श्री ५ को सरकार

खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना

खाद्य पदार्थको परिभाषा तथा गुणस्तर

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 सूचना प्रकाशित भएको मितिले ६ महीनापछि देखि लागू हुने गरी यो आदेश जारी गरिएको छ।

०३. फल तथा हरियो सागपात

०३. ०१. फलरस (फ्रुट जूस):– फलरस भन्नाले ताजा पाकेको स्वस्थ फलबाट निकाली बाक्लो नतुल्याइएको तथा फर्मेन्ट हुन नदिइएको र निम्न खाद्य पदार्थ मिसिएको वा नमिसिए-को रसलाई सम्झिनु पर्दछ।

(क) चिनी, ग्लूकोज (डेक्सट्रोज), इन्भर्ट सुगर वा तरल ग्लूकोज (लिक्विड ग्लूकोज)।

(ख) पानी, फलको बोक्राबाट निकालिएको रस (पील आयल), फलको सार (फ्रुट एसेन्स), खाने नून, एस्कर्बिक एसिड भिटामिन सी, सिट्रीक एसिड र रङ्ग तथा परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ)।

अम्लता (एसिडिटी) तैयार रसमा सिट्रिक एसिडका हिसाबले कागती (लेमन) को रसमा ४ प्रतिशत, लाइमको हकमा ५ प्रतिशत र अन्य रसको हकमा ३.५ प्रतिशतमा न बढेको हुनुपर्दछ।

(ग) रिफ्राक्टोमिटरबाट जांच्दा सम्पूर्ण घुलनशील ठोस (टोटल सोलुबल सलिड) विभिन्न फल रसहरूमा (चिनीको मात्रा बाहेक) निम्न मात्रामाभन्दा कम हुनु हुँदैनः–

(१) सुन्तलाः– १०.५ प्रतिशत (वजनको हिसाबले)

(२) कागतीः– ७.५ प्रतिशत (वजनको हिसाबले)

(३) भूईं कटहरः– १०.० प्रतिशत (वजनको हिसाबले)

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत-भन्दा कम हुनु हुँदैन।

०३. ०२. गोलभेंडाको रस (टोमाटो जूस):– गोलभेंडाको रस भन्नाले पाकेको सग्लो गोलभेंडा-बाट डांठ तथा काम नलाग्ने भाग फ्याँकी तताई वा नतताई पानी नथपिने कुनै क्रियाबाट सम्पूर्ण प्रायः गुदी प्राप्त हुने गरी रस निकाली त्यसमा निम्न कुराहरू राखी वा नराखी जल भाग सकभर नघट्ने गरी पास्चुराइज गरेको र बोतल वा क्यान-बन्दी गरिएको रसलाई सम्झनुपर्दछ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) खाने नून

(ख) चिनी वा ग्लूकोज (डेक्सट्रोज) वा दुवै (सुख्खा रूपमा)

(ग) सिट्रिक एसिड, मेलिक एसिड तथा एस्कर्विक एसिड

(घ) रङ्ग

(ङ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत-भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(च) यसमा मोल्ड काउन्ट जांचको क्षेत्रको ३० प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्दछ । यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ५.५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. ०३ फलको सर्वत (फ्रुट सिरप):– फलको सर्वत भन्नाले निम्न पदार्थ भएको वा नभएको तर चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर र लिक्वीड ग्लूकोजमध्ये कुनै एक बढी हाली गुलियो तुल्याइएको फलको रसलाई सम्झनुपर्छः–

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको रस (पील आयल), फलफूलको सुगन्ध, खाने नून ।

(ख) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. ०४. फलफूलको स्क्वासः– फलफूलको स्क्वास भन्नाले चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्ट सुगर र लिक्विड ग्लूकोजमध्ये कुनै एक वा सबै मिसिएको र निम्न कुराहरू भएको वा नभएको पाकेको स्वस्थ फलबाट गुदी समेत आउने गरी निकालिएको रसलाई सम्झनु पर्दछः–

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निकालिएको तेल (पील आयल), फलफूलको सुगन्ध ।

(ख) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत, र कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ४० प्रतिशत र सम्बन्धित फलको भाग २५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. ०५. फलफूलको पेय (बिभरेज):– फलफूलको पेय भन्नाले निम्न पदार्थहरू भएको वा नभएको तर चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्ट सुगर र लिक्वीड ग्लूकोजमध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसिएको फलरस तथा पानी वा सोडा पानी (कार्वनेटेड वाटर) बाट बनेको पेयलाई सम्झनुपर्छः–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निकालिएको तेल (पील अायल) फलफूलको सुगन्ध ।

