ) टुक्रेको चामल (Broken rice)	२५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ज) चिप्स (Chips)	०.१ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
	ञ) धान (Paddy)	०.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)
४	दुषित पदार्थहरू (Contaminants)	
	ख) माईको टक्सिन (Mycotoxin)	२० माईक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको
	क) यूरिक एसिड (Uric acid)	१०० मिलि ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको
५	हेभी मेटल्स	हेभी मेटल्सको तोकिएको मात्रा चामलको लागि समेत लागू हुनेछ ।

द्रष्टव्य :

- १) संकेत नं. ०७.०१ समेतलाई तोकिएको जीवनाशक विषादी अवशेषको म्याक्सिमम रेजिड्यू लिमिट चामलको लागि समेत लागू हुनेछ ।
- २) उत्पादकले लेवलमा दावी गरे बमोजिमको चामल हुनु पर्नेछ ।

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

परिभाषा :-

- क) बाह्य पदार्थ (Extraneous Matter) भन्नाले चामल बाहेकका जैविक तथा अजैविक पदार्थहरू सम्भन्तु पर्दछ ।
- ख) फोहरजन्य पदार्थ (Filth) भन्नाले पशुजन्य फोहरहरू तथा मृत किराहरूसमेत सम्भन्तु पर्दछ ।
- ग) जैविक बाह्य पदार्थ (Organic extraneous matters) भन्नाले अन्य बाह्य दानाहरू (खाद्य/अखाद्य दाना), भुस, चोकर, परालका टुक्रा आदी सम्भन्तु पर्दछ ।
- घ) अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic extraneous matter) भन्नाले ढुंगा, बालुवा, धुलो आदी सम्भन्तु पर्दछ ।
- ङ) तापले क्षति पु-याएको दाना (Heat-Damaged grains) भन्नाले तापको कारणले स्वभाविक रंग परिवर्तन भई पहेंलीएको सग्लो वा टुक्रेको चामललाई सम्भन्तु पर्दछ ।
- च) क्षति ग्रस्त दाना (Damaged grains) भन्नाले पानी, किरा, रोग वा अन्य कारणले स्पष्ट क्षय भएको देखिने सग्लो वा टुक्रेको चामललाई सम्भन्तु पर्दछ ।
- छ) अविकशित दाना (Immature kernels) भन्नाले पूर्णरूपले विकशित नभएको सग्लो वा टुक्रेको चामल सम्भन्तु पर्दछ ।
- ज) सेतो दाना (Chalky kernels) भन्नाले सग्लो चामलको तीन चौथाइभाग अपारदर्शक वा पिठो जस्तो देखिएको सग्लो वा टुक्रेको चामललाई सम्भन्तु पर्दछ । ग्लुटिनियस (Gluteneous) चामलको हकमा यो लागु हुने छैन ।
- झ) रातो चामल (Red kernels) भन्नाले सग्लो चामलको एक चौथाई भन्दा बढी भाग रातो बाह्य पत्रले ढाकेको चामल सम्भन्तु पर्दछ
- ञ) रातो धर्सा भएको चामल (Red streaked kernels) भन्नाले सग्लो चामलको आधा वा सो भन्दा बढी लामो रातो धर्सा भएको चामललाई सम्भन्तु पर्दछ ।
- ट) टुक्रेको चामल (Broken rice) भन्नाले सग्लो चामलको तीन चौथाई आकार वा सो भन्दा सानो आकारको हुनुका साथै १.४ मिलि मिटर व्यास प्वाल भएको धातुको छान्ने (sieve) वाट नछिर्ने चामलको टुकालाई सम्भन्तु पर्दछ ।
- ठ) चिप्स (Chips) भन्नाले १.४ मिलि मिटर व्यास प्वाल भएको धातुको छान्ने (sieve) वाट छिर्ने टुक्रिएको दानालाई सम्भन्तु पर्दछ ।

- (३) आदेशको प्रकरण ७ को खाद्यान्न, दलहन तथा सोबाट वनेका पदार्थहरूको सङ्केत नं.०७.२५पछि देहायका सङ्केत नं.०७.२६ र ०७.२७ थपी सोको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरिएको छः-

“०७.२६ चिउरा (Beaten rice)

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 पर्छ। यसरी तयार गरिएको चिउरालाई कराईमा वा आधुनिक विद्युतीय ओभन (Oven) मा पुनः भुटेर चिउरामा भएको जलांशको मात्रा घटाई भुटेको चिउरा (Roasted Beaten Rice) पनि तयार गर्न सकिने छ।

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

चिउरामा फोहोर, अन्य गन्ध एवम हुसी, किरा, किराको निष्काशित पदार्थ तथा अन्य हानिकारक पदार्थ हुनु हुँदैन । यसमा कुनै पनि बाह्य रङ्ग प्रयोग गर्न पाईने छैन । चिउरा स्वाभाविक स्वाद, रङ्ग र बास्ना युक्त हुनुका साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनु पर्नेछ:-

क्र.स.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा
१.	जलांश प्रतिशत, वढीमा (Moisture, Maximum)	१३.०
२.	कुल भष्म प्रतिशत, वढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)(Total ash)	१.३
३.	डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म प्रतिशत, वढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Ash insoluble in dilute HCl)	०.३
४.	अल्कोहोलिक अम्लता प्रतिशत, वढीमा (९० प्रतिशत अल्कोहल) (Alcoholic acidity expressed as H ₂ SO ₄)	०.२
५.	(क) अजैविक बाह्य पदार्थ प्रतिशत, वढीमा (तौलको आधारमा) (Inorganic foreign matter)	०.१

	(ख) जैविक बाह्य पदार्थ प्रतिशत, बढीमा (तौलको आधारमा) (Organic foreign matter)	०.५
--	---	-----

द्रष्टव्यः

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

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

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 लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था
(Packaging and Labeling Requirements)**

चिउरालाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग मटेरियलमा शिलबन्दी गरी प्याक

गर्नु पर्नेछ। चिउराको लेवलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

०७.२७ दालमोठ (Dalmoth)

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 रङ्ग, आकार, स्वाद र वासना भएका एकै वा विभिन्न प्रकारका दलहन जस्तै केराउ, चना, मूंग, रहर, मास, मसुरोका सिङ्गो गेडा वा तिनका दालहरू पानीमा भिजाई वा नभिजाई बन्स्पति घ्यू वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घ्यू मा डीप फ्राईङ्ग (deep frying) गरी वा अन्य उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरी नून, चिनी, खुर्सानी, जिरा, धनिया लगायतका मरमसला वा तिनीहरूको समिश्रण मिसाई वा नमिसाई बनेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। यसमा सुकाइएका फलफूल, नट्स तथा अन्य विभिन्न खाद्य पदार्थ समेत मिसाउन

सकिने छ। साथै, यसमा प्राकृतिक रङ्ग वाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन। यसले दालमोठ भुजियाको रूपमा प्रयोग गरिने विभिन्न प्रकारका दालहरूलाई तारेर तयार गरिएका फ्राइड दाल तथा भुजियालाई समेत जनाउँछ।

२.२. “भुजिया (Bhujiya)” भन्नाले उपयुक्त रङ्ग, 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 वनस्पति घ्यू वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घ्यूमा डीप फ्राईङ्ग (deep frying) गरी वा अन्य उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरी नून, चिनी, खुर्सानी, जिरा, धनिया लगायत का मरमसला वा तिनीहरूको समिश्रण मिसाई बनेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। साथै यसमा प्राकृतिक रङ्ग वाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

२.३. “मिक्स दालमोठ (Mixed Dalmoth)” भन्नाले बुँदा नम्बर २.१ र २.२ मा उल्लिखित कुनै दुई वा सो भन्दा बढी प्रकारका खाद्य पदार्थलाई उपयुक्त अनुपातमा मिश्रण गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। साथै

यसमा प्राकृतिक रङ्ग वाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

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

दालमोट, भुजिया तथा मिक्स दालमोट सफा, सुख्खा, उपयुक्त रङ्ग, स्वाद र स्वाभाविक वास्ना भएको र खाँदा झुरुम्म (Crispy) गर्ने हुनुका साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनु पर्नेछ।

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा
१.	जलांश 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.	एक्सट्राक्टेट फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid value), मिलिग्राम	२.०

	पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेल मा नबढेको	
--	---	--

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 लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था
(Packaging and Labeling Requirements)**

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

जीवनाशक विषादी अवशेष सम्बन्धमा:

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 म्याक्सिमम रेजिड्यू लिमिट (Maximum Residue Limit) वा एक्सट्राइनियस रेजिड्यू लिमिट (Extraneous Residue Limit) भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

विषादीको नाम	माक्सिमम 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 ड्वाइक्लोराइड (Paraquat dichloride)	०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२६. मोनोक्रोथफोस (Monocrotophos)	०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२७. क्लोरपाइरिफोस (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 पदार्थहरूको गुणस्तरमा प्रयोग भएका शब्दहरूको परिभाषा:-

- (क) “वाह्य पदार्थ” भन्नाले खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (ख) “जैविक पदार्थ” भन्नाले पराल, भूस, चोकर, अखाद्य दाना, पशुजन्य फोहरहरू आदि पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (ग) “अजैविक पदार्थ” भन्नाले बालुवा, ढुङ्गा, धूलो, माटो, धातुका टुक्रा आदि पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (घ) “क्षतिग्रस्त दाना” भन्नाले टुसा उमेको वा तापक्रम, जीवाणु, पानी, मौसमले गर्दा दानाको भित्री भाग सम्म क्षति पुऱ्याएको दानाहरू सम्भन्नु पर्छ ।
- (ङ) “कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना” भन्नाले भन्नाले केही अंश वा पूर्ण रूपमा घुन आदि किराले खाद्यान्नमा क्षति पुऱ्याएको दानाहरू सम्भन्नु पर्छ ।
- (च) “अन्य खान योग्य दाना” भन्नाले खान योग्य ठहरिएका अन्य अनाजका दानाहरू (तेलहनहरू समेत) सम्भन्नु पर्छ । जस्तै गोडा मुगको गुणस्तरमा अन्य खान योग्य दाना भन्नाले गोडा मुग बाहेक खान योग्य खाद्यान्नहरू सम्भन्नु पर्छ ।

सूचना २

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खण्ड ५०, सफ्या ४२, भाग ३, मिति २०५७/१०/२३ मा प्रकाशित सूचनाको प्रकरण ८ को सट्टा देहायको प्रकरण ८ राखी हेरफेर गरिएकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ ।

०८. प्याक गरिएको पिउने पानी (Packaged Drinking Water)

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 समेटेछ ।

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 (प्राकृतिकरूपमा उपस्थित वा बाहिरबाट थपिएको) र कार्बनडाइअक्साइड (प्राकृतिकरूपमा उपस्थित वा बाहिरबाट थपिएको) भएको हुनसक्ने र चिनी, अन्य गुलिया पदार्थ, वास्नायुक्त 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 कार्बनडाइअक्साइड (Carbon Dioxide) नथपिएको पानीलाई जनाउँछ ।

२.१.२ कार्बनडाइअक्साइड थपिएको पिउने पानी (Carbonated Drinking water) वा स्पाक्लिड 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 बिको 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

(कार्वनडाईअक्साइड 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

धूमिलोपन (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

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

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

क्रोमियम (Chromium) ०.०५ मि. 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

सिस (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 (Aldicarb) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अल्ड्रिन र डाइअल्ड्रिन (Aldrin and Dieldrin) ०.००००३ मि.

ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको

अट्रोजिन र क्लोरो स्ट्रियाजिन मेटाबोलाइट्स (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(डाइक्लोरोप्रोपेन (1,3-Dichloropropene) 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

हाईड्रोअक्सिएट्रोजिन (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

मिथोअक्सीक्लोरो (Methoxychlor) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मेटोलाक्लोरो (Metolachlor) ०.०१ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मोलिनेट (Molinate) ०.००६ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
पेंडीमैथालिन (Pendimethalin) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
सिमजिन (Simazine) ०.००२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
ट्राइ क्लोरो फेनोक्सी एसिटिक एसिड
(2,4,5-trichlorophenoxyacetic acid) ०.००९ मि. ग्रा. प्रति
लिटरमा नबढेको
टर व्यथाइलाजिन (Terbuthylazine) ०.००७ मि. ग्रा. प्रति
लिटरमा नबढेको
ट्राइफ्लुरालिन (Trifluraline) ०.०२ मि. ग्रा. प्रति लिटरमा नबढेको
मोनोक्लोरोमाइन (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
बिटा एक्टिभिटी ("betaæ 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 विकिरणसम्बन्धी 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 अवश्यकतानुसार 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. (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. शिजेला (Shigella) अनुपस्थित/ २५ मि. लि.

भिब्रियो कलेरा (V= cholera and V= parahaemolyticus) अनुपस्थित/ २५ मि. लि. ई.

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

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

क्लस्ट्रिडियम परफ्रिन्जेस (Clostridium perfringens) अनुपस्थित/५० मि. लि.

हेपाटाइटिस ए र ई भाइरस (Hepatitits A and E virus) 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 प्रशोधित पिउने पानी (Packaged/ Processed Drinking Water)

५.१.२ कार्बनडाइअक्साइड थपिएको पिउने पानी (Carbonated Drinking Water) वा स्पाकलिङ्ग 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 दावी 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 वितरित 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 सोभै प्राप्त भई भौतिक तथा रासायनिक गुणहरूमा प्रदूषण वा अन्य बाह्य तत्वहरूको प्रभाव नपरेको हुनु पर्नेछ । यस्तो पानीको उत्पादन गर्दा सार्वजनिक रूपमा वितरण भएको पानीलाई प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- साना तिना प्राकृतिक घटवढ (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 पुर्‍याई 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 घट्टन गएको कार्बनडाईअक्साइड सोही स्रोतबाट थपि प्याक गरिएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ। उक्त पानी कोठाको तापक्रममा सिलबन्दी खोल्दा पानीमा कार्बनडाईअक्साइड ग्यासका फोकाहरू स्पष्ट देखिने हुनु पर्नेछ ।

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

कार्बनडाईअक्साइडरहित 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 कार्बनडाइअक्साइडको मात्रा भन्दा घटी हुने गरी ३.१ नं. मा उल्लेख गरिएका सम्भावित उपचार पश्चात् प्याक गरिएको पानी भन्ने बुझ्नु पर्नेछ। यस्तो पानीको सिलबन्दी बिको कोठाको तापक्रममा खोल्दा कार्बनडाइअक्साइड 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 कार्बनडाइअक्साइडको मात्रा भन्दा बढी हुने गरी सोही स्रोतको पानीबाट लिइएको कार्बनडाइअक्साइड 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। कार्बनडाइअक्साइडको मात्रा भन्दा। बढी हुने गरी ३.१ नं. मा उल्लेख गरिएका सम्भावित उपचार र प्याकेजिङ्ग पश्चात् कार्बनडाइअक्साइड 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 रूपमा 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 रूपमा उपस्थित अस्थिर अवयवहरू (Unstable Constituents) जस्तै: फलाम, म्यांगनिज, 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 रूपमा 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. ग्रा. प्रति 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 हुवानी 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 प्रदूषण (Contamination) रोकथाम गर्न सक्ने गरी सुनिश्चित (Guarantee) गरिएको हुनु पर्नेछ । पानी जम्मा गर्ने ट्याङ्की, पाइप आदि प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी उत्पादनको लागि उपयुक्त 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 प्रदूषित 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 पर्नेछ, र साल्मोनेला (Salmonella) अनुपस्थित/२५ मि. लि.
सिजेला (Shigella) अनुपस्थित/२५ मि. लि.
भिन्नियो कलेरा (V. cholero and V. pardhaemolyticus) अनुपस्थित/२५ मि. लि.
ई. कोली (Escherichig 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 बोटल 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 कार्बनडाईअक्साइडरहित प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी (Non carbonated natural mineral water)

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

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

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

५.१.६ कार्बनडाईअक्साइडरहित 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 दावी 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।”

०८. 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 अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

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

०९.०२ मिश्री (Mishri):

“मिश्री” भन्नाले विभिन्न किसिमका चिनीबाट उत्पादन भएको ढिक्कालाई सम्झनु पर्छ। यो धूलो, कसिंगर, फलामको धूलो र बाहिरी रंग नभएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्नेछ :-

(क) जलांश (Moisture) (१०५° ± १° से. मा ३ घण्टा तताउँदा)	१.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)।
(ख) कुल भष्म (Total ash)	०.४ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा)।
(ग) सुक्रोज (Sucrose)	९८.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको आधारमा)।

(घ) बाह्य पदार्थ (Extraneous matter)	०.१ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ङ) सल्फर डाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	७० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

०९.०३ मह (Honey):

“मह” भन्नाले मौरीद्वारा फूल वा रुख बिरुवाको कुनै भागको रस जम्मा पारी मौरीद्वारा नै घरमा 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 अनुरूपको 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 को र अन्य महमा ६०.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ङ) फ्रुक्टोज/ग्लुकोजको अनुपात (Fructose / Glucose ratio)	०.९५ मा नघटेको ।
(च) अम्लता (Acidity as formic acid)	०.२ प्रतिशतमा नबढेको ।
(छ) पानीमा नघुल्ने ठोस पदार्थ (Water insoluble solid)	०.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ज) हाइड्रोक्सीमिथाइल फरफुरल (Hydroxymethyl furfural)	४० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम महमा नबढेको ।

१०. कन्फेक्सनरी (Sweets and Confectionery)

१०.०१ चिनीपाक कन्फेक्सनरी (Sugar Boiled Confectionery):

चिनीपाक कन्फेक्सनरी भन्नाले चिनीलाई पकाएर कडा, बाक्लो पारी बनाएको ललीपप वा टफी, मिर्क 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 सकिनेछ:-

गुलियो पदार्थहरु (जस्तै:- 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 बाइकार्बोनेट, क्याल्सियम बाइकार्बोनेट, क्याल्सियम कार्बोनेट, बेकिंग पाउडर, चिल्लो पार्न प्रयोग गरिने पदार्थहरु (जस्तै:- क्याल्सियम, म्याग्नेसियम वा सो डियम लवणयुक्त स्टेरिक एसिड, टाल्क, खान योग्य ग्लिसरिन, खान योग्य स्टेरिक एसिड, आईसिड सुगर आदि), एन्टिअक्सिडेन्ट, स्टेविलाइजर, इमल्सिफायर, परिरक्षीहरु, फ्लेवरिङ एजेन्ट (Flavouring agents), अमिलो पदार्थहरु (जस्तै:- साइट्रिक एसिड, टार्टरिक एसिड र मेलिक एसिड), खान योग्य गम (गम एराविक र अन्य), खान योग्य खाद्यान्न, तेलहन तथा तेलहनका बियाँहरु, प्रोटीन आइसोलेट, मेन्थोलको तेल, पुदिनाको तेल, कपुरको तेल, यूकालिप्टसको तेल, जेलिफाइङ एजेन्ट (जिलेटिन, अगार अगार, सोडियम कार्बोक्सिमिथाइल सेलुलोस्), वेक्स (पाराफिन वेक्स र अन्य खानयोग्य वेक्सहरु) ।

यसको गुणस्तर परिधि निम्नानुसार हुनुपर्नेछ:-

१. सल्फेटेड भष्म (नुन रहित आधारमा) (Sulphated ash) (Salt free basis)	२.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
तर भित्री भागमा मसलायुक्त पदार्थ राखिएको भए ३ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ	
२. एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute hydrochloric acid)	०.२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
तर भित्री भागमा मसलायुक्त पदार्थ राखिएको भए ०.४ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।	
३. सल्फर डाईअक्साइड (Sulphur dioxide)	३५० मिलिग्राम (प्रति किलोग्राममा) नबढेको ।

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

१. मिल्क टफी (Milk Toffee)	
(क) कुल प्रोटीन	३ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
(ख) चिल्लो पदार्थ	४ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)
२. बटर टफी (Butter Toffee)	
(क) चिल्लो पदार्थ	४ प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

१०.०२ लजेन्स (Lozenges):

