



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III— Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 435]

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

No. 435]

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

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 नवंबर, 2018

फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2018 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 22 फरवरी, 2018, द्वारा भारत के राजपत्र असाधारण, भाग III, खंड 4, में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गयी थी, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 7 मार्च, 2018, को उपलब्ध करा दी गई थी;

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

अतः अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:—

विनियम

- (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) तेरहवां संशोधन विनियम, 2018 है।
- (2) ये विनियम राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, 'डेयरी और सदृश उत्पाद' से संबन्धित विनियम 2.1 में, "भोज्य लैक्टोज" से संबंधित उप-विनियम 2.1.20 के पश्चात निम्न उप-विनियम अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, —

2.1.21 दुग्ध प्रोटीन सान्द्रण:

यह मानक उप-विनियम की मद 1 में यथापरिभाषित दुग्ध प्रोटीन सान्द्रण पर लागू होता है।*

1. विवरण: दुग्ध प्रोटीन सान्द्रण एक मिश्रित दुग्ध प्रोटीन है जो अपने दूध प्रोटीन सामग्री पर निर्भर करता है जिसमें व्हे प्रोटीन और केसीन अपने मूल रूप में दुग्ध के समान अनुपात में होता है। दुग्ध प्रोटीन सान्द्रण सामान्यतः उपयुक्त प्रक्रिया के द्वारा उत्पादित किया जाता है जो कि लैक्टोज और घुलनशील खनिजों की बड़ी मात्रा को दुग्ध प्रोटीन को बनाए रखते हुए सुखाने के पश्चात हटाती है।

2. आवश्यक संरचना तथा गुणवत्ता के घटक. —

(क) कच्चा माल. —

दूध, माखनिया दूध, क्रीम और पानी

(ख) संरचना. —

यह उत्पाद निम्नलिखित सारणी में दिये संरचनात्मक विशिष्टताओं पर खरा उतरना चाहिए:

सारणी

| क्र.सं. (1) | प्राचल (2) | सीमाएं (3) |
|----------------|--|------------------------|
| 1. | नमी, अधिकतम, (%), एम/एम | 6.0 |
| 2. | दुग्ध प्रोटीन**, निम्नतम, (%), एम/एम | 40.0 |
| 3. | घुलनशीलता सूचकांक, अधिकतम, (एमएल) | 2.0 |
| 4. | भस्म, अधिकतम, (%), एम/एम (शुष्क आधार पर) | 10.0 |
| 5. | संतप्त कण, अधिकतम | डिस्क ख (15 मिग्रा) |

** प्रोटीन की मात्रा अनुमानित पूर्ण नाइट्रोजन को 6.38 से गुणित जितनी होगी।

- 3. खाद्य सहयोज्य:** इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पादों में, परिशिष्ट 'क' में दूध पाऊडर के लिए निर्दिष्ट खाद्य सहयोज्य का केवल उनकी निर्दिष्ट सीमा में ही प्रयोग किया जाएगा।
- 4. स्वच्छता.**—उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दूध पाऊडर के लिए निर्दिष्ट सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।
- 5. लेबलिंग.**—

(क) खाद्य का नाम 'दुग्ध प्रोटीन सान्द्रण' होगा। उत्पाद का नाम "एमपीसी __" पदनाम द्वारा पूरा किया जा सकता है, जिसमें रिक्त स्थान को आंकड़े से भरा जाएगा, जो की प्रोटीन सामग्री के उत्पाद को दर्शाएगा।

(ख) लेबल पर दुग्ध प्रोटीन सामग्री को भार अनुसार प्रतिशत घोषित किया जाएगा।

टिप्पणः—दूध और दूध उत्पाद और ताप उपचार से संबन्धित सामान्य उपबंधों, डेयरी शब्दावली के उपयोग संबंधी मार्गदर्शक सिद्धान्त, सूक्ष्म पोषक तत्वों के योजन इत्यादि के संदर्भ में इस मानक को दूध और दूध उत्पाद सामान्य मानक से संबन्धित उपविनियम 2.1.1 के साथ पढ़ा जाए।

