नेपाल राजपत्र

श्री ५ को सरकारद्वारा प्रकाशित

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

भाग ३

श्री ५ को सरकार
कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयको
सूचना

श्री ५ को सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी देहाय बमोजिमका खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ ।

०१. दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु (Milk and Milk Products)

०१.०१ दूध (Milk):

"दूध" भन्नाले स्वस्थ गाई वा भैंसीको थुनबाट दुहेको र स्वाभाविक अवस्थाको स्वच्छ ताजा श्रावलाई सम्झनु पर्छ ।

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 घटी नभएको दूध सम्झनु पर्छ ।

०१.०३ भैंसीको दूध (Buffallo Milk):

"भैंसीको दूध" भन्नाले ५.० प्रतिशत दूधको चिल्लो (milk fat) र सो चिल्लो बाहेक दूधको ठोस पदार्थ (milk solid not fat) ८.० प्रतिशतभन्दा घटी नभएको दूध सम्झनु पर्छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०१.०४ घिउ (Ghee):

"घिउ" भन्नाले कुनै रंग वा परिरक्षी नहालेको र दूधबाट सिधै वा दूधको दही वा क्रिम वा मख्खनबाट तयार गरिएको चिल्लो पदार्थमा भएको सम्पूर्ण जलांश उड्ने गरी खारी स्वच्छ तुल्याइएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई सम्झनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

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

०१.०५ प्रशोधित दूध (Processed Milk) :

"प्रशोधित दूध" भन्नाले आंशिक रुपमा दूधको चिल्लो झिकी वा नझिकी 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 'स्टरिलाइज्ड दूध' भन्न वा लेख्न सकिनेछ ।

०१.०६ उद्वास्पित दूध (Evaporated Milk):

"उद्वास्पित दूध" भन्नाले दूधबाट आंशिक रुपमा पानी उडाई बनाइएको तरल पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । 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 रुपमा पानी उडाई बनाइएको तरल पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । यसमा दूधको चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २०.० प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ ।

०१.०८ मधुरित संघणित दूध (Sweetened Condensed Milk) :

"मधुरित संघणित दूध" भन्नाले चिनी हाली घना बाक्लो बनाइएको तरल दुग्ध पदार्थलाई सम्झनुपर्छ । 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 सम्झनुपर्छ । यसमा चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २६.० प्रतिशत, चिनीको मात्रा कम्तीमा ४०.० प्रतिशत हुनुको साथै चिल्लो

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

5.268

पदार्थ ०.५ प्रतिशत मा नबढेको हुनुपर्छ।

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

"आंशिक धृतांश रहित मधुरित संघणित दूध" (Partly Skimmed Sweetened Condensed Milk) भएमा चिल्लो सहित दूधको ठोस पदार्थ कम्तीमा २८ प्रतिशत, चिनी कम्तीमा ४० प्रतिशत र चिल्लो पदार्थ कम्तीमा ३.० र बढीमा ९.० प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ।

०१.११ मख्खन (Butter):

"मख्खन" भन्नाले गाई वा भैंसीको दूध वा दुवै वा क्रिममा निरोगन प्रक्रिया (pasteurization) पूरा गरी निकालिएको दूधको चिल्लो पदार्थलाई सम्झनुपर्छ। यसमा खुद दूधको चिल्लो 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 नून वा एनाटो (रंग) वा दुवै समावेश भएको हुन सक्दछ। यसमा कुनै परीरक्षी (preservative) मिसाइएको हुनुहुँदैन।

मख्खनको रुपमा सिधै भोजनमा प्रयोग नहुने तर उत्पादन कार्यमा मात्र प्रयोग हुने नखारिएको घिउ (नौनी) लाई यस परिभाषा अन्तरगतको मख्खन मानिने छैन।

०१.१२ क्रिम (Cream):

"क्रिम" भन्नाले गाई वा भैंसीको वा दुवैको दूधलाई निरोगन प्रक्रिया (pasteurization) पूरा गरी दूधको चिल्लो घना हुने गरी तयार गरिएको प्रनिलम्ब (पानीमा दूधको चिल्लो नछुट्टिने गरी मिसिएको) लाई सम्झनुपर्छ। 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 त्यांई दहीको बिउ (Lacto bacillus culture) हाली प्राकृतिक तवरले अम्लता उत्पन्न हुने गरी जमाई बनाएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ। तर गाईको दूधबाट बनेको दही वा दूधको चिल्लो झिकिएको दूध (skimmed milk) बाट बनेको दही भएमा सोही अनुरुप 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 मिसाईएको हुनुहुँदैन। यसरी चिनी, मसला मिसाइएकोमा दूधको ठोस पदार्थ र त्यस्ता पदार्थ बाहेक दूधको मात्राको आधारमा रहेको हुनपर्नेछ।

द्रष्टव्यः

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 गरेका हुनुपर्नेछ :–

१) फोस्फाटेज टेष्ट नेगेटिभ हुनुपर्नेछ।

२) निरोगन गरिएको दूध तथा अन्य दुग्ध तरल पदार्थ बिक्रीमा राखिएको भए वा

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

२८५

तयार गरिएको भएमा प्रति मिलिलिटरमा कोलाफम (coliform) गणना शून्य हुनुपर्नेछ ।

०१.१४ शिशु दुग्ध आहार (Infant Milk Food) :

"शिशु दुग्ध आहार" भन्नाले गाई, वा भैंसी वा दुवैको दूधको समिश्रणलाई स्प्रे डाइङ्ग (spray drying) अथवा रोलर डाइङ्ग (roller drying) प्रक्रियाद्वारा जल निष्काशन गरी जलांश प्रतिशत बढीमा ४.५% मा ल्याई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई अथवा निर्धारित स्तरको दूधमा केही खास किसिमको कार्वोहाइड्रेट (carbohydrate) [जस्तै : चिनी, डेक्ट्रोज (dextrose), डेक्स्ट्रीन (dextrins), 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 सम्झनु पर्छ ।

जल निष्काशनको लागि अपनाइएको प्रकिया खाद्य पदार्थ प्याक गरिएको भाँडोको लेबलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । यसमा स्टार्च (starch), कुनै पनि एण्टि अक्सिड्यान्टहरु (anti-oxidants), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको तथा ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध समेत नभएको हुनुपर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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.	क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index)		
	- रोलर ड्राइड (rollar dried)	–	१५.० मिलि लिटरमा नबढेको ।
	- स्प्रे ड्राइड (spray dried)	–	२.० मिलि लिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (Solubility)		
	- रोलर ड्राइड (roller dried)	–	८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
	- स्प्रे डाइड (spray dried)	–	९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
७.	भिटामिन "ए" (Retinol)	–	३५० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
८.	भिटामिन "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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

उपर्युक्त बमोजिमको उत्पादित शिशु दुग्ध आहार (Infant Milk Food) द्रवण मुद्रित (hermatically sealed) भाँडोमा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ र उक्त भाँडोको लेबलमा उत्पादन मिति तथा उपभोग्य मिति स्पष्ट रुपले उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

०१.१५ शिशु आहार (Infant Food):

"शिशु आहार" भन्नाले आमाको दूधको अभावमा खास किसिमको पोषिलो खुराकको आवश्यकता पर्ने १२ महिना सम्मको शिशुको लागि गाईको वा भैंसीको वा दुवै दूधको समिश्रणलाई स्प्रे ड्राइङ्ग (spray drying) वा रोलर ड्राइङ्ग (roller drying) प्रकियाद्वारा जल निष्काशन गरी जलांश बढीमा ४.५ प्रतिशतमा ल्याई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसको प्रयोगमा ल्याइने दूधको चिल्लो पदार्थ सम्पूर्ण वा आंशिक रुपमा झिकी त्यसको सट्टामा लिनोलिक 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, डेक्स्ट्रोज (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 प्रकिया खाद्य पदार्थ प्याक गरिएको भाँडोको लेबलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । यसमा स्टार्च (starch), कुनै पनि एण्टि अक्सिड्यान्टहरु (anti-oxidants), धूलो, अप्रसांगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स, परिरक्षी नहालेको र ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध रहित हुनुपर्छ र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ :-

