



नेपाल राजपत्र

भाग ४

श्री ५ को सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड २०] काठमाडौं, फागुन ७ गते २०२७ साल [अतिरिक्ताङ्क ३६

श्री ५ को सरकार
खाद्य तथा कृषि मन्त्रालयको
सूचना

खाद्य ऐन २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी श्री ५ को सरकारले निम्नलिखित खाद्य पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा निम्न लेखिएबमोजिम कायम गरेकोले यो आदेश जारी गरिएको छ ।

खाद्य पदार्थको परिभाषा तथा गुणस्तर

०१. ०१ दूध: दूध भन्नाले स्वस्थ गाई वा भैंसीको थुनबाट दुहेको र स्वाभाविक अवस्थाको स्वच्छ ताजा श्रावलाई सम्झनुपर्दछ ।
०१. ०२ गाईको दूध: गाईको दूध भन्नाले ३.५ प्रतिशत दूधको चिल्लो (मिल्क सलिड नट पघाट) र सो चिल्लोबाहेक दूधको ठोस पदार्थ (मिल्क सलिड नट पघाट)
०१. ०३ भैंसीको दूध: भैंसीको दूध भन्नाले ५.० प्रतिशत दूधको चिल्लो (मिल्क पघाट) र सो चिल्लोबाहेक दूधको ठोस पदार्थ (मिल्क सलिड नट पघाट) ८.० प्रतिशतभन्दा घटो नभएको दूध हुनुपर्छ ।

(१)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०१. ०४ घिउः घिउ भन्नाले कुनै रंग पदार्थ वा प्रिजरभेटिभ नहालेको र दूधबाट सिधै वा दूधको दहि वा क्रिम वा मखनबाट तयार गरिएको चिल्लोमा संपूर्ण प्रायजलाम्स उड्ने गरी खारी स्वच्छ तुल्याएको दूधको चिल्लोलाई मासुपर्दछ र यसमा निम्न गुणस्तर परिधि अनुरूप हुनुपर्दछः-

- (क) व्यूटिरो रिफाक्टोमीटर रिडिङ (४० डिग्री सेण्टिग्रेडमा) ४२.० देखि ४५.० सम्म
- (ख) रिचर्ट मीस्सल भ्याल्यू २८.० मा नघटेको
- (ग) फ्री फ्याटी एसिड (ओलिक एसिडका हिसाबले) ३.० मा नघटेको
- (घ) जलाम्स ०.५ मा नबढेको

०२. खाने तेल

०२.०१ तोरीको तेलः- तोरीको तेल भन्नाले ब्रासिका जातिका (बि. स्पेसी) तोरी, सस्यु (क्याम्पेस्ट्री) रायो (जन्सी) वा सलगम (नापस) उपजातिका संग्लो तथा सफा तेलहनबाट निकालिएको तेललाई सम्झनुपर्दछ । यो तेल रान्सीड दुर्गन्ध (अक्सीडाइज्ड हुनाको कारण) नभएको पनि छुट्टिने गरी जलाम्स नभएको अप्रासंगिक बाहिरी रंग गन्ध एसेन्स नहालेको र कसर मूला रहित स्वच्छ सफा हुनुपर्दछ र निम्न गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनुपर्दछः-

- (क) व्यूटिरो रिफाक्टोमीटर रिडिङ (४०.० डिग्री सेण्टिग्रेडमा) ५८.० देखि ६०.५ तक
- (ख) सापोनिफिकेशन भ्याल्यू १६८ देखि १७६ तक
- (ग) आयोडिन भ्याल्यू ६६ देखि १०८ तक
- (घ) सापोनिफाइ नहुने पदार्थ १.२ प्रतिशत ननाघेको
- (ङ) फ्री फ्याटी एसिड (ओलिक एसिडका हिसाबले) ३.० प्रतिशत ननाघेको
- (च) एक्स बेलर टेष्ट (टर्बिडिटी टेम्परेचर) २६.५ डिग्री सेण्टिग्रेड ननाघेको ।

उपरोक्त गुणस्तर परिधि अनुरूपको भएर पनि आर्जिमोन तेल (थाकलको तेल) नभएको हुनुपर्दछ आर्जिमोन तेल मिसिएको तेल स्वास्थ्यलाई हानिकारक मानिनेछ ।

आज्ञाले-

सुरेन्द्रराज शर्मा

श्री ५ को सरकारको सचिव

श्री ५ को सरकारको छापानामा मुद्रित ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।