2.1.22 व्हे प्रोटीन सान्द्रण.—

यह मानक इस उप-विनियम की मद 1 में यथापरिभाषित व्हे प्रोटीन सान्द्रण पर लागू होता है।

2. आवश्यक संरचना तथा गुणवत्ता के घटक.-**(क) कच्ची सामग्री.—**

व्हे, अम्ल व्हे

(ख) संरचना.—

यह उत्पाद निम्नलिखित सारणी में दिये संरचनात्मक विशिष्टताओं के अनुरूप होना उतरना चाहिए:

| क्र.सं. (1) | प्राचल (2) | सीमा (3) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|
| 1. | नमी, अधिकतम, (%), एम/एम | 6.0 |
| 2. | दुग्ध प्रोटीन**, निम्नतम, (%), एम/एम | 35.0 |
| 3. | दुग्ध वसा, अधिकतम, (%), एम/एम | 10 |
| 4. | संतप्त कण, अधिकतम | डिस्क ख (15 मिग्रा) |

**प्रोटीन की मात्रा अनुमानित पूर्ण नाइट्रोजन को 6.38 से गुणित जितनी होगी।

3. खाद्य सहयोज्य.—इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पादों में, परिशिष्ट 'क' में व्हे पाऊडर के लिए निर्दिष्ट खाद्य सहयोज्य का केवल उनकी निर्दिष्ट सीमा में ही प्रयोग किया जा सकता है।

4. स्वच्छता.—उत्पाद 'परिशिष्ट ख' में निर्दिष्ट व्हे आधारित पाऊडर के लिए सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

5. लेबलिंग.—

(क) खाद्य का नाम 'व्हे प्रोटीन सान्द्रण' होगा।

(ख) लेबल पर दुग्ध प्रोटीन सामग्री को भार अनुसार प्रतिशत घोषित किया जाएगा।

2.1.23 गाय या भैंस कोलोस्ट्रम और कोलोस्ट्रम उत्पादों के लिए मानक.- यह मानक इस उप-विनियम की मद 1 में यथापरिभाषित कोलोस्ट्रम और कोलोस्ट्रम उत्पाद पर लागू होता है।*

1. विवरण.—

(क) "कोलोस्ट्रम" का अर्थ गाय या भैंस के स्तन ग्रंथियों से प्राप्त लैक्टियल स्राव से या उसके संयोजन से है जो कि प्रसव के तीन से पांच दिन बाद तक और दूध के उत्पादन से पहले प्राप्त होता है, जिसमें आम तौर पर वसा, प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, विटामिन, खनिज और बायोएक्टिव घटकों (जैसे इम्युनोग्लोबुलिन और लैक्टोफेरिन) पाए जाते हैं।

(ख) "कोलोस्ट्रम-आधारित उत्पाद" का अर्थ उन प्रसंस्कृत उत्पादों से है जो कि कोलोस्ट्रम के प्रसंस्करण या ऐसे संसाधित उत्पादों के प्रसंस्करण के परिणामस्वरूप उत्पन्न होते हैं:

i) "कोलोस्ट्रम पाऊडर" कोलोस्ट्रम की आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हुए उपयुक्त विधियों द्वारा कोलोस्ट्रम को सुखा कर प्राप्त होने वाला एक कोलोस्ट्रम-आधारित उत्पाद है।

2. आवश्यक संरचना और गुणवत्ता घटक.-**(I) कोलोस्ट्रम**

*टिप्पणः—दूध और दूध उत्पाद और ताप उपचार से संबन्धित सामान्य उपबंधों, डेयरी शब्दावली के उपयोग संबंधी मार्गदर्शक सिद्धान्त, सूक्ष्म पोषक तत्वों के योजन इत्यादि के संदर्भ में इस मानक को दूध और दूध उत्पाद सामान्य मानक से संबन्धित उपविनियम 2.1.1 के साथ पढ़ा जाए।

(क) संरचना:

उत्पाद निम्नलिखित सारणी में उपलब्ध संरचनात्मक विशेषताओं के अनुरूप होंगे:

| क्र.सं. | प्राचल | आवश्यकताएं |
|---------|---|-----------------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. | दिखावट | क्रीमी पीला रंग |
| 2. | गंध | विशेष और सुहाना |
| 3. | स्वाद | विशेष और सुहाना |
| 4. | नमी, अधिकतम, %, (एम / एम) | 80.0 |
| 5. | प्रोटीन, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 7.0 |
| 6. | वसा, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 4.0 |
| 7. | इम्यूनोग्लोबुलिन, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 1.8 |
| 8. | लैक्टोफेरिन, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 0.2 |

**प्रोटीन की मात्रा अनुमानित पूर्ण नाइट्रोजन को 6.38 से गुणित जितनी होगी।

(II) कोलोस्ट्रम पाऊडर

(क) कच्ची सामग्री:

गाय या भैंस कोलोस्ट्रम

(ख) संरचना:

उत्पाद निम्नलिखित सारणी में उपलब्ध संरचनात्मक विशेषताओं के अनुरूप होंगे:

| क्र.सं | प्राचल | आवश्यकताएं |
|--------|---|---------------------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. | दिखावट | क्रीमी पीला रंग |
| 2. | गंध | विशेष |
| 3. | स्वाद | विशेष |
| 4. | नमी, अधिकतम, %, (एम / एम) | 4.0 |
| 5. | प्रोटीन, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 40.0 |
| 6. | वसा, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 17.5 |
| 7. | राख, अधिकतम, %, (मी/मी) | 9.0 |
| 8. | इम्यूनोग्लोबुलिन, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 12.5 |
| 9. | लैक्टोफेरिन, न्यूनतम, %, (एम / एम) | 1.2 |
| 10. | जले हुए कणों की मात्रा, अधिकतम | डिस्क ख (15 मिग्रा) |

3. खाद्य सहयोज्य:

(क) कोलोस्ट्रम में कोई भी खाद्य सहयोज्य नहीं मिलाया जाना चाहिए।

(ख) कोलोस्ट्रम पाऊडर में स्टेबलाइजर्स, पायसीकारी और एंटीऑक्सिडेंट जो कि परिशिष्ट 'क' में दूध पाऊडर के लिए निर्दिष्ट किए गए हैं, केवल निर्दिष्ट सीमा के भीतर ही उपयोग किए जा सकता है।

4. **स्वच्छता:** उत्पाद के परिशिष्ट 'ख' में निर्दिष्ट दूध सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

5. लैबलिंग:

- (क) मद 1 के उप-मद (क) के अन्तर्गत आने वाले उत्पादों का नाम "कोलोस्ट्रम" होगा।
 (ख) मद 1 के उप-मद (ख) के अन्तर्गत उत्पादों का नाम "कोलोस्ट्रम पाऊडर" होगा।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./360/18]

टिप्पण.—मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गये थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किए गये थे:

- (i) फा.सं.फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई - 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक/एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12/विनि.प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;

- (xxix) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. मानक /03/अधिसूचना (एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- (xxxix) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
- (xxxixii) फा. सं. मानक /एफ&वीपी/अधिसूचना (01)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxixiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी(लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxixiv) फा. सं. मानक /एम&एमपीआईपी(1)/एसपी /एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxixv) सं. मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/ अधि.(1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxixvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxixvii) फा. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxixviii) फा. सं. ए-1(1)/मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्तूबर, 2017;
- (xxxixix) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई -2016, तारीख 12 अक्तूबर, 2017;
- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्तूबर, 2017;
- (xli) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग I), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- (xlii) एफ. सं. 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- (xliiii) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई -2016, तारीख 20 फरवरी, 2018;
- (xliv) फाईल संख्या स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xlv) सं.1/शिशुपोषण/मानक/ अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016, तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xlvi) एफ.सं.1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- (xlvii) फा.सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच/नोटिफिकेशन (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- (xlviii) फा.सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/ अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 4 मई, 2018;
- (xlix) फाइल सं.एसटीडीएस/एसपी(एससीएसएसएच)/आइस लोलीस नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- (l) फा.सं. मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना (3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- (li) फा.सं. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- (lii) फाइल सं. 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018
- (liii) फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018 और
- (liv) फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 19th November, 2018.