१.	जलांश (Moisture) (तौलको आधारमा)	–	४.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
२.	चिल्लो पदार्थ (Total fat) (तौलको आधारमा)	–	१८.० प्रतिशतमा नघटेको ।
३.	दूधको प्रोटिन (Milk protein) (तौलको आधारमा)	–	१०.० प्रतिशतमा नघटेको ।
४.	सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (तौलको आधारमा)	–	८.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
५.	एसिड (Dilute HCl) मा नघुल्ने भष्म (तौलको आधारमा)	–	०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।
६.	घुलनशीलता (Solubility):		
	क) घुलनशीलता संकेत (Solubility Index):		
	रोलर ड्राइड (roller dried)	–	१५.० मिलि लिटरमा नबढेको ।
	स्प्रे ड्राइड (spray dried)	–	२.० मिलि लिटरमा नबढेको ।
	ख) घुलनशीलता (तौलको आधारमा)		
	रोलर ड्राइड (roller dried)	–	८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
	स्प्रे ड्राइड (spray dried)	–	९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

७.	भिटामिन "ए" (Retinol)	–	३५० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
८.	भिटामिन "डि" (Cholecalciferol)	–	१८० आई.यू प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
९.	लोहा (Iron)	–	५.० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१०.	थायमिन (Thiamine)	–	१८५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
११.	रिवोल्फेविन (Riboflavin)	–	२७५ माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१२.	निकोटिनामाइड (Nicotinamide)	–	११६० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१३.	भिटामिन बि-६ (Vitamin B_6)	–	१६० माइक्रो ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
१४.	भिटामिन बि-१२ (Vitamin B_{12})	–	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 मिलि 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 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 (Chlorine)	–	२५० मिलि ग्राम प्रति १०० ग्राममा नघटेको ।
२७.	फोसफरस (Phosphorous)	–	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 ग्राममा नबढेको ।
३२.	कोलिफर्म गणना (Coliform Count)	–	अनुपस्थित प्रति ०.१ ग्राममा ।

द्रष्टव्य:
उल्लेख गरिए बमोजिमको उत्पादित शिशु आहार (Infant Food) द्रवण मुद्रित (hermatically sealed) भाँडामा प्याक गरिएको हुनुपर्नेछ र उक्त भाँडोको लेबलमा उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

०१.१६ धूलो दूध (Whole Milk Powder):

"धूलो दूध" भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवैको दूधको समिश्रणलाई वा निर्धारितस्तरको दूधलाई राम्ररी जल निष्काशन गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा तौलको आधारमा ०.३ प्रतिशतमा नबढ्ने गरी क्यालसियम क्लोराइड (calcium chloride), सोडियम साइट्रेट (sodium citrate), अर्थोफोस्फोरिक एसिड (orthophosphoric acid) र पोलिफोस्फोरिक एसिड (polyphosporic acid) को सोडियम साल्ट (sodium salt) समावेश भएको हुन सक्नुका साथै ब्युटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (butylated hydroxyanisole) तौलको आधारमा ०.०१ प्रतिशत भन्दा बढी नभई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

१.	जलांश (Moisture)	–	५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
२.	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat)	–	२६.० प्रतिशतमा नघटेको ।
३.	अम्लता (Acidity) (ल्याक्टिक एसिडको आधारमा)	–	१.२ प्रतिशतमा नबढेको ।
४.	घुलनशीलता (Solubility)		
	स्प्रे ड्राइडमा (spray dried)	–	९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
	रोलर ड्राइडमा (roller dried)	–	८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
५.	टोटल प्लेट काउन्ट (Total Plate Count)	–	५०,००० प्रति ग्राममा नबढेको ।
६.	कोलिफर्म (Coliform)	–	अनुपस्थित प्रति ०.१ ग्राममा ।

द्रष्टव्य:
जल निष्काशनको लागि अपनाइएको विधि लेबलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । उल्लेख गरिए बमोजिम उत्पादन गरिएको धूलो दूधको द्रवण मुद्रित (hermetically sealed) भाँडोमा प्याक गरिनुको साथै उत्पादन मिति तथा प्रयोगमा ल्याउन सकिने अवधि स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

०१.१७ घृतांश रहित धूलो दूध (Skimmed Milk Powder) :

"घृतांश रहित धूलो दूध" भन्नाले गाई वा भैंसी वा दुवै दूधको समिश्रणलाई वा निर्धारित स्तरको घृतांश रहित दूधलाई राम्ररी जल निष्काशन गरी तयार गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा ०.३ प्रतिशतमा नबढ्ने गरी क्याल्सियम क्लोराइड (calcium chloride), सोडियम साइट्रेट (sodium citrate), अर्थोफोस्फोरिक एसिड (orthophosphoric acid) र पोलिफोस्फोरिक एसिड (polyphosporic acid) को सोडियम साल्ट (sodium salt) समावेश भएको हुनु को साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

१.	जलांश (Moisture)	–	५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
२.	दूधको चिल्लो पदार्थ (Milk fat)	–	१.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
३.	अम्लता (Acidity) (ल्याक्टिक एसिडको आधारमा)	–	१.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
४.	घुलनशीलता (Solubility)	–	९८.५ प्रतिशतमा नघटेको ।
	स्प्रे ड्राइडमा (spray dried)	–	८५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
	रोलर ड्राइडमा (roller dried)		
५.	टोटल प्लेट काउन्ट (Total Plate Count)	–	५०,००० प्रति ग्राममा नबढेको ।
६.	कोलिफर्म (Coliform)	–	अनुपस्थित ०.१ प्रति ग्राममा ।

द्रष्टव्य :
जल निष्काशनको लागि अपनाइएको विधि लेबलमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ । उल्लेख गरिए बमोजिम उत्पादन गरिएको दूधको धूलो द्रवण मुद्रित (hermetically sealed) भाँडोमा प्याक गरिनुको साथै उक्त भाँडोमा उत्पादन मिति तथा प्रयोगमा ल्याउन सकिने अवधि स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

०२. तेल तथा घिउ (Fats and Oil)

०२.०१ तोरीको तेल (Mustard Oil)

"तोरीको तेल" भन्नाले ब्रासिका जाति (Brassica Species) का तोरी, सर्स्यूँ (compestris) रायो (juncea) वा सलगम (napus) उपजातिका सग्लो तथा सफा तेलहनबाट निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल र्‍यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाईज्ड हुनाको कारण) नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अप्रासंगिक बाहिरी रंग, गन्ध, एसेन्स नहालेको र कसर मैला रहित स्वच्छ सफा हुनुपर्नेछ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टीभ 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 हाईड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	–	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् 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 अनुरुपको भएर पनि आर्जिमोन (Argemone) तेल नमिसाइएको हुनुपर्नेछ । आर्जिमोन तेल मिसिएको तेल स्वास्थ्यलाई हानिकारक मानिनेछ ।

०२.०२ आयात गरिएको रेपसिड आयल (Imported Rapeseed Oil):

"आयात गरिएको रेपसिड आयल" भन्नाले ब्रास्सिका जातिका (रायो, तोरी) जस्तै ब्रासिका क्याम्पेस्टीस, बि. जन्सियो अथवा बि. नेप्स (Brassica campestris, B. juncea or B. napus) इत्यादि उपजातिको सग्लो तथा इरुसिक एसिड (erusic acid) भन्ने तत्व घटाइएको तेलहन बाट निकाली मानव उपयोगको लागि उपयुक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल दुर्गन्ध (अक्सिडाइज को कारण) नभएको, 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)	रिफ्रयाक्टीभ इण्डेक्स् (४० डि. से.मा) (Refractive index)	–	१.४६५ देखि १.४६९ सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	९४ देखि १२६ सम्म ।
(ग)	स्यापोनिफिकेशन 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 पोटासियम हाइड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	–	१०.० मिलि इक्वीभ्यालेन्ट पेरोक्साइड् अक्सिजन प्रति किलो ग्राम तेलमा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(छ) हेक्साब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test) (दुई घण्टाको अवधीमा) – नेगेटिभ ।