(ख) सिट्रिक एसिड र एस्कर्विक एसिड ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत र धुलनशील ठोस पदार्थ १० प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. ०६. टोमाटो सस, टोमाटो केटचप वा टोमाटो ससको अर्थ लाग्ने अन्य कुनै फलरस पाकेको स्वस्थ गोलभेंडाबाट बनेको हुनुपर्दछ । यसमा निम्न पदार्थहरू रहेको वा नरहेको हुनु सक्दछः–

(क) चिनी, नून, भिनेगार (एसिटिक एसिड), प्याज र मरमसला ।

(ख) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) तथा रङ्गहरू ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन । यसमा अम्लता (एसिटिक एसिडका हिसाबले) १.२ प्रतिशत र कूल घुलनशील ठोस पदार्थ २५ प्रतिशतभन्दा कम नहुनाको साथै अन्य कुनै फल र हरियो सागपात मिसिएको हुनु हुँदैन ।

(ङ) मोल्ड काउन्ट जांचेको क्षेत्रको ४० प्रतिशतमा ईस्ट र यसको स्पोरहरू प्रति १.६० सी. एम. एस. मा १२५ र वेक्टेरिया प्रति सी. सी. मा १० करोडमा नबढेको हुनुपर्दछ ।

०३. ०७. जाम भन्नाले ताजा वा सुकाएको वा क्यान गरिएको फल वा फलको गुदीलाई पानी, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्ट सुगर र विक्विड ग्लूकोजमध्ये कुनै एक वा बढी मिसाइएको र त्यसमा निम्न पदार्थहरू राखी वा नराखी आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ ।

(क) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड, मेलिक एसिड ।

(ख) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

(ग) फल रस वा गुदीको रूपमा रहेको पेक्टिन र घुलनशील ठोस पदार्थ कम्तीमा ६५ प्रतिशत रहेको हुनुपर्दछ र स्तर निम्न परिधिभित्रको हुनुपर्दछः–

(१) स्ट्रवेरी, रास्पवेरी वा काफलको हकमा सम्बन्धित फल २५ प्रतिशत भन्दा कम र अन्य फलको फलपाकको हकमा सम्बन्धित फल ४५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(२) टारटेरिक एसिड नभएको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(३) सम्बन्धित फलको पेक्टिन बाहेक अन्य पेक्टिन, अगार वा जिलेटिन नभएको ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. ०८. पेक्टिन मिश्रित जाम भन्नाले ताजा वा सुकाएको वा क्यान गरिएको फल वा फलको गुदीको साथ पेक्टिन वा पेक्टिन युक्त पदार्थ राखी त्यसमा पानी, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर र लिक्विड ग्लूकोज मध्ये कुनै एक वा बढी मिसाइएको र निम्न पदार्थहरू राखी वा नराखी आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ ।

(क) १. सिट्रिक एसिड, मेलिक एसिड, एस्कर्बिक एसिड,
२. कागती वा निबूरस,
३. स्याउको भिनेगार,

(ख) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

यसमा रास्पबेरी, स्ट्रबेरी वा काफलबाट बनेको खण्डमा सो फल १५ प्रतिशत र अन्य फलबाट बनेकोमा उक्त फल २७ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(ग) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन र यस्तो पदार्थको लेबुलमा पेक्टिन मिश्रित जाम भनी जनाइएको हुनुपर्दछ ।

०३. ०९. फलपाक (मार्मालेड):- फलपाक भन्नाले सिट्रस जातका फलको रस गुदी र बोक्राको साथ पानी, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर र लिक्विड ग्लूकोज मध्ये कुनै एक वा बढी हालेर निम्न पदार्थहरू राखी वा नराखी आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली बनाएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछः-

(क) सिट्रिक एसिड, मेलिक एसिड, टारटरिक एसिड वा एस्कर्बिक एसिड, कागती वा त्यसको रस ।

(ख) पेक्टिन वा पेक्टिन युक्त पदार्थ ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेभिट) र रङ्गहरू,

यसमा सम्बन्धित फल २७ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन र यसको लेवुलमा पेक्टिन मिश्रित फलपाक (मार्मालेड) भनी जनाइएको हुनुपर्दछ ।