लजेन्स भन्नाले चिनी अथवा धूलो चिनी, आइसिड सुगर (Icing sugar) र वाइन्डिङ्ग मेटरि यल (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 पदार्थहरू राख्न सकिनेछः-गुलियो पदार्थहरू (जस्तै – चिनी, डेक्स्ट्रोस, डेक्स्ट्रोस मोनोहाइड्रेट, मह, इन्भर्ट सुगर, सख्खर, सर्विटल, तरल ग्लुकोज, दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू, नट तथा नट पदार्थहरू (Nut and nut products), माल्ट सिरप, खान योग्य स्टार्च, नुन, अदुवाको धूलो, दालचिनीको धूलो, अलैचीको धूलो, सौफको धूलो, जिराको धूलो अथवा यिनीहरूको उद्धृत तत्व, कोका पाउडर तथा उद्धृत तत्व, कफीको उद्धृत तत्व तथा यसको वास्ना, फ्लेवरिङ एजेन्ट, अमिलो पदार्थहरू (जस्तै:- टारटरिक एसिड, मेलिक एसिड र साइट्रिक एसिड), भिटामिन तथा खनिज तत्वहरू, प्रोटीन आइसोलेटहरू, सोडियम बाइकार्बोनेट, चिल्लो पार्न प्रयोग गरिने पदार्थहरू (जस्तै : क्याल्सियम, म्याग्नेसियम वा सोडियम लवणयुक्त स्टेरिक एसिड, टाल्क, खानयोग्य ग्लिसरिन, खानयोग्य स्टेरिक एसिड, आइसिड सुगर आदि) । यसमा कृत्रिम गुलियो पदार्थ राख्न पाइने छैन ।

यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछ :-

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

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 पदार्थहरू धूलो, फोहर, मिसावट र हानिकारक पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ ।

यसमा देहायका पदार्थहरू राख्न सकिनेछ :-

गममा आधारित पदार्थहरू [(गम एराविक, प्राकृतिक रबरको चोप (Rubber latex), अप्राकृतिक रबरको चोप, गम र रेजिनको ग्लाइसेरोल इस्टर, आंशिक हाइड्रोजिनेशन गरिएको बुड रेजिन वा गम रेजिन, अप्राकृतिक रेजिन, प्राकृतिक रेजिन, पोलिभेनाईल एसिटेट, खान योग्य अगार) ग्लिसिरिन, माल्ट, चकलेट, दूध पाउडर, कफी, खानयोग्य जिलेटिन, स्वीकृत वास्ना,

स्वीकृत रंग, स्वीकृत एन्टी अक्सिडेन्ट, स्वीकृत परिरक्षी, इमल्सिफायर, सर्बिटल, पानी, खान योग्य अमिलो पदार्थहरु, भिटामिन तथा खनिज तत्वहरु, प्रोटीन, 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 पाराफिन, खान योग्य खनिज तेल)] आदि ।

यसको गुणस्तर परिधि देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछः-

सम्मिश्रित पदार्थ	चुङ्गम	बबलरगम
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 (डेक्स्ट्रोसमा 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 खेलौ ना 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 ।

खारेजी र बचाउ

(क) देहायका सूचनाहरु खारेज गरिएको छ :-

१.	खण्ड २०, अतिरिक्तङ्क ३९,	मिति २०२७ साल फगुन ७ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।
२.	खण्ड २०, अतिरिक्तङ्क ४३,	मिति २०२७ साल चैत्र २५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।
३.	खण्ड २३, संख्या ९,	मिति २०३० साल जेष्ठ २९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।
४.	खण्ड २४, संख्या २१,	मिति २०३१ साल भदौ १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।
५.	खण्ड २७, संख्या २२,	मिति २०३४ साल असोज १० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालको सूचना ।
६.	खण्ड २८, संख्या १२,	मिति २०३५ साल असार १९ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालको सूचना ।
७.	खण्ड ३०, अतिरिक्तङ्क ४१,	मिति २०३७ साल असोज २७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालको सूचना ।
८.	खण्ड ३१, संख्या २५,	मिति २०३८ साल असोज १२ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
९.	खण्ड ३१, संख्या ४८,	मिति २०३८ साल चैत्र २ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१०.	खण्ड ३३, संख्या ९,	मिति २०४० साल जेष्ठ ३० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
११.	खण्ड ३३, संख्या ३७,	मिति २०४० साल पौष १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१२.	खण्ड ३३, संख्या ४५,	मिति २०४० साल फागुन १५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१३.	खण्ड ३६, संख्या ३७,	मिति २०४३ साल पौष १४ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।

१४.	खण्ड ३७, संख्या ३१,	मिति २०४४ साल मंसिर ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१५.	खण्ड ३८, संख्या १२,	मिति २०४५ साल आषाढ २० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१६.	खण्ड ३८, संख्या १४,	मिति २०४५ साल श्रावण ३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१७.	खण्ड ३९, संख्या ३७,	मिति २०४६ साल पौष १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१८.	खण्ड ४०, संख्या १२,	मिति २०४७ साल आषाढ १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
१९.	खण्ड ४२, संख्या १८,	मिति २०४९ साल श्रावण २६ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
२०.	खण्ड ४६, संख्या १७,	मिति २०५३ साल श्रावण २१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
२१.	खण्ड ४७, संख्या २,	मिति २०५४ साल वैशाख ९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
२२.	खण्ड ४८, संख्या १,	मिति २०४५ साल वैशाख ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालको सूचना ।
२३.	खण्ड ५०, संख्या ४२,	मिति २०५७।१०।२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।
२४.	खण्ड ५३, संख्या २०,	मिति २०६०।५।८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।
२५.	खण्ड ५३, संख्या ३१,	मिति २०६०।८।१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।
२६.	खण्ड ५४, संख्या ४६,	मिति २०६१।१।२४ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचना ।

(ख) उल्लिखित खारेज गरिएको सूचना वमोजिम भए गरेको काम कारवाहीहरु यसै सूचनावमोजिम भए गरेको मानिनेछ ।

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 जनाउँछ ।

परीरक्षी को वर्गीकरण(Classification of preservatives)

परीरक्षीलाई दुई भागमा बाँडिएको छ

१) पहिलो श्रेणीका परीरक्षी (Class I preservative)

पहिलो श्रेणीको परीरक्षी देहाय बमोजिम छन् ।

क) खाने नुन (Common salt)

ख) चिनी (Sugar)

ग) डेक्सट्रोस (Dextrose)

घ) ग्लुकोज सिरप (Glucose syrup)

ङ) मसला पदार्थ (क्वअभक)

च) भिनेगर वा एसिटिक एसिड (Vinegar or acetic and)

छ) मह (Honey)

ज) खाने तेल (Edible vegetable oil)

पहिलो श्रेणीको परीरक्षीसवै किसिमको खाद्य वस्तुमा प्रयोग गर्न पाइने छ ।

२) द्वितीय श्रेणीको (Class II preservatives) परीरक्षी देहाय बमोजिम तोकिएका छन् ।

क) बेन्जोइक एसिड र यसका लवणहरू (Benzoic acid including its salts)

ख) सल्फरस एसिड र यसका लवणहरू (Sulphurous acid including its salts thereof)

ग) सोडियम वा पोट्यासियम नाइट्रेट वा नाइट्राइट (Nitrates or Nitrites of sodium or potassium)

घ) सर्बिक एसिड र यसका सोडियम , पोट्यासियम र क्याल्सियम लवणहरू

- (ड) क्याल्सियम वा सोडियम प्रोपायनेट्स, ल्याक्टिक एसिड र एसिड क्याल्सीएम फस्फेट (Propionates of calcium and sodium)
- (च) नायसिन (Nicin)
- (छ) सोडियम वा क्याल्सियम प्रोपायनेट्स (Sodium or calcium propionate)
- (ज) मिथाइल वा प्रोपाइल पाराहाइड्रोक्सी बेन्जोएट (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 diacetate)
- (ट) ल्याक्टिक एसिडका सोडियम , पोट्यासियम र क्याल्सियम लवणहरु (Sodium, potassium and salts of lactic acid)

द्वितीय श्रेणीको परीरक्षीको प्रयोगमा बन्देज :

एक वा एक भन्दा बढी द्वितीय श्रेणीको परीरक्षी देहाय बमोजिमको खाद्य पदार्थमा तो किएको मात्रा भन्दा बढी प्रयोग गर्न बन्देज गरिएको छ । तथापी निम्न बमोजिमको खाद्य वस्तुमा एक वा एक भन्दा बढी परीरक्षी प्रयोग गर्नु परेमा स्वीकृत परिमाणको आधा मात्र प्रयोग गर्न पाईने र सो मात्रा दुवै परीरक्षीको जोडको आधा परिमाण हुने गरी प्रयोग गर्नु पर्दछ ।

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

सि.नं	खाद्य पदार्थ (Article of food)	परीरक्षी (Preservatives)	मात्रा (PPM)
१.	कांचो मासु भएको ससेज, अन्न र मसला पदार्थ (Sausage meat containing raw meat, Condiments)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	४५०
२.	फलफुल, फलको गुदी वा जुस (नसुकाएको) : जाम वा क्रिष्टालाईज्ड ग्लेस (crystallized glaze) वा क्योर गरीएको फल वा अन्य पदार्थ बनाउनका लागी तयार कच्चा पदार्थ अथवा अन्य पदार्थ		
	(क) चेरीज (Cherries)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२०००
	(ख) स्ट्रबेरीज र रासबेरीज (Strawberries and Raspberries)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२०००
	(ग) अन्य फलफुल (Other fruits)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१०००
३.	वाक्लो फल रस (Fruit juice concentrate)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१५००
४.	सुकाइएको फल (Dried fruits)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१५००
	(क) एप्रिकोट्स (Apricots) वयर (Peaches), स्याउ (Apple) नासपाती (Pears) र अन्य फल	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२०००
	(ख) राइजिन्स (Raisins) वा सुल्तानास (Sultanas)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	७५०
५.	अन्य अल्कोहल रहित वाइन, स्क्वास, क्रसेस (Crushes), फलको रस (Fruit syrups) कर्डिएल्स (Cordials), फल रस र पानी मिसाएर प्रयोग गरीने बार्लीवाटर (Barley water)	सल्फर डाईअक्साईड (Sulphur dioxide) वा बेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	३५० ६००