तर आयातित रेपसिडको गेडाबाट स्वदेशमा उत्पादित रेपसिड आयल (Rapeseed Oil) भएमा एसिड भ्यालु ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड् प्रतिग्राम तेलमा नबढेको र सल्भेन्ट एक्स्ट्र्याक्सन (solvent extraction) विधिबाट तेल निकालिएको भएमा स्वदेशमै उत्पादित भए पनि खण्ड (ङ) मा लेखिए बमोजिम नै हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्य:
उपर्युक्त 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 सम्झनु पर्छ । यसमा रहेको खोटो (gum) को अधिकतम मात्रा जल संयोजन (hydration) र यान्त्रिक (mechanical) वा भौतिक प्रणालीद्वारा राम्ररी झिकेको हुनुपर्नेछ । यो तेल र्‍यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सीडाइज्ड) 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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स (४० डि. से. मा) (Refractive index)	–	१.४६५० देखि १.४७१० सम्म ।
(ख)	स्यापोनीफिकेशन भ्यालु (Saponfication value)	–	१८९ देखि १९५ सम्म ।
(ग)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	१२० देखि १४० सम्म ।
(घ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	२.५ मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड 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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

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 र्‍यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सीडाईज्डको कारण) नभएको, पानी छुटिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टीभ 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 प्रतिकिलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(च) एसिड भ्यालु (Acid value)	–	६.० मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड 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 उपर्युक्त हुने गरी प्रशोधन गरिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल र्‍यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सीडाईज्डको कारण) नभएको, 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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

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

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(घ) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter) – १२ ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड 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 प्रकियाद्वारा अधिकांश तरल पदार्थमात्र छुट्याइएको तेललाई सम्भनु पर्छ । यो तेल न्यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सीडाईज्डको कारण) नभएको, 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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स (४० डि. से. मा) (Refactive 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 (Unsopanifiable matter) – १२ ग्राम प्रतिकिलोग्राम तेलमा नबढेको ।

(ङ) एसिड भ्यालु (Acid value) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड 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 सम्भनु पर्छ । यो तेल सफा, न्यान्सिड दुर्गन्ध नभएको, बाहिरी पदार्थ नमिसिएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, रंग ,गन्ध, एसेन्स र खनिज तत्व नभएकोलाई सम्भनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स (४०° से. मा) (Refractive index) – १.४६२० देखि १.४६४० सम्म ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

252

(ख)	स्यापोनिफिकेसन 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 प्रतिकिलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	वेलिएर टेस्ट (Bellier test) (टर्विडिटी तापकम एसिटिक एसिड मेथडबाट)	– ३९ देखि ४१ सम्म ।
(च)	एसिड भ्यालु (Acid value)	– ४.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रतिग्राम तेलमा नबढेको ।
(छ)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	– १० मिलि इक्विभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलो ग्राम तेलमा नबढेको ।

०२.०८ नरिवलको तेल (Coconut Oil)

"नरिवलको तेल" भन्नाले नरिवल (Cocos mucifera) फलको बियाँ (Copra) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल चान्सिड दुर्गन्ध नभएको, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंङ, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर मैला रहित स्वच्छ सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स (४०° से. मा) (Refractive index)	– १.४४८० देखि १.४५०० सम्म ।
(ख)	स्यापोनिफिकेसन 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 पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	– १० मिलि इक्विभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलो ग्राम तेलमा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०.२.०९ तीलको तेल (Seasame Oil) :

"तीलको तेल" भन्नाले सफा सग्लो कालो, खैरो, सेतो अथवा यी सबै मिसिएको तीलको गेडा (Sesamum indicum) बाट निकालिएको शुद्ध तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल ऱ्यान्सिड दुर्गन्ध (अक्सिडाइज्ड्) नभएको, 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) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स् (४०° से. मा) (Refractive index) – १.४६५० देखि १.४६९० सम्म ।

(ख) स्यापोनिफिकेशन 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) सिसम आयल टेष्ट (Baudouin Test) – उपस्थित (Positive) ।

(च) एसिड भ्यालु (Acid vaule) – ६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रतिग्राम 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 तेल पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यो तेल ऱ्यान्सीड दुर्गन्ध रहित, पानी छुट्ने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, रंग, गन्ध, एसेन्स र खनिज तेल नहालेको एवं कसर, मैला रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स (४०° से. तापकम) (Refractive index) – १.४६५०देखि १.४६८० सम्म ।

(ख) आयोडिन भ्यालु (Iodine value) – १०३ देखि १२८ सम्म ।

(ग) स्यापोनीफिकेसन भ्यालु (Saponification value) – १८७ देखि १९५ सम्म ।

(घ) स्यापोनीफाइ नहुने पदार्थ (Unsapocifiable matter) – २० ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

256

(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 बिँया (Helianthus annus Linn) बाट अथवा सूर्यमुखी फूलको पिनालाई सोलभेन्ट एस्ट्राक्सन अथवा एक्सप्रेसन विधि (solvent extraction or expression method) अपनाई निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेल सफा, स्वच्छ, ऱ्यान्सीड दुर्गन्ध नभएको , पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, अरु बाह्य तत्व, कसर रहित, रंग वा गन्ध आउने बस्तु वा खनिज तेल नमिसिएको हुनुपर्नेछ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्रयाक्टीभ इण्डेक्स (४०° से. तापक्रम) (Refractive index)	–	१.४६६०देखि १.४६९० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	११० देखि १४३ सम्म ।
(ग)	स्यापोनिफिकेसन भ्यालु (Saponification value)	–	१८८ देखि १९४ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponfiable matter)	–	१५ ग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(ङ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	४ मिलिग्राम पोटासियमहाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	–	१० मिली इक्विभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको।

०२.१२ जैतुनको तेल (Olive Oil)

"जैतुनको तेल" भन्नाले जैतुन पाकेको फल (Olea europea) बाट निकालिएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो स्वच्छ, कसर रहित, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, कुनै रंग वा गन्ध आउने बस्तु वा खनिज तेल नमिसिएको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ :-

(क)	रिफ्रयाक्टीभ इन्डेक्स (४०° से.मा) (Refractive index)	–	१.४६०१ देखि १.४६३० सम्म ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	७५ देखि ९४ सम्म ।
(ग)	स्यापोनिफिकेसन भ्यालु (Saponification value)	–	१८४ देखि १९६ सम्म ।
(घ)	स्यापोनिफाइ नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	–	१० ग्राम प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको ।
(ङ)	एसिड भ्यालु (Acid value)	–	६.० मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	–	२० मिलि इक्विभ्यालेन्ट 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 सम्झनु पर्छ । यो तेल स्वच्छ, कसर रहित, पानी छुट्टिने गरी जलांश नभएको, रंग वा गन्ध आउने बस्तु वा खनिज तेल नमिसिएको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	रिफ्र्याक्टीभ इण्डेक्स (४०° से.मा) (Refractive index)	–	१.४६७ देखि १.४७० सम्म ।
(ख)	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	–	१३५ देखि १५० सम्म ।
(ग)	स्यापोनिफिकेसन 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 पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेलमा नबढेको ।
(च)	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	–	१० मिलि इक्विभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलो ग्राम तेलमा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०२.१४ प्रशोधित वनस्पति तेल (Refined Vegetable Oil):