F.No. Stds/M&MP/Notification(02)/FSSAI-2016.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018, were published as required by the sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number, F.No. Stds/M&MP/Notification(02)/FSSAI-2016, dated the 22nd February, 2018, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copy of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 7th March, 2018;

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

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

Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Thirteenth Amendment Regulations, 2018.

(2) They shall come into force from the date of their publication in the Official Gazette.

In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.1 relating to "DAIRY PRODUCTS AND ANALOGUES", after sub-regulation 2.1.20 relating to "Edible Lactose", the following sub-regulations shall be inserted, namely:-

"2.1.21 Milk Protein Concentrate: This Standard applies to Milk Protein Concentrate as defined in item 1 of this sub-regulation. *

1. Description: Milk Protein Concentrates are complex milk proteins that contain both casein and whey protein in their native form in the same and similar ratio as milk depending upon their milk protein contents, which are generally manufactured by suitable processes that remove the majority of lactose and soluble minerals while retaining milk protein, followed by drying.

2. Essential Composition and Quality Factors.-

(a) Raw Materials.-

Milk, skimmed milk, cream and water

(b) **Composition.-**

The product shall conform to the compositional specifications provided in the table below:

TABLE

| Sl. No. (1) | Parameters (2) | Limits (3) |
|----------------|---|----------------|
| 1. | Moisture, maximum, %, (m/m) | 6.0 |
| 2. | Milk Protein**, minimum, %, (m/m) | 40.0 |
| 3. | Insolubility index, maximum, (ml) | 2.0 |
| 4. | Total ash, maximum, %, (m/m) (on dry basis) | 10.0 |
| 5. | Scorched particles, maximum | Disc B (15 mg) |

** Protein content is 6.38 multiplied by the total nitrogen determined

3. Food Additives: For products covered under this standard, food additives specified for milk powders in Appendix 'A' may be used and only within the limits specified.

4. Hygiene: The product shall conform to the microbiological requirements specified for milk powder in Appendix 'B'.

5. Labelling.-

(a) The name of the food shall be 'Milk Protein Concentrate'. The name of the product may be supplemented by the designation "MPC __", the blank being filled with the figure, indicating the protein content of the product.

(b) The milk protein content shall be declared on the label as a percentage by mass.

2.1.22 Whey Protein Concentrate: This Standard applies to Whey Protein Concentrate as defined in item 1 of this sub-regulation. *

*This standard should be read along with sub-regulation 2.1.1 relating to General Standard for Milk and Milk Products with reference to the generic provisions pertaining to definitions of milk or milk products and heat treatments, guidelines for use of dairy terms, addition of micronutrients, etc.

1. Description.-

Whey protein concentrate means a product obtained by removing non-protein constituents from whey by means of physical separation techniques such as precipitation, filtration, dialysis and other relevant techniques, followed by drying.

2. Essential Composition and Quality Factors.-**(a) Raw Materials.-**

Whey, Acid whey

(b) Composition.-

The product shall conform to the compositional specifications provided in the table below:

TABLE

| Sl. No. (1) | Parameters (2) | Limits (3) |
|----------------|-----------------------------------|----------------|
| 1. | Moisture, maximum, %, (m/m) | 6.0 |
| 2. | Milk Protein**, minimum, %, (m/m) | 35.0 |
| 3. | Milk Fat, maximum, %, (m/m) | 10 |
| 4. | Scorched particles, maximum | Disc B (15 mg) |

** Protein content is 6.38 multiplied by the total nitrogen determined

3. Food Additives: For products covered under this standard, food additives specified for whey powder in Appendix 'A' may be used and only within the limits specified.

4. Hygiene: The product shall conform to the microbiological requirements specified for whey based powder in Appendix 'B'.

5. Labelling.-

(a) The name of the food shall be 'Whey Protein Concentrate'.