०३. १०. चटनी (सस):– चटनी भन्नाले स्वस्थ फलफूल वा हरियो सागपातमा मरमसला, नून, प्याज, लसुन, चिनी, सक्खर वा भिनेगार (एसिट्रिक एसिड) वा खाने तेल हाली बनाइएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । यसमा खाने तेल रहेको भए सो तेलको नाउँ त्यस पदार्थको लेवुलमा जनाइएको हुनुपर्दछ । यसमा परिरक्षी हाल्न सकिन्छ ।

०३. ११. क्यान्ड फ्रुट कक्टेल भन्नाले फल वा फलको टुक्रालाई पानी वा सम्बन्धित फलरस, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर ग्लूकोज र सुहाउँदो मरमसला र सुगन्ध हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई प्याक गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापद्वारा प्रशोधन गरेको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । त्यसको स्तर निम्न परिधिभित्रको हुनुपर्छः–

(क) क्यान्ड फ्रुट कक्टेलमा फलको मात्रा देहायबमोजिमको हुनुपर्छ ।:–

	पाँच फलहरूको फ्रुट कक्टेलको हकमा	चार फलहरूको फ्रुट कक्टेलको हकमा
(१) आरू वा आँप	३०–५० प्रतिशत	३०–५० प्रतिशत
(२) नास्पाती	२५–४५ प्रतिशत	२५–४५ प्रतिशत
(३) भूईंकटहर	६–१६ प्रतिशत	६–२५ प्रतिशत
(४) अंगुर वा सुन्तला	६–२० प्रतिशत	६–२० प्रतिशत
(५) चेरी वा बयर	२– ६ प्रतिशत	२–१५ प्रतिशत

इरिथ्रोसिनले रंगाएको चेरीबाट सरेको रङ्ग बाहेक फ्रुट कक्टेलमा कुनै किसिमको रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

(ख) फ्रुट कक्टेलको न्युनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम रहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. १२. क्यान्ड पाईन आपल भन्नाले पाकेको भूईंकटहरको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रा पारी काटेर पानी, भूईंकटहरको रस, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर, ग्लूकोज र सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई सिल गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त ताप क्रियाद्वारा प्रशोधन गरेको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरुप हुनुपर्दछः–

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको ६० प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(ख) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५८ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन।

०३. १३. क्यान्ड अरेन्ज सेगमेन्ट भन्नाले पाकेको सुन्तलाको बोक्रा छोडाई केश्रामा टाँसिएको धर्सा, बियाँ केश्रा र बोक्राको बाहिरी भाग समेत झिकी, पानी, सुन्तलाको रस, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर, ग्लूकोज, सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि या पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्दछः–

(क) सग्लो केश्राको भाग ८५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(ख) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(ग) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(घ) लेवुलमा सग्लो केश्रा (होलसेग्मेन्ट) भनी जनिएको हुनुपर्छ ।

०३. १४. क्यान्ड पियर्स भन्नाले पाकेको नासपातीको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रा पारी नासपातीको रस, चिनी, डेक्स्ट्रोज, इनभर्टसुगर, ग्लूकोज, सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्छः–

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(ख) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५३ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. १५. क्यान्ड लप्सी भन्नाले पाकेको लप्सीको बोक्रा झिकी, पानी, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर, ग्लूकोज र सुहाउँदो मरमसला हाली बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्छ :–

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(ख) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५३ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०३. १६. लप्सी रेलिश भन्नाले पाकेको स्वस्थ लप्सीको गुदीमा चिनी, मरमसला, भिनेगार आदि सुहाउँदो मात्रामा मिलाएर बनाईने पदार्थलाई जनाउँछ । यो पदार्थ टोमाटो तथा फलफूलको चटनी वा जामसित धेरै हदसम्म मिल्दछ । यसमा निम्न पदार्थ मिलाउन सकिनेछः–

(१) चिनी, नून, मरमसला, भिनेगार आदि ।

(२) सिट्रिक तथा एस्कर्विक एसिड ।

(३) कागती ।

(४) रङ्ग ।

यसमा घुलनशील ठोस पदार्थ ५० प्रतिशत र फलको भाग ३५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

आज्ञाले–
सुरेन्द्रराज शर्मा
श्री ५ को सरकारको सचिव

मुद्रण विभाग, सिंहदरबार

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

१२१

मुद्रण विभाग, सिंहदरबार

आधिकारिक रुपमा मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।