६	जाम, मार्मालेड, प्रिजर्भ (Preserve), क्यान्ड चेरी र फ्रुट जेली (Fruit Jelly)	सल्फर डाईअक्साईड (Sulphur dioxide) वा बेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	४० २००
७	क्रिष्टालाईज्ड ग्लेस अथवा क्योर फल (क्यान्डीड पील समेत) Crystallized glace or cured fruit (including candied peel)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१५०
८	यसमा उल्लेख नभएको फल अथवा फलको गुदी (Fruit and fruit pulp not specified)	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulphur dioxide)	३५०
९	ह्वाइट सुगर क्युब (White sugar cube), चिनी (Sugar), डेक्सट्रो ज, मिश्री, गुण (jaggery), रिफाइन सुगर	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulphur dioxide)	७०
१०	कर्न फ्लोर (Corn flour) र सोही बमोजिमको स्टार्च (Starch)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१००
११	कर्न सिरप (Corn syrup)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	४५०
१२	क्यान्ड रसवरी (क्यानको भित्री भागमा सल्फरडाइ अक्साइड प्रतिरोधात्मक लेक्वाइरीङ्ग गरिएको हुनु पर्ने)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१००
१३	जिलाटीन (Gelatin)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	१०००
१४	बियर (Beer)	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	७०
१५	साइडर (cider)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	२००
१६	अल्कोहलिक वाइन (alcoholic wine)	सल्फर डाई अक्साईड (Sulphur dioxide)	४५०
१७	तयारी पेय पदार्थ (Ready to serve beverage)	सल्फरडाइ अक्साइड वा बेन्जोइक एसिड (Sulphur dioxide 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	सल्फर डाईअक्साइड (Sulphur dioxide) वा वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	२५०/ १००
२१	गोलभेंडा वा अन्य सस् (Tomato or other sauce)	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid)	७५०
२२	पिकल्ड मिट र बेकन (Pickled meat and bacon) चोपड मिट, बट्टाबन्दी गरिएको खसीको वा कुखुराको मासु	सोडियम नाइट्राइट अथवा पोटसियम नाइट्राइट (सोडियम नाइट्राइटको आधार मा)	२००
२३	लन्चन मिट, कुकड ह्याम	सोडियम नाइट्राइट अथवा पोटसियम नाइट्राइट (सोडियम नाइट्राइटको आधार मा)	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	सल्फरडाइअक्साइड/वेन्जोइक एसिड	३५०/ ६००
२८	सुठो (Dried ginger)	सल्फरडाइ अक्साइड(Sulphur dioxide)	२०००
२९	चिज वा प्रोसेस्ड चिज (Cheese and processed cheese)	सर्विक एसिड वा यसको सोडियम, पोटसियम 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	स्मोकड् फिस (Smoked fish)	सर्विक एसिड ज्यापरमा रहेको रहन सक्ने	१५००
३२	रसवरीको सुख्खा समिश्रण (Dry Mixes of rasogollas)	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	१००
३३	(क) सुप बट्टाबन्दी नगरिएको	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	१५००
	(ख) सुख्खा सुप	सल्फरडाइअक्साइड (Sulphur dioxide)	१५००
	(ग) सुकाइएको सुपको समिश्रण (Dehydrated soup mix)/(बट्टाबन्दी गरेको वाहेक अन्यमा प्याक गरिएको)	„	१५००
३४	फलफूल तथा तरकारी, फ्लेक्स (Flakes), पाउडर (Powder) र फिगस (Figs)	„	६००
३५	वेकिङ्ग कार्यका लागि प्रयोग गरिने पिठो	सोडियम डाइएसिटेट अथवा प्रो पाइनेट्स अथवा मिथाइल प्रो पाइल 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 क्याल्सीयम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा) अथवा वेन्जोइक एसिड र यसको सोडियम अथवा पोटासियम लवण (वेन्जोइक एसिडका आधारमा) अथवा दुवै	१०००
३९	जाम, जेली, मार्मालेड, प्रिजर्भस, क्रिस्टलाइज्ड, ग्लेज्ड अथवा क्यान्डिड फल, क्यान्डिड बोक्रा समेत, फ्रूट बार (Fruit bar)	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सीयम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	५००
४०	संरक्षित फलरस (Concentrated fruit juice) जुस, वा नेक्टर तयारी पेय पदार्थ बनाउने प्रयोजनको लागि	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सीयम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	१००
४१	वाक्लो फलरस (fruit juice) (टिन, बोटल र पाउचमा)	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सीयम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	२००
४२	नेक्टर, तयारी पेय पदार्थ (बोटल वा पाँचमा) वा खुद्रा बिक्रीको लागि तयारी अवस्थामा राखिएको पेय पदार्थ	सर्विक एसिड र यसको सोडियम, पोटासियम, क्याल्सीयम लवण (सर्विक एसिडको आधारमा)	५०
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.एम^३ मा नबढेको हुनु पर्दछ ।
- २) चिजको सतहबाट भित्र नाटामाइसिन २ मि.मि. भन्दा बढी नभएको हुनु पर्दछ ।
- ३) नाटामाइसिनको अवशेष प्रशोधित चिजमा १ मि.ग्रा/डिएम^३ 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 पोट्यासियम नाइट्राइटले समान रूपमा क्यूरिंग गरिएको हुनु पर्नेछ । लन्चन मिटमा वाइण्डरहरू जस्तै: अन्नका पिठोहरू, ब्रेड, विस्कट वा वेकरी प्रडक्ट्स, दुध पाउडर, क्रे पाउडर, अन्डा प्राटिन, वनस्पतिजन्य प्रोटिन, ग्लूकोज, इन्भर्ट सुगर, डेक्स्ट्रोस, ल्याक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज, सिरप (कर्न सिरप समेत), मसला तथा मसलाजन्य पदार्थहरू र पानीमा घुलनशील डाइड्रौ लाइज्ड प्रोटिनहरूको 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 अक्सिडयान्टको रूपमा एस्कर्विक एसिड, आइसो एस्कर्विक एसिड तथा यसका सोडियम लवणहरू (सोडियम आइसो एस्कर्वेट एक वा समिश्रण) ५०० मि.ग्रा प्रति के.जी (एस्कर्विक एसिडको रूपमा सोडियम तथा पोट्यासियम 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 बाहेकको लन्चन मिट	३० प्रतिशतमा नबढेको ।
	(२) वाइण्डर सहितको लन्चन मिट	३५ प्रतिशतमा नबढेको ।
२	शुक्ष्म जीवाणु गणना:	
	(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 परिवर्तन 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)

तल उल्लेखित 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 किलो ग्राम (mg/ kg)
१	शिशु (Lead)	(क) पेय पदार्थ (beverages)	
		कन्सन्ट्रेटेड हलुका पेय पदार्थ (concentrated soft drinks) [हलुका पेय पदार्थ बनाउनका लागि प्रयोग गरिने कन्सन्ट्रेट्स(concentrates) बाहेक]	०.५
		फल रस (fruit juice) एवं तरकारीको रस (vegetable juice) गोलभेडाको रस समेत तर लाईम र लेमन (lime and lemon juice) को रस बाहेक	१.०
		हलुका पेय पदार्थ बनाउनका लागि प्रयोग गरिने कन्सन्ट्रेट्स (concentrates), लाईम र लेमनको रस (lime and lemon juice)	२.०
		(ख) बेकींग पाउडर (baking powder)	१० .०
		(ग) खाद्य तेल एवं घिउ (edible oils and fats)	०.५
		(घ) शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	०.२
		(ङ) बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	१० .०
		(च) अन्य खाद्य पदार्थ (other foods)	

		चिनी (refined white sugar) (सल्फेटेड भष्म ०.०३ प्रतिशतमा नबढेको) (sulphated ash not exceeding 0.03%), एनहाइड्रस डेक्स्ट्रोस र डेक्स्ट्रोस मोनोहाइड्रेट	०.५
		आईस क्रिम (Ice cream) आईस ललिज (iced lollies) लगायत फ्रोजन कन्फेक्सन्स (frozen confections)	१.०
		बट्टा बन्दी गरिएका मासु, माछा (canned meat, fish), Meat Extract & Dehydrated protein, Edible Gelatin र सुकाएका तरकारीहरू (dehydrated vegetables) प्याज बाहेक (other than onions)	५.०
		सबै किसिमका चिनी, सुगर सिरप (sugar syrup), इन्भर्ट सुगर (invert sugar) (sulphated ash not exceeding 1.0%), सिधै प्रयोग गरीने colored Sugar (सल्फेटेड भष्म १.० प्रतिशतमा नबढेको]	५.०
		खाद्य मोलासेस् (edible molasses) क्यारामेल (caramel) अथवा स्टार्चबाट बनाएका पदार्थ (starch conversion product) Liquid or Solid Glucose जसमा सल्फेटेड भष्म १.० प्रतिशतमा नबढेको (sulphated ash not exceeding 1.0%)	५.०
		कोका पाउडर (cocoa powder)	५.० (सुख्खा चिल्लो पदार्थ बाहेकको आधारमा)
		ईष्ट र ईष्ट जन्य पदार्थ (yeast and yeast product)	५.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		चिया (tea), सुकाइएको प्याज (dehydrated onions), सुख्खा मसला (dried spices), सुगन्ध (flavorings)	१०.० (सुख्खा तौलको आधारमा)

		तरल पेक्टिन (liquid pectin)	१०.०
		खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने रंग (food colorings) क्यारामेल बाहेक (other than caramel)	१०.० (सुख्खा रंगको आधार मा)
		ठोस पेक्टिन (solid pectin)	५०.०
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	२.०
		लौह स्तरोन्नती (Iron fortified) गरिएको खाने नून (common salt)	२.०
		(छ) बट्टा बन्दी गरिएको मासु (canned meat)	२.५
		(ज) किण्वन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिनेगार (brewed and synthetic vinegar)	अनुपस्थित (absent)
		(झ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (food not specified)	२.५
२	तामा (Copper)	(क) पेय पदार्थ (beverages)	
		हलुका पेय पदार्थ (soft drinks) (कन्सन्ट्रेटेड (concentrated) र कार्बोनेटेड पानी (carbonated water) बाहेक)	७.०
		कार्बोनेटेड पानी (carbonated water)	१.५
		ताडी (toddy)	५.०
		हलुका पेय पदार्थका लागि कन्सन्ट्रेट्स (concentrates for soft drinks) (तयारी अवस्थामा)	२०.०
		(ख) अन्य खाद्य वस्तु (other foods)	३०.०
		चिकोरी (chicory): सुकाएको (dried), भुटेको (roasted), कफी दाना (coffee beans), सुगन्ध (flavorings), तरल पेक्टिन (pectin liquid)	३०.०
		खाद्य रंग (colorings)	३०.० (सुख्खा रंगको आधार मा)