(b) The milk protein content shall be declared on the label as a percentage by mass.

2.1.23 Standard for Cow or Buffalo Colostrum and Colostrum products: This Standard applies to colostrum and colostrum products as defined in item 1 of this sub-regulation. *

1. Description.-

(a) "Colostrum" means the lacteal secretion from the mammary glands of cow or buffalo or a combination thereof obtained upto three to five days of parturition and preceding the production of milk, which typically contains fat, proteins, carbohydrates, vitamins, minerals and bioactive components (such as immunoglobulins and lactoferrin).

(b) "Colostrum-based products" means processed products resulting from the processing of colostrum or from further processing of such processed products

(c) "Colostrum powder" is a colostrum-based product obtained by the drying of colostrum by suitable methods while retaining the essential characteristics of colostrum.

2. Essential composition and quality factors.-**(I) Colostrum****(a) Composition.-**

*This standard should be read along with sub-regulation 2.1.1 relating to General Standard for Milk and Milk Products with reference to the generic provisions pertaining to definitions of milk or milk products and heat treatments, guidelines for use of dairy terms, addition of micronutrients, etc.

The products shall conform to the compositional specifications provided in the table below:

| Sl. No. | Parameters | Requirements |
|---------|------------------------------------|-----------------------------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1 | Appearance | Creamy yellow colour |
| 2 | Odour | Characteristic and pleasant |
| 3 | Taste | Characteristic and pleasant |
| 4 | Moisture, maximum, %, (m/m) | 80.0 |
| 5 | Protein*, minimum, %, (m/m) | 7.0 |
| 6 | Fat, minimum, %, (m/m) | 4.0 |
| 7 | Immunoglobulins, minimum, %, (m/m) | 1.8 |
| 8 | Lactoferrin, minimum, %, (m/m) | 0.2 |

* Protein content is 6.38 multiplied by the total nitrogen determined

(II) Colostrum powder.-

- (a) Raw Materials.-
Cow or Buffalo Colostrum
(b) Composition.-

The products shall conform to the compositional specifications provided in the table below:

| Sl. No. | Parameters | Requirements |
|---------|---|-----------------------------|
| (1) | (2) | (3) |
| 1. | Appearance | Creamy yellow colour |
| 2. | Odour | Characteristic and pleasant |
| 3. | Taste | Characteristic and pleasant |
| 4. | Moisture, maximum, %, (m/m) | 4.0 |
| 5. | Protein*, minimum, %, (m/m) | 40.0 |
| 6. | Fat, minimum, %, (m/m) | 17.5 |
| 7. | Total ash, maximum, %, (m/m) (on dry basis) | 9.0 |
| 8. | Immunoglobulins, minimum, %, (m/m) | 12.5 |
| 9. | Lactoferrin, minimum, %, (m/m) | 1.2 |
| 10. | Scorched particles, maximum | Disc B (15 mg) |

* Protein content is 6.38 multiplied by the total nitrogen determined

3. Food Additives.-

- (a) Colostrum shall not contain any food additives.
(b) For colostrum powder, stabilizers, emulsifiers and antioxidants as specified for milk powder in Appendix 'A', may be used and only within the limits specified.

4. Hygiene: The product shall conform to the microbiological requirements specified for milk powder in Appendix 'B'.

5. Labelling.

- (a) The name of the products covered by sub- item (a) of item 1 shall be "colostrum".
(b) The name of the products covered by sub- item (b) of item 1 shall be "colostrum powder".

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer
[ADVT.- III/4/Exty./360/18]

Note: The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary *vide* notification number

F. No.2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (vii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (ix) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (x) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (xii) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (xxiii) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (xxv) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (xxvi) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (xxviii) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (xxxv) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (xxxvi) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (xxxvii) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (xxxviii) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (xxxix) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;

- (xliii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (xliv) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (xlv) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- (xlvi) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- (xlvii) F. No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- (xlviii) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- (xlix) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- (l) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
- (li) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- (lii) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018;
- (liii) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018 and
- (liv) F.No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, Dated 19th November, 2018.