"प्रशोधित वनस्पति तेल" भन्नाले कुनै पनि खाने वनस्पति तेललाई रासायनिक वा भौतिक प्रकियाद्वारा न्युट्रलाइज्ड् (neutralised) गरी एबजरवेन्ट अर्थ (absorbent earth) वा एक्टिभेटेड कार्बन (activated carbon) वा दुवै प्रयोगद्वारा ब्लिच्ड (bleached) गरिएको र बाफको प्रयोगद्वारा डिओडोराइज्ड् (deodourised) तुल्याईएको तेललाई सम्झनु पर्छ । यो तेलमा अन्य कुनै किसिमको रसायनको प्रयोग हुनुहुँदैन । जुन तेलबाट प्रशोधन गरी बनाईएको हो, सो तेलको नाम लेबलमा प्रष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ र उक्त प्रशोधित तेलको गुणस्तर जुन तेलबाट प्रशोधन गरिएको हो सोही तेल अनुरुपको हुनुपर्नेछ । तर एसिड भ्यालु (acid value) ०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोक्साइड् प्रति ग्राम तेलमा नबढेको हुनुपर्नेछ र पेरोक्साइड् भ्यालु (peroxide value) १० मिलि इक्विभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रति किलोग्राम तेलमा नबढेको र जलांश ०.१ प्रतिशत भन्दा ननाघेको हुनुपर्नेछ ।

यदि कुनै पनि तेल खाने प्रयोजनको लागि सोल्भेन्ट एक्स्ट्राक्सन (solvent extraction) को विधिबाट निष्काशन गरिएकोछ भने त्यस्तो तेल प्रशोधित खाने वनस्पति तेलको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 हाइड्रोजिनेशन प्रक्रिया (selective hydrogenation process) द्वारा ठोस रुपमा ल्याई तयार गरी देहाय बमोजिमको गुणस्तर अनुरुप 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 यिनीहरुको समिश्रणलाई वा श्री ५ को सरकारबाट वनस्पति घ्यू बनाउनका लागि स्वीकृत खान हुने वनस्पति तेललाई सेलेक्टिभ हाईड्रोजेनेशन (selective hydrogenation) प्रक्रिया अपनाई बनाउन सकिने छ ।

(ख) श्री ५ को सरकारको पूर्व स्वीकृति नलिई यसमा कुनै पनि रंग, गन्ध, स्वाद मिसाउन पाइने छैन ।

(ग) यसमा जलांश (moisture content) ०.२५ प्रतिशतमा भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

(घ) यसको पग्लिने बिन्दु (melting point) क्यापिलरी स्लिप मेथड (capillary slip method) द्वारा जाँच्दा ३१° सेन्टिग्रेड देखि ४१° सेन्टिग्रेड भित्र हुनुपर्नेछ ।

(ङ) रिफ्र्याक्टीभ ईण्डेक्स (refractive index) ४०° से. मा १.४५८० भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(च) स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (unsaponifiable matter) १.२५ प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

(छ) एसिड भ्यालु (acid value) ०.५ मिलिग्राम पोटासियम हाईड्रोक्साइड प्रति ग्राम घिउ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

(ज) पेरोक्साईड भ्यालु (peroxide value) १० मिलि इक्विभ्यालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन प्रतिकिलो ग्राम घिउ भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

(झ) वनस्पति घिउ पग्लदा स्वच्छ र सफा तरल रुपमा हुनुपर्छ र यसमा दुर्गन्ध हुनु हुँदैन ।

(ञ) यसमा तीलको तेल मिसाइएको हुनुपर्छ जसले गर्दा वनस्पति घिउमा २०:८० को अनुपातमा प्रशोधित बदामको तेल मिसाइ बोडिन टेष्ट (baudouin test) गर्दा निस्कने रंग लोभिवन्ड (lovibond) स्केलको १ से. मी. सेलमा २.० रेड युनिट (red unit) भन्दा फिक्का रातो हुनु हुँदैन ।

(ट) यसमा भिटामिन "ए" थपिएको हुनुपर्नेछ र यो प्रतिग्राम २५ आई. यू. भन्दा घटी हुनुहुँदैन ।

(ठ) यसमा कुनैपनि एण्टि अक्सिडेण्ट (anti-oxidant) सिनरजिष्ट (synergist) इमलसिफायर (emulsifier) र अन्य यस्ता पदार्थहरु श्री ५ को सरकारको पूर्व स्विकृति बेगर मिसाउन पाइने छैन ।

(ड) यसमा निकेलको मात्रा १.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राम मिलिग्राम प्रति किलो ग्राममा नबढेको हुनुपर्नेछ ।

द्रष्टव्य:

"प्रशोधित तेल" भन्नाले कुनै पनि किसिमको पेलेर निकालिएको खाने वनस्पति तेल, जसलाई क्षार (alkali) द्वारा न्यूट्रलाइज्ड (neutralized) गरी एब्जरबेन्ट अर्थ (absorbent earth) वा एक्टीबेटेड कार्वन (activated carbon) वा दुबैको प्रयोग द्वारा रंग रहित (bleached) र वाफको प्रयोग द्वारा गन्ध रहित तुल्याइ तयार पारिएको खाने तेललाई सम्झनु पर्छ र प्रशोधित वनस्पति तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ ।

०२.१६ बेकरी सर्टेनिङग् (Bakery Shortening):

"बेकरी सर्टेनिङग्" भन्नाले वनस्पति घिउको लागि तोकिएको (पग्लिने विन्दु बाहेक) गुणस्तर परिधि अनुरुपको भई पग्लिने विन्दु (melting point) को हकमा ४१° से ननाघेको (क्यापिलरी ट्यूब विधि अनुसार) 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 इमल्सिफाइडग् एजेन्ट (emulsifying agent) को रुपमा मोनोग्लिसराइड (monoglyceride) र डाइग्लिसराइड (diglyceride) हरु राख्न सकिने छ ।

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, एस्कर्बिक एसिड (ascorbic acid), साइट्रिक एसिड (citric acid) र रंग तथा परिरक्षी।

(ग) तयारी रसमा साइट्रिक एसिड (citric acid) को 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) विभिन्न फल रसहरुमा (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) वट्टामा 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 नघट्ने गरी पास्चुराइज (pasteurize) गरेको र बोतल वा क्यान बन्दी गरिएको रसलाई सम्झनु पर्छ:-

(क) खाने नुन।

(ख) चिनी वा डेक्सट्रोज (dextrose) वा दुवै (सुख्खा रुपमा)।

(ग) साइट्रिक एसिड (citric acid), मेलिक एसिड (malic acid) तथा एस्कर्बिक एसिड (ascorbic acid)।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(घ) स्वीकृत रंग ।

(ङ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(च) मोल्ड काउन्ट (mold count) जाँचको क्षेत्रको ३० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन र यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ५.५ प्रतिशत भन्दा घटी हुनुहुँदैन ।

०३.०३ फलको सर्वत (Fruit Syrup) :

"फलको सर्वत" भन्नाले चिनी, डेक्स्ट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा बढी हाली गुलियो तुल्याई देहाय कुराहरु मिसाई वा नमिसाई गुलियो तुल्याइएको फलको रसलाई सम्झनु 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 बट्टामा 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), लिक्विड ग्लुकोज (liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सबै मिसाएको र निम्न कुराहरु भएको वा नभएको पाकेको स्वस्थ फलबाट गुदी समेत आउने गरी निकालिएको रसलाई सम्झनु पर्छ :-

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको तेल (peel oil), फलफूलको सुगन्ध ।

(ख) साइट्रिक एसिड (citric acid), एस्कर्विक एसिड (ascorbic acid) ।

(ग) परिरक्षी (preservative) र रंगहरु ।

(घ) फलको पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशत र कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ४० प्रतिशत र सम्बन्धित फल रसको भाग २५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.०५ फलफूलको पेय (Fruit Beverage):

"फलफूलको पेय" भन्नाले देहायका पदार्थहरु मिसाइएको वा नमिसाइएको तर चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसिएको फलरस तथा पानी वा सोडा पानी (carbonated water) बाट बनेको पेयलाई सम्झनु पर्छ :-

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) पानी, फलको बोक्राबाट निकालेको तेल (peel oil), फलफूलको सुगन्ध ।
(ख) साइट्रिक एसिड (citric acid), एस्कर्विक एसिड (ascorbic acid) ।
(ग) परिरक्षी र रंगहरु ।
(घ) फलफूलको पेयको न्यूनतम भाग (fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा र घुलनशील ठोस पदार्थ १० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