		खाद्य जिलाटीन (edible gelatin)	३०.०
		टोमाटो केचप (tomato ketchup)	५०.० (सुख्खा ठोस पदार्थको आधारमा)
		ईष्ट र ईष्ट जन्य पदार्थ (yeast and yeast product)	६०.० (सुख्खा तौलको आधारमा)
		कोका पाउडर (cocoa powder)	७०.० (चिल्लो पदार्थ बाहेकको आधारमा)
		गोलभेडाको पुरी (tomato puree) गोलभेडाको पेस्ट (tomato paste) गोलभेडाको पाउडर (tomato powder) गोलभेडाको रस (tomato juice) ककटेल (cocktail)	१०० .० (सुख्खा ठोस गोलभेडाको आधारमा)
		चिया (tea)	१५० .०
		ठोस पेक्टिन (solid pectin)	३००.०
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	५.०
		लौह स्तरोन्नती (Iron fortified) गरिएको खाने नून (Common Salt)	२.०
		बेसार र धूलो बेसार (Turmeric whole and powder)	५.०
		सुन्तला, अंगूर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (Juice)	५.०
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (Pulp And Pulp Products Of Any Fruit)	५.०

		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (Infant Milk Substitute) र शिशु आहार (Infant Food)	१५.० तर २.८ भन्दा घटी नभएको
		किण्वन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिने गार (Brewed And Synthetic Vinegar)	अनुपस्थित (Absent)
		(ग) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (foods not specified)	३०.०
३	आर्सेनिक (Arsenic)	(क) दूध (Milk)	०.१
		(ख) पेय पदार्थ (Beverages)	
		पेय पदार्थ (soft drinks) (पानी मिसाएर पिउने उद्देश्यको पेय पदार्थ), कार्बोनेटेड पानी (Except Carbonated Water) बाहेक	०.५
		कार्बोनेटेड पानी (Carbonated Water)	०.२५
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (Infant Milk Substitute) र शिशु आहार (Infant Food)	०.०५
		बेसार र धूलो बेसार (Turmeric Whole And Powder)	०.१
		सुन्तला, अंगूर, स्याउ, गोलभेडा, भुईँ कटहर, कागतीको रस (Juice)	०.२
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (Pulp And Pulp Products)	०.२
		(ग) परिरक्षी (preservatives), एण्टी अक्सीडेन्ट (antioxidants), इमल्सिफाइंग (emulsifying) स्टाबिलाइजिंग एजेन्ट (stabilising 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 कन्फेक्सन्स (frozen confections)	०.५

		सुकाइएको प्याज (dehydrated onions) खाद्य जिलाटीन (edible gelatin) तरल पेक्टिन (Liquid Pectin)	२.०
		चिकोरी (Chicory) सुकाएको (Dried), भुटेको (Roasted)	४.०
		मसला पदार्थ (Spices)	५.०
		ठोस पेक्टिन (Solid Pectin)	५.०
		खाद्य रंग (Food coloring) कृत्रिम रंग बाहेक (Fther than synthetic color)	५.० (सुख्खा रंगको आधार मा)
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (Hard boiled sugar confectionery)	१.०
		लौह स्तरोन्नती (Iron fortified) गरिएको खाने नून (Common salt)	१.०
		किण्वन तथा कृत्रिम तरीकाले बनाएको भिने गार (Brewed And Synthetic Vinegar)	०.१
		(ड) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (Foods not specified)	१.१
४	टीन (Tin)	(क) प्रशोधित बट्टा बन्दी खाद्य पदार्थ (Processed canned products)	२५०.०
		हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (Hard boiled sugar confectionery)	५.०
		जाम, जेली, मार्मलेड (jam, jelly, marmalade)	२५०.०
		सुन्तला, अंगूर, स्याउ, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (juice)	२५०.०
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (pulp and pulp products)	२५०.०
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	५.०
		बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	अनुपस्थित (absent)

		बट्टा बन्दी गरिएका मासु (canned meat)	२५०.०
		(ख) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (foods not specified)	२५०.०
५	जिंक (Zinc)	(क) तयारी पेय पदार्थ (ready to serve beverages)	५.०
		सुन्तला, अंगूर, गोलभेडा, भुई कटहर, कागतीको रस (juice)	५.०
		सवै किसिमको फलको गुदी र यसबाट बनेका पदार्थ (pulp and pulp products of any fruits)	५.०
		शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (infant milk substitute) र शिशु आहार (infant food)	५०.० तर २५.० भन्दा घटी नभएको
		(ख) खाद्य जिलाटीन (edible gelatin)	१००.०
		(ग) बेसार र धूलो बेसार (turmeric whole and powder)	२५.०
		(घ) हार्ड ब्वाइल्ड सुगर कन्फेक्सनरी (hard boiled sugar confectionery)	५.०
		(ङ) माथि उल्लेख नगरिएका अन्य खाद्य वस्तु (Foods not specified)	५०.०
६	क्याड्मियम (Cadmium)	(क) शिशु दुग्ध आहार प्रतिस्थापन गर्ने खाद्य वस्तु (Infant milk substitute) र शिशु आहार (Infant food)	०.१
		(ख) बेसार र धूलो बेसार (Turmeric whole and powder)	०.१
		(ग) अन्य खाद्य वस्तु (Other foods)	१.५
७	पारो (Mercury)	(क) माछा (Fish)	०.५
		(ख) अन्य खाद्य वस्तु (Other foods)	१.०

८	मिथायल मर्करीको आधारमा पारो (Mercury methyl calculated as the element)	(क) सबै खाद्य वस्तु (All Foods)	०.२५
९	क्रोमियम (Chromium)	(क) प्रशोधित चिनी (Refined Sugar)	०.०२
१०	निकेल (Nickel)	(क) हाइड्रोजेनेसन (Hydrogenation) वा आंशिक हाइड्रोजेनेसन (Partially Hydrogenation), गरिएको वनस्पती तेल र घिउ (Vegetable Oil And Fats), वेकरी मार्गारीन (Bakery Margarine), औद्योगिक मार्गारीन (Industrial margarine), वेकरी सर्टेनींग (Bakery Shortening), आंशिक हाइड्रोजेनेसन गरिएको भटमासको तेल (Partially Hydrogenated Soyabean Oil)	१.५

नोट:

देहायका हेभी मेटल्स् तोकिएको मात्रा भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ:

शिशु (Lead): ०.५ मि. ग्रा. प्रति किलोग्राम नबढेको ।

(१) टिन प्लेटेट वट्टामा

प्याक गरिएको अवस्थामा - २०० मि. ग्रा. प्रति किलोग्राममा नबढेको

(२) टिन प्लेटेट बाहेक अन्य वट्टामा

प्याक गरिएको अवस्थामा - ५० मि. ग्रा. प्रति किलोग्राममा नबढेको

द्रष्टव्य:

लन्चन मिटको लेबलमा खाद्य नियमावली अनुरूप आवश्यक विवरणहरु भएको हुनु पर्नेछ ।

भाग ५

नेपाल सरकार कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालयको

सूचना १

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खाद्यवस्तुको गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धी खण्ड ५०, संख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३ तथा खण्ड ६०, संख्या २६, मिति २०६७/०६/२५ को नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित सूचनाको प्रकरण १२ पछि देहायका प्रकरण १३ र १४ थपिएका छन् :

१३ मेलामाईन (Melamine)

देहायका खाद्य वस्तुहरूमा मेलामाईनको मात्रा देहायको परिमाण भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ:-

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 र तरल दूध (Liquid infant formula/Liquid infant milk)	०.१५
३	दुध 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 अल्कोहलजन्य 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 अल्कोहलको मात्रा ३६ देखि ५० प्रतिशत (आयतनको आधारमा, २०°C) सम्म हुन सक्नेछ । इथाइल अल्कोहलको 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

सि.नं.	विवरण	Malt grain whisky	Blended whisky	अन्य whisky
3.	Cadmium (mg/L) max.	0.01	0.01	0.01
4.	Copper (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 terms of mg/litre of distilled absolute 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 प्रावधान 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 पर्नेछ:

- (क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,
- (ख) वस्तुको नाम,
- (ग) ईथाएल अल्कोहलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा प्रफमा ।
- (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 सम्मिश्रण उल्लेख गर्न बाध्य हुने छैन ।

५.३ लेबलमा उल्लेख गर्न प्रतिबन्ध

५.३.१ स्वास्थ्य सम्बन्धी कुनै पनि दावी 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 स्पिरिट वा रेक्टिफाईड स्पिरिट वा डिस्टिल्ड स्पिरिट वा यीनको मिश्रणबाट पनि रम तयार गर्न सकिन्छ। रम सव जिरो तापक्रम समेतमा पनि थियो वा कुनै प्रकारका सस्पेन्डेड पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ।

२.२ ह्वाइट रम (white Rum)

केरामेल (Caramel) नराखिएको रमलाई ह्वाइट 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 वर्ष 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 अल्कोहलको 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	लेवर्ड 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 (expressed in terms of g/100 Litres of absolute alcohol), Max.	150.0	150.0	150.0
5.	Volatile acids as acetic acid (expressed 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 (expressed 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 प्रफमा,
- (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 दावी 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 किण्वन हुने कार्बोहाइड्रेटजन्य पदार्थहरूलाई किण्वन (Fermentation) गरी डिष्टिलेशन प्रकृयाद्वारा प्राप्त न्यूट्रल स्पिरिटबाट 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 पर्नेछ :

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 Litres 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 हुवानी 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 बोटल वा कन्टेनरमा प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

५.२ लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्ने विवरण

प्याक गरिएको भोड्काको लेबलमा देहायको विवरण हुनु पर्नेछ:

- (क) उत्पादक वा प्याकरको नाम तथा ठेगाना,
- (ख) वस्तुको नाम,
- (ग) ईथाएल अल्कोहोलको मात्रा प्रतिशत (आयतन) वा यूपी वा फ्रफमा,
- (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 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 अङ्कुर 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 अङ्कुरको ब्राण्डी (Grape Brandy)

अङ्कुरको ब्राण्डी (Grape Brandy) भन्नाले ताजा, स्वस्थ र पाकेको अङ्कुरको किण्वित रस (Fermented Juice) लाई डिष्टिलेशन गरी तयार गरिएको मदिराजन्य पदार्थलाई जनाउँछ। यसमा अङ्कुरमा 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 अङ्कुर 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 अङ्कुरको ब्राण्डी भनी बुझिनेछ।

२.३ ब्लेन्डेड ब्राण्डी (Blended Brandy)

ब्लेन्डेड ब्राण्डी (Blended Brandy) भन्नाले फलफूलको ब्राण्डी वा न्यूट्रल स्पिरिट वा रेक्टिफाईड स्पिरिटमा कम्तीमा दुई प्रतिशत अङ्कुरको 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	अङ्कुर 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
11.	Mercury (mg/L), Max.	0.25	0.25

