

नेपाल राजपत्र

भाग ३

श्री ५ को सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड २०] काठमाडौं, चैत्र २५ गते २०२७ साल [अतिरिक्ताङ्क ४३]

श्री ५ को सरकार खाद्य तथा कृषि मन्त्रालयको सूचना

खाद्य ऐन २०२३ को बफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी श्री ५ को सरकारले निम्नलिखित खाद्य पदार्थको गुणस्तर तथा मात्रा परिधि निम्नबमोजिम निर्धारण गरेको छ । साथै देहायका सांकेतिक चिह्न ०१. ०५ देखि ०१. ११ तर्फ उल्लेखित खाद्य पदार्थको स्तर काठमाडौं उपत्यकामा र सांकेतिक चिह्न ०१. १२ मा उल्लेखित खाद्य पदार्थको स्तर काठमाडौं नगर पञ्चायत क्षेत्रमा यही २०२८ सालको बैशाख १ गतेदेखि लागू गर्ने निर्णय गरेकोले सर्व-साधारणको जानकारीको लागि यो सूचना प्रकाशित गरेको छ ।

०१. ०५ प्रशोधित दूध:- प्रशोधित दूध भन्नाले दूधको चिल्लो आम्सीक रूपमा झिकी वा तक्षिकी र वा दूधको चिल्लोरहित दूध ठोस पदार्थ घोली वा नहाली दूधको चिल्लो २.५ प्रतिशत र दूधको चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ ६.० प्रतिशतमा घटी तभएको तथा निरोगन क्रिया (पास्चुराईजेशन) वा जिवाणु हनन (स्टिरिलाईजेशन) कृया सम्पन्न तरल दूधलाई सम्झिनेछ । यसमा निरोगन क्रिया सम्पन्न प्रशोधित दूधलाई प्रशोधित तथा पास्चुराईज्ड दूध भन्ने र जिवाणु हनन क्रिया सम्पन्न प्रशो-धित दूधलाई प्रशोधित तथा स्टिरिलाईज्ड दूध भन्ने, लेबन वा भन्ने गर्न सकिन्छ ।

(१)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएको छ ।

०१. ०६ उद्धास्यीत दूध (इभापोरेटेड मिल्क):- उद्धास्यीत दूध भन्नाले दूधबाट आम्सीक रूपमा पानी मात्र उडाई बनाइएको तरल पदार्थलाई संक्षिनेछ र यसमा दूधको चिल्लो कम्तीमा ७.८ प्रतिशत र दूधको चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ कम्तीमा २५.६ प्रतिशत भएको हुनु पर्दछ ।
०१. ०७ उद्धास्यीत घृताम्सरहित दूध (इभापोरेटेड स्किम मिल्क):- उद्धास्यीत घृताम्सरहित दूध भन्नाले दूधको चिल्लो निकालिएको दूधबाट आम्सीक रूपमा पानी उडाई बनाएको तरल पदार्थलाई संक्षिनेछ र यसमा दूधको चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ कम्तीमा २०.० प्रतिशत रहेको हुनु पर्दछ ।
०१. ०८ मधुरित संघणित दूध (स्वीटण्ड कण्डेन्स मिल्क):- मधुरित संघणित दूध भन्नाले चिनी हालिएको र घना बाक्लो बनाएको दूध तरल पदार्थलाई संक्षिनेछ र यसमा दूधको चिल्लो कम्तीमा ८.० प्रतिशत र दूधको चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ कम्तीमा २८.० प्रतिशत रहेको हुनु पर्दछ ।
०१. ०९ मधुरित संघणित घृताम्सरहित दूध (स्किम स्वीटण्ड कण्डेन्सड मिल्क):- मधुरित संघणित घृताम्सरहित दूध भन्नाले चिनी हालिएको र दूधको चिल्लो निकालिएको दूधबाट घना बाक्लो बनाएको दूध तरल पदार्थलाई संक्षिनेछ र यसमा चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ कम्तीमा २४.० प्रतिशत रहेको हुनु पर्दछ ।
०१. १० मखन (बटर):- मखन भन्नाले गाई र । वा भैंसीको दूध र । वा क्रिममा निरोगन क्रिया (पास्चुराइजेशन) पुऱ्याई निकालिएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई मानिनेछ । यसमा खुद दूधको चिल्लो ८० प्रतिशत नघटेको, चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ २ प्रतिशतमा नबढेको र जलाम्स १६ प्रतिशतमा नबढेको हुनु पर्दछ । (तर लेवलमा उल्लेख गरेको खण्डमा जलाम्स १८ प्रतिशतसम्म हुन सक्दछ ।) यसमा शुद्ध खाने नून र । वा एनाटो (रंग) समावेश भएको हुन सक्दछ र । कुनै प्रिजरभेटिभ नहलेको हुनु पर्दछ ।
- तर मखनको रूपमा सीधै भोजनमा प्रयोग हुने नभै घिउ उत्पादन कार्यमा प्रयोग हुने नखारिएको घिउ (नौनी) लाई यस परिभाषा अन्तरगतको मखन मानिने छैन ।
०१. ११ क्रिम:- क्रिम भन्नाले गाई र । वा भैंसीको दूधलाई निरोगन क्रिया (पास्चुराइजेशन) गरी दूधको चिल्लो घना हुने गरी तयार गरिएको प्रनिलम्ब (पानीमा दूधको चिल्लो नछुट्दिने गरी मिलेको) लाई संक्षिनेछ र यसमा दूधको चिल्लोको मात्रा कम्तीमा १८.० प्रतिशत रहेको हुनु पर्दछ ।