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

"टोमाटो सस", "टोमाटो केटचप" वा "टोमाटो ससको" अर्थ लाग्ने अन्य कुनै फलरस पाकेको स्वस्थ गोलभेंडाबाट बनेको हुनुपर्छ । यसमा देहाय पदार्थहरु 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 रंगहरु ।
(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ । यसमा अम्लता (acetic acid को आधारमा) १.२ प्रतिशत र कूल घुलनशील ठोस पदार्थ २५ प्रतिशतमा घटेको हुनुहुँदैन । यसमा अन्य कुनै फल र हरियो सागपात मिसिएको हुनुहुँदैन ।
(ङ) मोल्ड काउन्ट (mold count) जाँचेको क्षेत्रको ४० प्रतिशत भन्दा बढी हुनु हुँदैन साथै ईष्ट (yeast) र यसको स्पोरहरु 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, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र त्यसमा देहायका पदार्थहरु मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ :-

(क) साइट्रिक एसिड (citric acid), एस्कर्विक एसिड (ascorbic acid), मेलिक एसिड (malic acid) ।
(ख) परिरक्षी र रंगहरु ।
(ग) फलरस वा गुदीको रुपमा रहेको पेक्टिन र घुलनशील ठोस पदार्थ कम्तीमा ६५ प्रतिशत रहेको हुनुपर्नेछ र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि भित्र रहेको हुनुपर्नेछ :-
 (१) स्ट्रवेरी (Strawberry), रास्पवेरी (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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

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

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (fill of container) बट्टामा 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, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar) र लिक्वीड ग्लुकोज (liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र देहायको पदार्थहरु मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु 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) र रंगहरु ।
यसमा रास्पवेरी (raspberry), स्ट्रबेरी (strawberry) वा काफलबाट बनेको खण्डमा सो फल १५ प्रतिशत र अन्य फलबाट बनेकोमा उक्त फल २७ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ग) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(घ) यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशत भन्दा कम हुनुहुँदैन र यस्तो पदार्थको लेबलमा "पेक्टिन मिश्रित जाम" भनी जनाइएको हुनुपर्नेछ ।

०३.०९ मार्मलेड (Marmalade):

"मार्मालेड" भन्नाले सिट्रस जातका फलको रस, गुदी र बोक्राको साथ पानी, चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar) र लिक्वीड ग्लूकोज (liquid glucose) मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाइएको र देहाएका पदार्थहरु मिसाई वा नमिसाई आवश्यकतानुसार जम्ने गरी उमाली बनाएको पदार्थलाई सम्झनुपर्छ :-

(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 फल २७ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(ङ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(च) यसमा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ । यसको लेबलमा "पेक्टिन मिश्रित मार्मलेड" भनी जनाएको हुनुपर्छ ।

०३.१० चटनी (सस्) (Chutney Sauce):

"चटनी" भन्नाले स्वस्थ फलफूलको वा हरियो सागपात मरमसला, नुन, प्याज, लसुन, चिनी, सक्खर वा भिनेगार (acetic acid) वा खाने तेल मिसाई बनाइएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा खाने तेल रहेको भए सो तेलको नाउँ त्यस पदार्थको लेबलमा जनाइएको हुनुपर्नेछ । यसमा परिरक्षी हाल्न सकिन्छ । यसमा एसिटिक एसिड (acetic acid) को आधारमा अम्लता १.० प्रतिशत र कुल घुलनशील ठोस पदार्थ १५ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.११ क्यान्ड फ्रुट कक्टेल (Canned Fruit Cocktail):

"क्यान्ड फ्रुट कक्टेल" भन्नाले फल वा फलको टुक्रालाई पानी वा सम्बन्धित फलरस, चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar), ग्लुकोज (glucose) र सुहाउँदो मरमसला र सुगन्ध मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई प्याक गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रमद्वारा प्रशोधन गरेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क) "क्यान्ड 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 पाईने छैन ।

(ख) फ्रुट कक्टेलको न्यूनतम भाग बट्टामा भरिने माध्यम रहित (drained weight) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

(ग) फ्रुट कक्टेलको न्यूनतम मात्रा (fill of container) बट्टामा भरिने माध्यम सहित बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९०.० प्रतिशतमा नघटेको हुनु पर्नेछ ।

०३.१२ क्यान्ड पाईन एप्पल (Canned Pineapple):

"क्यान्ड पाईन एप्पल" भन्नाले पाकेको भूँई कटहरको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रा पारी काटेर पानी, भूँईकटहरको रस, चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्टसुगर (invert sugar), ग्लुकोज (glucose) र सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई बिग्रनबाट बचाउनलाई सिल गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) फल पदार्थको न्यूनतम भाग (बट्टामा भरिने माध्यम सहित) बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ९० प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।
(ख) न्यूनतम ड्रेन्डवेट बट्टामा अटाउने पानीको तौलको ५८ प्रतिशतमा नघटेको हुनुपर्नेछ ।

०३.१३ क्यान्ड अरेंज सेग्मेन्ट (Canned Orange Segment) :

"क्यान्ड अरेंज सेग्मेन्ट" भन्नाले पाकेको सुन्तलाको बोक्रा छोडाई केस्रामा टाँसिएको धर्सा, बियाँ, केस्रा र बोक्राको बाहिरी भाग समेत झिकी पानी, सुन्तलाको रस, चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar), ग्लुकोज (glucose), सुहाँउदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई विग्रन बाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि या पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 क्यान्ड पियर्स (Canned Pears) :

"क्यान्ड पियर्स" भन्नाले पाकेको नासपातीको बोक्रा र बीचको साह्रो भाग झिकी टुक्रा पारी नासपातीको रस, चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar), ग्लुकोज (glucose), सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला मिसाई वा नमिसाई विग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रिया द्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 क्यान्ड लप्सी (Canned Lapsy) :

"क्यान्ड लप्सी" भन्नाले पाकेको लप्सीको बोक्रा झिकी, पानी, चिनी, डेक्सट्रोज (dextrose), इन्भर्ट सुगर (invert sugar), ग्लुकोज (glucose) र सुहाउँदो मरमसला मिसाई विग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(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 बनाईने पदार्थलाई जनाउँछ । यो पदार्थ टोमाटो सस्, टोमाटो केटचप तथा फलफूलको चटनी वा जाम सित धेरै हदसम्म मिल्दछ । यसमा देहायका पदार्थहरु मिलाउन सकिनेछ :-

(१) चिनी, नुन, मरमसला, भिनेगार (vinegar) आदि ।
(२) साइट्रिक (citric) तथा एस्कर्बिक [illegible] bic 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 यिनीहरुको संमिश्रणलाई प्राकृतिक रुपले फरमेन्ट (ferment) गरी वा नगरी बनाइएको पदार्थ सम्झनु पर्छ । यसमा किरा लागेको वा ढुसी परेको हुनुहुँदैन । यसमा खान हुने मरमसलाहरु 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 झोल, तेल, भिनेगार मध्ये कुनै एक वा सो भन्दा बढी मिसाई संरक्षण गरिएको हुन सक्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसार हुनुपर्नेछ :-

(क) अमिलो झोलमा संरक्षण गरेको भए यसको झोलमा साइट्रिक एसिड (citric acid) को आधारमा अम्लता १.२ प्रतिशतमा नघटेको, नुनीलो झोलमा संरक्षण गरिएको भए झोलमा नुनको मात्रा १० प्रतिशतमा नघटेको र भिनेगारमा भए यसको झोलमा एसिटीक 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. माथी सम्म 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), फिटकिरी, कृत्रिम रंग र अन्य अखाद्य वा हानिकारक पदार्थहरुको प्रयोग वा संसर्ग भएको हुनुहुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०४. मसला पदार्थहरू (Spices and Condiments)

०४.०१ अलैंची कोसा (Cardamom Amomum) :