सि.नं.	विवरण	अङ्कुर तथा अन्य फलफूलको ब्राण्डी	ब्लेन्डेड ब्राण्डी
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 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

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 पुफमा,
- (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 समेटेछ ।

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 वास्ना (aromatics) को वाष्पशील तत्व (Volatile products) पनि प्रयोग गर्न सकिनेछ। यो सङ्गो (Clear) हुनुका साथै स्वच्छ, पानी राख्दा धमिलो (Turbidity) हुनु हुँदैन।

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

जीनमा स्वभाविक स्वाद र वास्ना हुनु पर्नेछ । यसमा स्वीकृत वास्ना 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 ९आयतनको आधारमा, २० डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा ० 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 पर्नेछ :-

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),	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 Litres 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 alco Methyl alcohol (expressed in terms of mg/Litre of distilled absolute alcohol), Max.	20.0
8.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 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 बोटल 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 पुफमा,
- (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 दावी 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 ।”

नेपाल राजपत्र

नेपाल सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड ७०) काठमाडौं, माघ २६ गते २०७७ साल संख्या ४१

भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको

सूचना

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खाद्य वस्तुको गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धी खण्ड ५०, सङ्ख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३, खण्ड ६०, सङ्ख्या २६, मिति २०६७/०६/२५ तथा खण्ड ६८, सङ्ख्या २, मिति २०७५/१/५ को नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित सूचनाको प्रकरण १४ पछि देहायका प्रकरण १५ र १६ थपेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छः-

“१५. माइकोटक्सिन (Mycotoxin)

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

क्र. सं.	माइकोटक्सिनको नाम (Name of Mycotoxin)	खाद्य पदार्थहरू (Food commodities)	माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)
१.	कुल अफ्लाटक्सिन (Aflatoxin Total)	थप प्रशोधनका लागि प्रयोग हुने आल्मोन्ड्स, बदाम, हेजलट्स, ब्राजिलनट्स र पिस्ता (Almonds, Peanuts, Hazelnuts, Brazilnuts and	१५.०

		Pistachios for further processing)	
		खानको लागि तयारी आल्मोन्ड्स, बदाम, हेजलनट्स, ब्राजिलनट्स पिस्ता(Ready to eat Almonds, Peanuts, Hazelnuts, Brazilnuts and Pistachios)	१०.०
		अंजिर (Dried figs)	१०.०
२.	अफ्लाटक्सिनएम 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

दृष्टव्यः कूल अफ्लाटक्सिन (Aflatoxin Total) भन्नाले अफ्लाटक्सिन वि १, अफ्लाटक्सिन वि २, अफ्लाटक्सिन जी १ र अफ्लाटक्सिन जी २ को परिमाणको कुल योगलाई जनाउँछ ।

१६. जीवनाशक विषादी अवशेष (Maximum Residue Limit, MRL)

देहायका फलफूल, तरकारी र खाद्य पदार्थहरूमा देहायका जीवनाशक विषादीको अवशेष (Pesticide Residues) को अधिकतम परिमाण (Maximum Residue Limit) देहाय बमोजिम भन्दा बढी हुनु हुँदैन:-

१६.१ स्याउ (Apple)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
<u>Azinphos-Methyl</u>	0.05
<u>Azocyclotin</u>	0.2
<u>Boscalid</u>	2
<u>Buprofezin</u>	3
<u>Cyfluthrin/beta-cyfluthrin</u>	0.1
<u>Cyhexatin</u>	0.2
<u>Deltamethrin</u>	0.2
<u>Dinocap</u>	0.2
<u>Diphenylamine</u>	10
<u>Ethephon</u>	0.8
<u>Etofenprox</u>	0.6
<u>Fenamiphos</u>	0.05
<u>Fenitrothion</u>	0.5
<u>Folpet</u>	10
<u>Imidacloprid</u>	0.5
<u>Indoxacarb</u>	0.5
<u>Malathion</u>	0.5
<u>Methidathion</u>	0.5
<u>Methomyl</u>	0.3
<u>Parathion-Methyl</u>	0.2
<u>Phosalone</u>	5
<u>Propargite</u>	3
<u>Pyraclostrobin</u>	0.5
<u>Spinosad</u>	0.1
<u>Tebuconazole</u>	1
<u>Triadimefon</u>	0.3
<u>Triadimenol</u>	0.3

१६.२ केरा (Banana)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
Azoxystrobin	2
Bifenthrin	0.1
Bitertanol	0.5
Boscalid	0.6
Buprofezin	0.3
Cadusafos	0.01
Carbendazim	0.2
Carbofuran	0.01
Chlorothalonil	15
Chlorpyrifos	2
Clothianidin	0.02
Difenoconazole	0.1
Diquat	0.02
Dithiocarbamates	2
Ethoprophos	0.02
Fenamiphos	0.05
Fenarimol	0.2
Fenbuconazole	0.05
Fenbutatin Oxide	10
Fenpropimorph	2
Fipronil	0.005
Fluopyram	0.8
Flusilazole	0.03
Flutriafol	0.3
Fluxapyroxad	3
Glufosinate-Ammonium	0.2
Glyphosate	0.05
Haloxifop	0.02
Imazalil	2
Imidacloprid	0.05
Isopyrazam	0.06
Propiconazole	0.1
Pyraclostrobin	0.02
Pyrimethanil	0.1

Saflufenacil	0.01
Tebuconazole	1.5
Terbufos	0.05
Thiabendazole	5
Thiamethoxam	0.02
Triadimefon	1
Triadimenol	1
Trifloxystrobin	0.05

१६.३ करेला (Bitter gourd)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
Chlorantraniliprole	0.03

१६.४ भन्टा (Eggplant or brinjal)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
Abamectin	0.05
Bifenthrin	0.3
Carbaryl	1
Chlorpyrifos-Methyl	1
Cyazofamid	0.2
Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.2
Cypermethrins(including alpha- and zeta-cypermethrin)	0.03
Endosulfan	0.1
Fenhexamid	2
Fludioxonil	0.3
Hexythiazox	0.1
Imidacloprid	0.2
Indoxacarb	0.5

Metaflumizone	0.6
Permethrin	1
Propamocarb	0.3
Pyraclostrobin	0.3
Tebuconazole	0.1
Thiacloprid	0.7
Trifloxystrobin	0.7
Triforine	1

१६.५ बन्दा (Cabbage, head)

जीवनाशक नाम	विषादीको	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
<u>Acephate</u>		2
<u>Acetamiprid</u>		0.7
<u>Bromide Ion</u>		100
<u>Chlorpyrifos</u>		1
<u>Cyfluthrin/beta- cyfluthrin</u>		0.08
<u>Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)</u>		0.3
<u>Cyprodinil</u>		0.7
<u>Diazinon</u>		0.5
<u>Dimethomorph</u>		6
<u>Dithiocarbamates</u>		5
<u>Fenamidone</u>		0.9
<u>Fenamiphos</u>		0.05
<u>Fipronil</u>		0.02
<u>Fludioxonil</u>		2
<u>Flumioxazin</u>		0.02
<u>Fluopicolide</u>		7
<u>Fluopyram</u>		0.15
<u>Imidacloprid</u>		0.5
<u>Indoxacarb</u>		3
<u>Mandipropamid</u>		3
<u>Metalaxyl</u>		0.5

<u>Methidathion</u>	0.1
<u>Methiocarb</u>	0.1
<u>Methoxyfenozide</u>	7
<u>Parathion-Methyl</u>	0.05
<u>Penthiopyrad</u>	4
<u>Permethrin</u>	5
<u>Pyraclostrobin</u>	0.2
<u>Quintozene</u>	0.1
<u>Spirotetramat</u>	2
<u>Sulfoxaflor</u>	0.4
<u>Tebuconazole</u>	1
<u>Tebufenozide</u>	5
<u>Teflubenzuron</u>	0.2
<u>Trifloxystrobin</u>	0.5

१६.६ कोभी (Cauliflower)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्रामप्रतिकिलोग्राम (mg/Kg)]
<u>Chlorpyrifos</u>	0.05
<u>Cyfluthrin/beta- cyfluthrin</u>	2
<u>Dimethoate</u>	0.2
<u>Fluopyram</u>	0.09
<u>Imidacloprid</u>	0.5
<u>Indoxacarb</u>	0.2
<u>Metalaxyl</u>	0.5
<u>Methiocarb</u>	0.1
<u>Oxydemeton-Methyl</u>	0.01
<u>Permethrin</u>	0.5
<u>Propamocarb</u>	2
<u>Sulfoxaflor</u>	0.04
<u>Tebuconazole</u>	0.05

१६.७ भिन्डी (Okra)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
Bromide Ion	200
Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	0.5
Mesotrione	0.01

१६.८ आलु (Potato)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
2,4-D	0.2
Abamectin	0.005
Acetochlor	0.04
Ametoctradin	0.05
Azinphos-Methyl	0.05
Azoxystrobin	7
Benalaxyl	0.02
Bentazone	0.1
Captan	0.05
Chlorpropham	30
Chlorpyrifos	2
Chlorpyrifos-Methyl	0.01
Clethodim	0.5
Cyantraniliprole	0.05
Cyazofamid	0.01
Cycloxydim	3
Cyfluthrin/beta-cyfluthrin	0.01
Deltamethrin	0.01

Diazinon	0.01
Difenoconazole	4
Dimethenamid-P	0.01
Dimethipin	0.05
Dimethoate	0.05
Dimethomorph	0.05
Diquat	0.1
Dithiocarbamates	0.2
Endosulfan	0.05
Ethoprophos	0.05
Famoxadone	0.02
Fenamidone	0.02
Fenpyroximate	0.05
Fipronil	0.02
Fludioxonil	5
Flumioxazin	0.02
Fluopyram	0.03
Fluxapyroxad	0.03
Folpet	0.1
Glufosinate-Ammonium	0.1
Imazalil	5
Indoxacarb	0.02
Lufenuron	0.01
Maleic Hydrazide	50
Mandipropamid	0.01
Metaflumizone	0.02
Metalaxyl	0.05
Methamidophos	0.05
Methidathion	0.02
Methiocarb	0.05
Methomyl	0.02
Novaluron	0.01
Oxamyl	0.1
Oxydemeton-Methyl	0.01
Parathion-Methyl	0.05
Penthiopyrad	0.05
Permethrin	0.05
Phorate	0.3
Phosmet	0.05
Propamocarb	0.3