०१. १२ दहि:- दहि भन्नाले गाई र । वा भैंसीको दूधलाई निरोगन क्रिया (पास्चुराइजेशन) वा उमाली मन तातो अवस्थामा ल्याई दहिको बिउ (लाक्टो वासिलीका कल्चर) हाली प्राकृतिक तवरले (फर्मेन्टेशनद्वारा) अम्लता उत्पन्न हुने गरी जमाई बनाएको पदार्थलाई दहि संज्ञिनु पर्दछ । तर गाईको दूधबाट बनेको दहि वा दूधको चिल्लो झिकिएको दूध (स्किम मिल्क) बाट बनेको दहि भन्ने भएमा सो अनुरूप दूधको ठोस पदार्थ रहेको हुनु पर्ने र अन्यथा भैंसीको दूध सरह हुने दूधको चिल्लो र चिल्लोबाहेक दूध ठोस पदार्थ मौजुदा रहेको हुनु पर्दछ । यसमा चिनी । वा खाने मसला रहेको वा नरहेको हुन सक्तछ, तर अरु पदार्थ रहेको हुनु हुँदैन । यसरी चिनि मसला रहेकोमा दूधको ठोस पदार्थ यी पदार्थबाहेक दूध मात्रको हिसाबले रहेको हुनु पर्दछ ।

द्रष्टव्य: उपरोक्त नम्बर ०१. ०५, ०१. १०, ०१. ११, र ०१. १२ मा उल्लेखित दूध वा क्रिमको निरोगन क्रिया (पास्चुराइजेशन) मा दूध वा क्रिमलाई ६४°-६६° सेण्टिग्रेडमा ३० मिनेटको समयभन्दा कम्ती नहुने गरी सम्पूर्ण दूध वा क्रिमलाई तताई वा अन्य कुनै बढी तापक्रममा निरोगन क्रिया पुग्ने समयसम्म राखी त्यसपछि तुरुन्त संपूर्ण दूध वा क्रिमलाई ४°-६° सेण्टिग्रेड तापक्रम पुग्ने गरी चिस्साएको हुनु पर्दछ र यसो गर्दा निम्न मापदण्ड मुताविक निरोगन क्रिया पुगेको हुनु पर्दछ । मापदण्डमा फोस्फाटेज टेष्टमा प्रति ०.५ मिलिलीटर दूध वा तरल दूग्ध पदार्थमा १.० माइक्रोग्राम फेनोल भ्याल्यूमा नबढेको र मल्लइन प्रति ०.२५ ग्राममा ०.२५ माइक्रोग्राम फेनोल भ्याल्यूमा नबढेको हुनु पर्दछ । साथै निरोगन गरिएको दूध तथा अन्य दूग्ध तरल पदार्थ बिक्रीलाई राखिएको वा तयार गरिएकोमा प्रति मिलिलीटरमा कोलीफर्म गणना १० नाघेको हुनु हुँदैन ।

आज्ञाले-

सुरेन्द्रराज शर्मा

श्री ५ को सरकारको सचिव

श्री ५ को सरकारको छापाखानामा मुद्रित ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएको मात्र लागु हुनेछ।