"अलैंची कोसा" भन्नाले सुकेको पाक्न लागेको आमोमम् सबुलाटम (Amomum subulatum Roxb) जातको क्याप्सुलको रुपमा रहेको फललाई सम्झनुपर्छ । यसमा पुष्प कोषका टुकाहरु, 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 प्रतिशत १.० (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 सम्झनु पर्छ । बीउमा बाहिरी पदार्थको प्रतिशत तौलको आधारमा २.० मा नबढेको हुनुपर्नेछ । बीउमा उड्ने तेल (volatile oil) एक प्रतिशत १.० (आयतन/तौल) भन्दा कम हुनुहुँदैन । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनु हुँदैन ।

०४.०३ अलैंचीको धुलो (Cardamum Amomum Powder) :

"अलैंचीको धूलो" भन्नाले आमोमम् सबुलाटम (Amomum subulatum Roxb) जातको अलैंचीको क्याप्सुलबाट छोडाइएको बीउको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यस्तो धूलो सानो टुक्राहरुको रुपमा अथवा पिँधिएको मसिनो धूलोको रुपमा हुनसक्नेछ । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	–	१५.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	कूल 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 सुठो (Dried Ginger) :

"सुठो" भन्नाले आकारमा एकरुपता नभएको बोक्रा सम्पूर्णरुपमा निकालिएको वा ननिकालिएको, पखालिएको र सुकाएको जिन्जिवर अफिसिनेल (Zingiber officinale Rosc) 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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०४.०५ सुठोको धूलो (Dried Ginger Powder):

"सूठोको धूलो" भन्नाले पुरै अदुवालाई सुकाई पिँधेर बनाएको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग राखेको हुनु हुँदैन । यसको धूलो देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	१३.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	कूल भष्म (Total ash)	–	८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ग)	डाईल्यूट 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 प्रतिशत मा 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 बिरुवाको सुकेको वा आलो कन्द वा जरा (Rhizome or bulbous roots) लाई सम्झनु पर्छ । 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 हुनुहुँदैन ।

०४.०७ बेसार (Turmeric Powder) :

"बेसार" भन्नाले करक्युमा लोंगा (Curcuma longa L.) जातको बिरुवाको 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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क)	जलांश (Moisture)	–	१२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	सम्पूर्ण 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)	कूल 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 पदार्थहरु तौलको आधारमा ७.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको गेडाहरु तौलको आधारमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको, खानहुने (गेडाहरु जीरा बाहेक अन्य गेडा) तौलको आधारमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको तथा बाहिरी रंग नमिसाइएको हुनुपर्नेछ । बाह्य पदार्थ , जिरा बाहेक अन्य खान हुने गेडा र कीराले क्षति पुऱ्याएको गेडा प्रतिशत जोड्दा तौलको आधारमा १०.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०४.०९ जिराको धूलो (Cumin Powder):

"जिराको धूलो" भन्नाले सग्लो, पोषिलो, सफा, सुकेको स्वस्थ तथा रोग रहित जिरा (Cuminum cyminum L.) लाई पिँधेर धूलो पारिएको जिराको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा अरु कुनै किसिमको बास्ना वा गन्ध आउने पदार्थ तथा रंग मिसाउन हुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	१२ .० प्रतिशत मा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	कूल 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)	उडनसील तेल (Volatile oil)	–	१.० प्रतिशतमा नघटेको (आयतन/तौलको आधारमा) ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ। 217

०४.१० सग्लो मरीच (Pepper):

"सग्लो मरीच" भन्नाले पाइपर नाइग्रम एल (Piper nigrum L.) को चाउरिएको खैरो कालो रंगको सुकेको गेडालाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाह्य पदार्थ जस्तै धूलो, डाँठ, पात तथा अन्य पदार्थहरु तौलको आधारमा ३.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन र अन्य खोक्रो हलुका गेडाहरु तौलको आधारमा १०.० प्रतिशत र साना-साना गेडाहरु 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 ।

०४.११ मरीचको धूलो (Pepper Powder):

"मरीचको धूलो" भन्नाले मरीच (Piper nigrum L.) को सुकेको गेडालाई अन्य कुनै पदार्थहरु नमिसाई पिँधेको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कुनै बाहिरी रंग नमिसाइएको एवं देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	१२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	कूल 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 फाइवर (Crude fibre)	–	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 पदार्थहरु तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन । खुर्सानी कोसामा बाहिरी रंग, खनिज तेल र अन्य हानिकारक पदार्थहरु हालेको हुनुहुँदैन । कीराले क्षति पुऱ्याएको खुर्सानी तौलको आधारमा ५.० प्रतिशत भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०४.१३ खुर्सानीको धूलो (Chillies Powder) :

"खुर्सानीको धूलो" भन्नाले खुर्सानी (Capscicum frutescens L.,Capscicum annum) जातको सफा सुकाइएको कोसालाई पिँधेर बनाएको धूलोलाई सम्झनु पर्छ । यसमा कसिंगर, ढुसी, कीरा, बाह्य पदार्थ, बाह्य रंग, वास्ना आउने पदार्थ नमिसाइएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ :–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) जलांश (Moisture)	–	१२.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख) कूल 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 फाइवर (Crude fiber)	–	३०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।

०४.१४ सग्लो धनियाँ (Coriander):

"सग्लो धनियाँ" भन्नाले कोरिएन्ड्रम सेटीइभम एल (Coriandrum sativum L.) जातको पाकेर सुकेको गेडालाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाह्य पदार्थ जस्तै धूलो, कसिगर, 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 ।

०४.१५ धनियाँको धूलो (Coriander Powder) :

"धनियाँको धूलो" भन्नाले सग्लो, सफा, स्वस्थ वा रोग कीरा नलागेको धनियाँको (Coriandrum sativum L.) बिऊलाई 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) कूल 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) ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०५. चिया, कफि, कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (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 सम्झनु पर्छ । यसमा अन्य बाहिरी पदार्थ तथा रंग लगाइएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	सम्पूर्ण भष्म (Total ash) (१००° से. तापक्रममा स्थीर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	– ५.५ देखि ८.० प्रतिशत सम्म ।
(ख)	उमालेको पानीमा घुलित कूल 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 boliing tea) (१००° से तापक्रममा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको चियालाई १०० भाग उमालेको पानीमा एक घण्टा सम्म रिफलक्स गरी निस्केको उद्धृत तत्व)	– ३५.० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ङ)	घुलनशील भष्मको क्षारीय गुण (Alkalinity of soluble ash) (K_2O को आधारमा)	– १.० देखी २.० प्रतिशत सम्म ।
(च)	क्रुड फाइवर (Crude Fibre) (१००° से. तापक्रममा स्थीर तौलमा ल्याई सुकाएको चियाको)	– १५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(छ)	केफिन (Caffeine)	– २.० प्रतिशतमा नघटेको । (सुख्खा तौलको आधारमा)

०५.०२ कफि (Coffee):

"कफि" भन्नाले Coffea arabica, Coffea liberica, Coffea excelsa वा Coffea robusta जातको बीउबाट उत्पादित पाकेको दानाबाट तयार गरिएको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ ।

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

१. "भुटेको कफि" भन्नाले सफा हरियो कफिको गेडालाई भुटी गाढा खैरो रंग बनाएको र कफिको चारित्रिक सुगन्ध विकशित भएको कफि दानालाई सम्झनु पर्छ ।

२. "पिँधेको धूलो कफि" भन्नाले भुटेको कफिको गेडालाई पिँधी धूलो बनाएको कफिलाई सम्झनु पर्छ ।

भुटेको कफि तथा पिँधेको धूलो कफिमा कुनै बाहिरी रंग, सुगन्ध तथा बाह्य तत्वहरु मिसाएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।
३९८