Propargite	0.03
Prothioconazole	0.02
Pyraclostrobin	0.02
Pyrimethanil	0.05
Sedaxane	0.02
Spinosad	0.01
Spirotetramat	0.8
Teflubenzuron	0.05
Thiabendazole	15
Thiacloprid	0.02
Tolclofos-Methyl	0.2
Trifloxystrobin	0.02
Zoxamide	0.02

१६.९ टमाटर (Tomato)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
Abamectin	0.05
Acephate	1
Amitraz	0.5
Azinphos-Methyl	1
Benalaxyl	0.2
Bifenazate	0.5
Bifenthrin	0.3
Bitertanol	3
Bromide Ion	75
Buprofezin	1
Captan	5
Carbaryl	5
Carbendazim	0.5
Chlorothalonil	5
Chlorpyrifos-Methyl	1

<u>Clethodim</u>	1
<u>Clofentezine</u>	0.5
<u>Cyazofamid</u>	0.2
<u>Cycloxydim</u>	1.5
<u>Cyflumetofen</u>	0.3
<u>Cyfluthrin/beta-cyfluthrin</u>	0.2
<u>Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)</u>	0.2
<u>Deltamethrin</u>	0.3
<u>Diazinon</u>	0.5
<u>Dinocap</u>	0.3
<u>Dithiocarbamates</u>	2
<u>Endosulfan</u>	0.5
<u>Esfenvalerate</u>	0.1
<u>Ethephon</u>	2
<u>Ethoprophos</u>	0.01
<u>Famoxadone</u>	2
<u>Fenbutatin Oxide</u>	1
<u>Fenhexamid</u>	2
<u>Fenpropathrin</u>	1
<u>Flubendiamide</u>	2
<u>Fludioxonil</u>	3
<u>Fluopyram</u>	0.4
<u>Flutriafol</u>	0.8
<u>Folpet</u>	3
<u>Hexythiazox</u>	0.1
<u>Imidacloprid</u>	0.5
<u>Indoxacarb</u>	0.5
<u>Iprodione</u>	5
<u>Lufenuron</u>	0.4
<u>Malathion</u>	0.5
<u>Mandipropamid</u>	0.3
<u>Metaflumizone</u>	0.6
<u>Metalaxyl</u>	0.5
<u>Methidathion</u>	0.1
<u>Methomyl</u>	1
<u>Methoxyfenozide</u>	2
<u>Metrafenone</u>	0.4
<u>Myclobutanil</u>	0.3
<u>Oxamyl</u>	2

Penconazole	0.2
Permethrin	1
Piperonyl Butoxide	2
Profenofos	10
Propamocarb	2
Propargite	2
Propiconazole	3
Pyraclostrobin	0.3
Pyrethrins	0.05
Pyrimethanil	0.7
Quintozene	0.02
Spinetoram	0.06
Spinosad	0.3
Spirodiclofen	0.5
Tebuconazole	0.7
Tebufenozide	1
Thiacloprid	0.5
Trifloxystrobin	0.7
Triforine	0.7
Zoxamide	2

१६.१० चिया (Green tea, black tea-fermented & dried)

जीवनाशक विषादीको नाम	अधिकतम विषादी परिमाण (Maximum Residue Limit) [मिलिग्राम प्रति किलोग्राम (mg/Kg)]
Bifenthrin	30
Chlorpyrifos	2
Clothianidin	0.7
Cypermethrins (including alpha- and zeta- cypermethrin)	15
Deltamethrin	5
Dicofol	40
Endosulfan	10
Etoxazole	15
Fenpropathrin	3

Flubendiamide	50
Flufenoxuron	20
Hexythiazox	15
Imidacloprid	50
Indoxacarb	5
Methidathion	0.5
Paraquat	0.2
Permethrin	20
Propargite	5
Thiamethoxam	20

खारेजी र बचाऊ:

- (क) खण्ड ६०, सङ्ख्या २६, नेपाल राजपत्र भाग ५, मिति २०६७/०६/२५ मा प्रकाशित कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको सूचनाको खण्ड (६) वाट सूचनाको प्रकरण ०५ को चिया, कफी, कोका तथा सो वाट बनेका पदार्थहरू (Tea, Coffee, Cocoa and their Products) को सङ्केत नम्बर ०५.०२ पछि थपिएका सङ्केत नम्बर ०५.०३ ग्रीन टी (Green Tea) को गुणस्तर परिधिको क्रम सङ्ख्या (ज) पछि को जीवनाशक विषादीको अवशेषको अधिकतम परिमाण सम्बन्धी खण्ड झिकिएको छ।
- (ख) खण्ड (क) बमोजिम झिकिएको सूचना बमोजिम भए गरेको काम कारवाही यसै सूचना बमोजिम भए गरेको मानिनेछ।

दाना पदार्थको अनिवार्य गुणस्तर

भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको

सूचना १

नेपाल सरकारले दाना पदार्थ ऐन, २०३३ को दफा १० ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कुखुराको दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा देहाय बमोजिम तोकेको ले यो आदेश जारी गरेको छ ।

कुखुराको दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा

कुखुराको दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा निम्न तालिकामा उल्लेख भए_बमोजिमको हुनुपर्दछ ।

तालिका

चारित्रिक गुणहरू	कुखुराको दाना पदार्थमा हुनुपर्ने गुणस्तर वा मात्रा						
	फुलको लागि पालिने चल्ताको दाना	फुलको लागि पालिने हुर्कंदो कुखुराको दाना	फुलपाएँ कुखुराको दाना	फुलपाएँ कुखुराको अन्तिम दाना	ब्रोईलर चल्ताको शुरु दाना	ब्रोईलर कुखुराको दाना	ब्रोईलर कुखुराको अन्तिम दाना
	L1	L2	L3	L4	B1	B2	B3
१. जलांश प्रतिशत, बढीमा	११	११	११	११	११	११	११
२. क्रुड प्रोटिन प्रतिशत, घटीमा	१९	१५	१६	१५	२१	१९	१८
३. क्रुड फाइबर प्रतिशत, बढीमा	५	७	८	८	६	६	६

४. कृड फ्याट प्रतिशत, घटीमा	३	२.५	३	२.५	३.५	३.५	३.५
५. एसिड इन्सोल्बल आयस, प्रतिशत, बढीमा	४	४	४	४	३.५	३.५	३.५
६. क्यालिसियम प्रतिशत, घटीमा	१	१	३	३	१	०.८	०.८
७. प्राण्य फोस्फोरस, प्रतिशत, घटीमा	०.५	०.५	०.५	०.५	०.४	०.४	०.४
८. लवण (सोडियम क्लोराईड) प्रतिशत बढीमा	०.७	०.७	१.०	१.०	०.७	०.७	०.७

द्रष्टव्यः

१. उल्लिखित दाना पदार्थहरु सडेको, गन्हाएको विषालु, दुसी परेको वा किरा लागेको हुनु हुदैन ।
२. तोकिएको गुणस्तर वा मात्राहरुमध्ये एक मात्र गुणस्तर वा मात्राको परिधि अनुरूप नभएमा पनि सो दाना पदार्थ गुणस्तर परिधि अनुरूप भएको मापनने छैन ।
३. सबै प्रकारको दाना पदार्थमा एण्टिबायोटिक र कोविडायोष्टिट्रस मिसाउन सकिनेछ ।
४. दानामा टक्सीन वाइन्डर वा एसिडिफाइर समिश्रण लेवलमा प्रयोग गरेको खण्डमा जलांश बाह्य प्रतिशतसम्म हुन सक्नेछ ।
५. उल्लिखित चारित्रिक गुणहरुको मात्राहरु तौलको हिसाबले जलांश रहित आधारमा गणना गरिएका हुन् ।
६. यस सूचनाको प्रयोजनका लागि:
 - क. “फुलको लागि पालिने चल्लाको दाना” भन्नाले आठ हप्ता सम्मको कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्भन्नु पर्छ ।
 - ख. “फुलको लागि पालिने हुर्कदो कुखुराको दाना” भन्नाले आठ हप्ता भन्दा बढि सोऱ्ह हप्ताभन्दा कम वा फुल पार्न नलागे सम्मका बढ्दो कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्भन्नु पर्छ ।
 - ग. “फुल पार्ने कुखुराको दाना” भन्नाले सत्र हप्ताभन्दा बढी र चालिस हप्ता भन्दा कम उमेर पुगी फुल पार्न लागेको कुखुरालाई खुवाउने दाना सम्भन्नु पर्छ ।
 - घ. “फुल पार्ने कुखुराको अन्तिम दाना” भन्नाले चालिस हप्ताभन्दा बढी उमेर पुगेको फुल पार्ने कुखुराको अन्तिम दानालाई सम्भन्नु पर्छ ।

- ड. “ब्रोइलर चल्लाको शुरु दाना” भन्नाले चार हप्ता सम्मको ब्रोइलर कुखुराको दाना सम्झनु पर्छ ।
- च. “ब्रोइलर कुखुराको दाना” भन्नाले चार देखि छ, हप्ता सम्मको ब्रोइलर कुखुराको दाना सम्झनु पर्छ ।
- छ. “ब्रोइलर कुखुराको अन्तिम दाना” भन्नाले छ, हप्तादेखि माथिको कुखुराको दाना सम्झनु पर्छ ।

खण्ड ३६, संख्या २५, मिति २०४३/६/१३ गतेको नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित तत्कालीन कृषि मन्त्रालयको सूचना खारेज गरिएको छ ।

२. दूध दिने गाई, भैसीको दाना पदार्थ:-

दूध दिने गाई, भैसीको दाना पदार्थ भन्नाले दूध दिने गाई, भैसीलाई दिने दाना पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ, र यो दाना पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा निम्न तालिकामा उल्लेख भए बमोजिमको हुनुपर्दछ ।

तालिका

(क) चारित्रिक गुणहरू	आवश्यकता
१. जलांश प्रतिशत (मासमा)	११.० % (बढीमा)
२. कुड प्रोटीन (नाइट्रोजन X ६.२५)	२०.० % (घटीमा)
३. कुड फ्याट % (मासमा)	२.५ % देखि ५ % सम्म
४. कुड फाइबर % (मासमा)	७ % (बढीमा)
५. एसिड इन्सोल्युबल 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 सम्भन्तु पर्छ ।