(क)	कूल भष्म (Total ash)	–	३.० प्रतिशत देखि ७.० प्रतिशत सम्म (सुख्खा तौलको आधारमा)।
	जसमध्ये 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 (Allkalinity of soluble ash)	–	N/10 एसिडमा ३.५ मिलि लिटर देखि ५.० मिलि लिटर सम्म।
(घ)	क्याफिन (Caffeine)	–	१.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा)।
(ङ)	उम्लेको पानीमा घुल्ने कफि पदार्थ (Water extract) (१००° से. मा स्थिर तौलमा ल्याई सुकाएको २ ग्राम पदार्थलाई १०० मिलि लिटर डिष्टीलगरी उम्लेको पानीमा १ घण्टा सम्म रिफ्लक्स गरी निस्केको उद्धृत तत्व)।	–	२६.० प्रतिशत देखि ३५.० प्रतिशत सम्म।

०५.०२.२ घुलनशील धूलो कफि (Soluble Instant Coffee Powder)

"घुलनशील धूलो कफि" भन्नाले शुद्ध कफिको दानालाई ताजा रुपमा भूटेर पिँधेर त्यसबाट प्राप्त भएको धूलो कफिलाई सम्झनु पर्छ। यसमा स्वभाविक कफिको रंग, स्वाद एवं वास्ना हुनुका साथै नटाँसिने र सजिलै संग घुल्ने हुनुपर्छ। यसमा चिकोरी तथा अन्य कुनै किसिमको रंग, वास्ना लगायत बाहिरी तत्वहरु मिसिएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	–	४.० प्रतिशतमा नबढेको।
(ख)	कूल 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)।

द्रष्टव्य :
क्याफिन रहित कफि (Decaffeinated Coffee) को हकमा क्याफिन सम्बन्धी आवश्यकता अनिवार्य हुने छैन।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०६. नुन (Salt)

०६.०१ आयोडिन नभएको नुन (Common Salt) :

"आयोडिन नभएको नुन" भन्नाले दानादार ठोस अवस्थामा रहेको सेतो, गुलाबी अथवा फिक्का कैलो रंगको, देखिने गरी माटो, ग्रिट , ढुङ्गो र उद्धरण गर्न सक्ने बाह्य पदार्थ र फोहर मैला नमिसिएको खान योग्य नुनलाई सम्फनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।

०६.०२ आयोडिनयुक्त नुन (Iodised Salt)

"आयोडिनयुक्त नुन" भन्नाले दानादार ठोस अवस्थामा रहेको सेतो फिक्का गुलाबी अथवा कैलो रंगको देखिने गरी माटो, गिर्खा, ढुङ्गो र उद्धरण गर्न सकिने बाह्य पदार्थ र फोहोर मैला नमिसिएको खान योग्य नुनलाई सम्फनु पर्छ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	६.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	सोडियम क्लोराइड्को 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 क्लोराइड् बाहेक पानीमा घुलनशील अन्य पदार्थ (Water soluble other than sodium chloride)	–	३.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ङ)	आयोडिनको मात्रा (Iodine content)	–	उत्पादन स्तरमा ५०.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नघटेको तथा खुद्रा बिक्री स्तरमा ३०.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नघटेको (जलांश रहित आधारमा गणना गर्दा) ।

आधिकारिकता 295 मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०७. **खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Cereal, Pulse and their Products)**

०७.०१ खाद्यान्न (Food Grain):

"खाद्यान्न" भन्नाले साधारणतया मानव उपभोगको लागि प्रयोगमा ल्याइने सग्लो वा टुक्रिएको धान, चामल, गहुँ, मकै, कोदो, दलहनका गेडाहरुलाई सम्झनु पर्छ । यी पदार्थहरु कृत्रिम रङ्गहरुको साथै अन्य हानिकारक पदार्थ रहित स्वच्छ, सफा भई देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(१)	बाह्य पदार्थ (Foreign matters)	
	(क) जैविक पदार्थ (Inorganic matters) (बालुवा, ढुङ्गा, धूलो, माटो इत्यादि)	– धानमा ३.० प्रतिशत र अन्य खाद्यान्नमा १.० प्रतिशतमा नबढेको ।
	(ख) अजैविक पदार्थ (Organic matters) (भूस, चोकर, पराल, अखाद्य दाना, तेलहन तथा अन्य दाना)	– ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(२)	क्षतिग्रस्त दाना (Damaged grain) (ताप वा ढुसी आदिले अन्नका दानाको भित्री भागसम्म क्षति पुऱ्याएको अन्नका गेडाहरु)	– ५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(३)	कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना (Insect damaged grain) (घुन आदिले क्षति गरेको दाना) वा कीराले गरेको क्षतिको फलस्वरुप उत्पन्न भएको युरिक एसिडको मात्रा १० मिलिग्राम प्रति १०० ग्राममा नबढेको ।	– १०.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(४)	जलांश (Moisture) (राम्ररी फिजाईएको 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 यिनीहरुको समिश्रणबाट बनेको खाद्य परिकारमा माइकोटक्सिन (अफलाटक्सीन सहित) को उपस्थिति २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम (पार्ट पर बिलियन) मा नबढेको हुनुपर्नेछ । सो भन्दा बढी भएमा स्वास्थको लागि हानिकारक मानिनेछ ।

(६) उपर्युक्त खाद्यान्न मध्ये अलग अलग गुणस्तर तोकिएकोमा सोही बमोजिम र नतोकिएकाहरुको हकमा उपरोक्त बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपनै हुनुपर्नेछ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

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 अनुसारको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३०°-१३३° से. मा २ घण्टा सम्म तताउँदा) ।
(ख)	कूल 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% अल्कोहल)सल्फ्युरिक एसिड को आधारमा (Alcoholic acidity expressed as H_2SO_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 गरिएको मसिनो पदार्थलाई जनाउँछ । यो कीरा तथा ढुसीको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनु पर्नेछ र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture)	– १४.० प्रतिशतमा नबढेको (१३०° देखि १३३° सेन्टीग्रेडमा २ घण्टासम्म तताउँदा) ।
(ख)	कूल 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_2SO_4)	– ०.१२ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

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 अनुसारको हुनुपर्नेछ :–

(क) जलांश (Moisture)	–	१४.५ प्रतिशतमा नबढेको (१३० देखि १३३° से.मा २ घण्टासम्म तताउँदा) ।
(ख) कूल भष्म (Total ash)	–	०.७ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।
(ग) 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) अल्कोहोलिक एसिडीटी {(९०% अल्कोहल) सल्फ्युरीक एसिडको आधारमा}	–	०.१५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको आधारमा) । (Alcoholic acidity expressed as H_2SO_4)

०७.०५ पाउरोटी (Bread) :

"पाउरोटी" भन्नाले गहुँको पीठो, मैदा, पानी, नुन, यिष्ट अथवा अरु किन्वन गरिने (fermentive) माध्यमको मिश्रणवाट प्रशोधन गरी उत्पादन गरिएको बिभिन्न 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 पदार्थहरु मिलाउन सकिनेछ :–

कन्डेन्स्ड मिल्क (condensed milk), दूधको पाउडर (whole or skimmed milk powder), मही (whey), दही ,ग्लुटेन , चिनी, सख्खर ,मह, तरल ग्लुकोज, माल्ट (malt) पदार्थ, खाने स्टार्चहरु, खाने बदामको पीठो, खाने भटमासको पीठो, प्रोटिन कन्सेन्ट्रेट वा आइसोलेट (protein concentrates or isolates), वनस्पति घिउ, मार्गरिन, प्रशोधित तेल, मख्खन, घिउ अथवा यी सबैको मिश्रण र लेसिथिन (lecithin), ग्लीसरिन (glycerine), ग्लीसरिन मोनोस्टिरेट (glycerine monosterate), आल्बुमिन (albumin), लाइमवाटर (limewater), लाइसिन (lysine), सर्बिटोल (sorbitol), भिटामिन, आमोनियम क्लोराइड (ammonium chloride), एस्कर्विक एसिड (ascorbic acid), ग्वारगम (gaur gum), मसला र मसलाको सार, फल तथा फल पदार्थ, बदाम तथा बदामका पदार्थहरु (nuts & nut products) आदि ।

पाउरोटीमा देहाय बमोजिमको इम्प्रुभर्स (Improvers) तोकिएको मात्रामा (पीठोको तौलको आधारमा) मिसाउन सकिनेछ :-