- (ख) उपर्युक्त तालिकामा उल्लेखित दाना पदार्थ :-
- (१) सडेको, गन्हाएको, कीरा लागेको वा हुसी परेको नभई अन्य आपत्ति जनक पदार्थ नमिलेको हुनुपर्नेछ ।
- (२) उपर्युक्त तालिकामा दिइएको गुणस्तर वा मात्राको परिधि अनुरूप हुनुपर्छ ।
- (३) उपर्युक्त तालिकामा दिइएको गुणस्तर वा मात्राहरु मध्ये एक मात्र गुणस्तर वा मात्राको परिधि अनुरूप नभएमा पनि सो दाना पदार्थ गुणस्तर र परिधि अनुरूप 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)

प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा प्राप्त गर्न सकिनेछ। यस प्रकारका विश्लेषण सेवाहरूको हकमा परिक्षण दस्तुर बुझाई, नमूना प्रयोगशालामा प्राप्त भएको मितिले सामान्यतया निम्न अनुसारको समय अवधिभित्र विश्लेषण नतिजा उपलब्ध हुनसक्नेछ।

तालिका नं. १

सि.नं.	खाद्य पदार्थ	परिक्षण दस्तुर (रु.)	परिक्षण समयावधि (दिन)
१	तोरीको तेल	११००१-	४
२	बनस्पति तेल (प्रशोधित)	५५०१-	३
३	क्रुड आयल (ध्यू तेल उद्योगको लागि आउने कच्चा पदार्थ)	३००१-	३
४	गाई भैसी को ध्यू	७५०१-	४
५	बनस्पति ध्यू	७००१-	३
६	तरल दूध	६५०१-	४
७	कन्डेन्स मिल्क (Condensed)	५००१-	४
८	मखन	१४००१-	४
९	बदामको मखन	१०००१-	४
१०	बरफ	१४५०१-	४
११	दही	८५०१-	४
१२	शिशु दूध आहार, शिशु आहार (पौ ष्टिक तत्व)	१०००१-	४
१३	शिशु आहार शिशु दुग्ध आहार (शुक्ष्म जैविक परिक्षण)	७००१-	६
१४	धुलो दूध (Whole Milk)	१३००१-	३
१५	धुलो दूध (Infant formula)	१३००१-	४
१६	जाम, जेली, मार्मलेड, स्क्वास, फलरस, फूट सिरप, फलफुलको पेय पदार्थ	७००१-	५

१७	टोमाटो केटचप, टोमाटो सस (माइक्रो बायोलोजी समेत)	११५०१-	८
१८	टोमाटो जुस	६००१-	४
१९	अचार	३००१-	४
२०	क्यान्ड फल पदार्थ	७५०१-	४
२१	हल्का पेय पदार्थ	२००१-	३
२२	मासु तथा मासुजन्य पदार्थ	९००१-	५
२३	पिठो, मैदा, सूजी	६००१-	४
२४	बिस्कुट, पाउरोटी	४५०१-	४
२५	कुकिज	५००१-	४
२६	चाउचाउ	८००१-	४
२७	दालमोठ भुजिया	६५०१-	४
२८	चिनी	६५०१-	४
२९	मिश्री	८००१-	४
३०	मह	१०५०१-	४
३१	चकलेट, टफि	७००१-	३
३२	चीवीङ्गम	४५०१-	३
३३	खाद्यान्न/दलहन	४००१-	३
३४	बेसन	५००१-	४
३५	जिरा, धनिया, मरिच क) ग्रेडिङ्ग ख) गुणस्तर	३००१- ५५०१-	२ ४
३६	खुर्सानीको धुलो	८५०१-	४
३७	नुन	६५०१-	३

३८	बेसार	७००१-	३
३९	चिया	५००१-	८
४०	चिकन तथा चिज सिजपिंग पाउडर प्राउन क्रेकर, अजिनोमोटो	३००१-	३
४१	सस (Oyster, chilly etc)	८००१-	४
४२	हल्का पेय पदार्थ पाउडर	४५०१-	३
४३	भिनेगार	८००१-	४
४४	बेकरी सर्टिपिङ्ग	७००१-	४
४५	कोकोनट पाउडर	१०००१-	४
४६	तोरी गेडा (ग्रेडिङ्ग)	२५०१-	१
४७	दाना/दानापदार्थ (गुणस्तर)	१५५०१-	७
४८	मिनरल वाटर (माइक्रो बायोलोजी समेत)	२५००१-	७
४९	विकिरण परिक्षण	१००० १-	२
५०	माइक्रोटक्सिन टेष्ट	१००० १-	३
५१	पेस्टिसाइड टेष्ट	१००० १-	३
५२.	माइक्रो बायोलजी टेष्ट	(तालीका नं. २ मा तोकिए अनुसार प्रत्येक जीवाणुको परिक्षण गरे बापत लाग्ने दस्तुर अनुरूप)	५-७
५३.	खाद्य वस्तुहरूको पोषकतत्वहरू	विश्लेषण दस्तुर नियमानुसार लाग्नेछ ।	७-१०

तालिका नं. २
विश्लेषण परिक्षण दस्तुर

क्र.सं.	विवरण	रकम रु.	दिन
१	जलांश (Moisture)	१००।-	१
२	प्रोटिन (Protein)	२००।-	२
३	कार्बोहाइड्रेट (Carbohydrate)	२००।-	४
४	सुगर (Sugar)	२००।-	२
५	स्टार्च (Starch)	२००।-	२
६	ठोस पदार्थ (total solids)	२००।-	१
७	फ्याट (Fat)	२५०।-	३
८	भष्म (Ash)	१५०।-	२
९	भिटाभिनहरु प्रत्येकको (भिटाभिन ढ, भिटाभिन ऋ)	२००।-	३
१०	भिनरलहरु धातु अधातु तत्व प्रत्येकको	२००।-	३
११	अम्लता (Acidity)	१००।-	१
१२	क्षारियता (Alkalinity)	१००।-	१
१३	प्रिजर्भेटिभ प्रत्येकको	२५०।-	१
१४	रंग जांच (Colour)	२५०।-	२
१५	क्रुड फाइवर	३००।-	३
१६	ग्रेडिङ्ग (खाद्यान्न वा मसला वा अन्य) प्रति पारामिटर	१००।-	३
१७	पानीमा घुलनशिल भष्म (Water soluble Ash)	१५०।-	३
१८	एसिडमा नघुलने भष्म (Acid insoluble Ash)	१५०।-	३
१९	अल्कोहोलिक एक्स्ट्राक्ट (Alcoholic extract)	१५०।-	२

२०	घुलनशिलता (Solubility)	१०० १-	३
२१	नुनको मात्रा (Salt)	१५० १-	१
२२	माइकोटक्सिन (Mycotoxin), प्रति टक्सिन	१००० १-	४
२३	पेष्टीसाइड (Pesticide) प्रति पेष्टीसाइड	१००० १-	४
२४	रेडिएशन (Radiation)	१००० १-	४
२५	मोल्ड काउन्ट	१५० १-	४
२६	यिष्ट र यसका स्पोरहरू	१५० १-	४
२७	टोटल ब्याक्टेरिया	१५० १-	४
२८	कोलिफर्म	२००१-	४
२९	साल्मोनेला	३००१-	७
३०	स्टेफाइलोकोकस	३००१-	४
३१	क्लष्ट्रिडियम बोटलिनम र परफिनजेन्स प्रत्येक	३००१-	७
३२	स्ट्रेप्टोकोकस	२००१-	७
३३	बासिलस सिरस	२००१-	७
३४	भिव्रिओ	२००१-	४
३५	लिस्टेरिया	२००१-	७
३६	नेमाटोडस, सिरट, ओभा, लार्भा, प्रतये कको (Microscopic)	५०१-	१
३७	अरु शुक्ष्म जिव सम्बन्धी जांच प्रत्येकको	२००१-	६
३८	रिफ्राक्टीभ इन्डेक्स वा वी. आर. आर.	१५० १-	१
३९	स्यापोनिफिकेशन भ्यालु	१५० १-	१
४०	आयोडिन भ्यालु	१५० १-	१
४१	सापोनिफाइ नहुने पदार्थ	२००१-	२
४२	फि फ्याटी एसिड अथवा एसिड भ्यालु	१०० १-	१
४३	एबर्स बेलर टेष्ट	१०० १-	१
४४	हेक्साब्रोमाइड टेष्ट	१०० १-	१

४५	रिचर्ट मिसल भ्यालु	१५० १-	१
४६	आजिमोन आयल टेष्ट	२५०१-	३
४७	बाउडियान टेष्ट	१०० १-	१
४८	बोसो परिक्षण	१०० १-	२
४९	खनिज तेल	२००१-	१
५०	पग्लीने विन्दू	१०० १-	२
५१	पेरोक्साइड भ्यालु	१५० १-	१
५२	उमालेको पानीमा घुलनशिल एक्ट्रयाक्ट	१५० १-	२
५३	कैफिन	१५० १-	२
५४	फोस्फेटेज टेष्ट	१५० १-	३
५५	मिथिलिन ब्लु टेष्ट	१५० १-	२
५६	रेसाप्यूरिन टेष्ट	१५० १-	३
५७	बाइकार्बोनेट टेष्ट	१०० १-	१
५८	ग्लुकोज टेष्ट	१०० १-	२
५९	स्टार्च टेष्ट	१०० १-	२
६०	घुलनशिल ठोस पदार्थ	५०१-	१
६१	फल पदार्थको न्यूनतम भाग	५०१-	१
६२	ड्रेन्ड वेट	५०१-	१
६३	फ्रुट कन्टेन्ट	२००१-	१
६४	उड्ने तेल	१५० १-	२
६५	नउड्ने तेल	१५० १-	२
६६	लेड क्रोमेट जांच	५०१-	१
६७	करक्यूमिन	१५० १-	२
६८	नुन	१५० १-	१
६९	माथिको सूचीमा नपरेका अन्य विशलेषण परिक्षण, प्रति पारामिटर	२००१-	

विश्लेषण दस्तुर (दाना एवं दानाजन्य पदार्थ)

तालिका नं. ३

दाना पदार्थ (Feed Commodities)

क्र. सं.	विवरण	रकम रु.	दिन
१.	गुणस्तर जाँच (Nutrition Value)	१,५५०।-	
२.	प्रति माइकोटक्सिन (Per Mycotoxin)	१,०००।-	