आमोनियम परसल्फेट (Ammonium persulphate) – ०.२५ प्रतिशतमा नबढाई ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

क्यालसीयम फोस्फेट (Calcium phosphate)	–	०.२५ प्रतिशतमा नबढाई ।
क्यालसीयम 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 स्टिरियोल-२ लाक्टिलेट (Sodium Stearoyl-2 lactylate) क्यालसियम स्टिरियोल-२ लाक्टिलेट (Calcium Stearoyl-2 lactylate) (अथवा दुवै मिलाएर)	–	०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।
एल-सिष्टिन हाइड्रोकलोराइड् (L-Cysteine hydrochloride)	–	०.००९ प्रतिशतमा नबढाई ।

पाउरोटीमा देहाय बमोजिमका एक वा एकभन्दा बढी ढुसी निरोधकहरु तोकिएको मात्रामा पीठोको तौलको आधारमा मिसाउन सकिनेछ :–

क्यालसियम वा सोडियम प्रोपिओनेट (Calcium or sodium propionate)	–	०.५ प्रतिशतमा नबढाई ।
सर्बिक एसिड अथवा यसका सोडियम, पोटासियम र क्यालसियम लवणहरु (Sorbic acid or 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 । ग्वार गम मिसाइएको भए सो ०.५ प्रतिशत भन्दा बढी मिसाईएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुसारको हुनुपर्नेछ :–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) अल्कोहलिक अम्लता (९०% अल्कोहल) (Alcoholic acidity) – १०० ग्राम सुकेको पदार्थ मा ७.५ मि. लि. लिटर नर्मल सोडियम हाइड्रोक्साइडको बरावरीमा नबढेको । (not more than the equivalent of 7.5ml N. NaOH per 100 g 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) – ०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।

(२) मसला र फल पाउरोटी (masala bread & fruit bread) – ०.२ प्रतिशतमा नबढेको ।

(ग) सम्पूर्ण ठोस पदार्थ (Total soluble solids) – ६० प्रतिशतमा नघटेको ।

०७.०६ बिस्कुट (Biscuit):

"बिस्कुट" भन्नाले गहुँको पिठोको मैदा र वनस्पती घिउमा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घिउ वा कृत्रिम मख्खन वा तिनीहरुको संमिश्रण बाट बनेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा खाने नुनको साथै देहाय बमोजिम कुनै एक वा बढी पदार्थहरु समावेश गरिएको हुन सक्दछः-

एण्टि अक्सिडेण्ट (anti-oxidants), इमाल्सिफाइड तथा स्टेविलाईजिङ्ग एजेण्ट (emusifying & stabilizing agents), स्वीकृत परिरक्षीहरु (permitted preservatives), बेकिङ्ग पाउडर (baking powder), पाउडर दूध, खाद्यान्न (cereals), चीज, चकलेट , साइट्रिक एसिड (citric acid), कोका (cocoa), नरिवल, डेक्सट्रोज (dextrose), काजु, पेस्ता जस्ता मसलाहरु, फुल (egg), इन्जाइम्स् (enzymes), ल्फेवोरिङ्ग एजेन्टस् (flavouring agent), अदुवा, ग्लुटेन (gluten), बदामको पिना, दुग्ध पदार्थ, मह, जेलिफाइङ्ग एजेन्ट (jellyfying agent) वा मसला (spices), चिनी तथा चिनी युक्त पदार्थ, इष्ट (yeast), स्वीकृत रंग इत्यादि । साथै बिस्कुट देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ ।

(क) जलांश (Moisture) – ६.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(ख) डाइल्यूट हाइड्रोल्कोरिक 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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

द्रष्टव्य:

१. "प्रशोधित खानेतेल" भन्नाले पेलेर निकालिएको कुनै पनि खाने वनस्पती तेल जसलाई क्षार (alkali) द्वारा न्युट्रलाईज्ड (neutralized) गरी एर्ब्जवेन्ट अर्थ (absorbent earth) वा एक्टिवेटेड कार्बन (activated carbon) वा दुवैको प्रयोग द्वारा रङ्ग रहित (bleached) र वाफ को प्रयोग द्वारा गन्ध रहित तुल्याइएकोलाई सम्झनु पर्छ र प्रशोधित खाने वनस्पति तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्छ ।

२. कृत्रिम मख्खन भन्नाले मार्जरीन (margarine) लाई सम्झनु पर्छ ।

०७.०७ सिन्के चाउ चाउ (Noodles):

"सिन्के चाउ चाउ" भन्नाले गहुँको मैदा वा सूजी मुछी तयार गरेको पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा बदामको पिना, सिमल तरुलको पिठो, भटमासको पिठो, पाउडर दूध, अण्डा, मसला पदार्थहरु भिटामिन र खनिज पदार्थहरु रहेको वा नरहेको हुनसक्छ । यसमा बाह्य रंग, फोहर, किराहरु, ढुसी परेको र अन्य अनावश्यक बस्तुहरु हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	१२.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	कूल 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)	कूल प्रोटिन (Total protein)	–	८.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको आधारमा) ।

०७.०८ तयारी चाउ चाउ (Instant Noodle):

"तयारी चाउ चाउ" भन्नाले गहुँको मैदाबाट सिन्का जस्तै मसिनो गरी घुम्रेको वा कुनै पनि आकारमा तयार गरी पकाएर बनाइएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यसमा वनस्पती तेल, बिभिन्न मसलाहरु, फुल, च्याउ, सागपात, कुखुराको मासु वा त्यसको रस, स्रिम्प आदि तथा स्वीकृत बास्ना समेत मिसाइएको हुन सक्दछ । यो पदार्थको कुनै पनि भागमा ढुसी परेको, किराले हानी पुचाएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क)	जलांश (Moisture)	–	५.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख)	कूल भष्म (Total ash)	–	४.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग)	ड्राइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म (Ash insoluble in dilute HCl)	–	०.१ प्रतिशतमा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(घ) प्रोटिन (Protein) – १०.० प्रतिशतमा नघटेको ।

(ङ) एक्सट्राक्टेड फ्याटको (Extracted fat)

(१) एसिड भ्यालु (Acid value) – १.० नबढेको ।

(२) पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value) – १० मिलि इक्वीभालेन्ट पेरोक्साइड अक्सिजन । प्रति किलो ग्राम तेलमा नबढेको ।

(च) मोनोसोडियम ग्लुटामेट – (Monosodium glutamate) १.० प्रतिशतमा नबढेको ।

तर १२ महिना भन्दा कम उमेरका बाल बालिकाहरुको लागि बनाइएको चाउ चाउ भएमा मोनासोडियम ग्लुटामेट अनुपस्थित भएको हुनुपर्नेछ ।

(छ) पाकेटको तेल -जुन तेल हो त्यस तेलको लागि तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ ।

द्रष्टव्य:

१. उत्पादित वस्तुको लेवलमा शाकाहारी वा मांसहारी खुलाउनु पर्नेछ ।

२. उपयुक्त चारित्रिक गुणहरुमा (ख) देखि (घ) सम्मको गुणस्तर परिधि सुख्खा तौलको आधारमा गणना गरिने छ ।

०७.०९ गेडा मुँग (Whole Green Gram):

"गेडा मुँग" भन्नाले हरियो दलहन (Phaseolus aureus Roxb, Phaseolus radiatus Roxb) जातको सुकेका स्वच्छ, सफा र सग्लो गेडा वा दाना सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग मिसाइएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर अनुरुपको 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 पुचाएको दाना (Weevilled grains) – ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(च) यूरीक एसिड (Uric acid) – १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ) माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin) – २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम मा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ८ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७.१० मुँगको दाल (Split Green Gram):

"मुँगको दाल" भन्नाले गेडा मुंग (Phaseolus aureus Roxb, Phaseolus radiatus Roxb) लाई दलेर बनाएको खोस्टा समेतको स्वच्छ, सफा, दाल पदार्थ लाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ :–

(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 पुचाएको दाना (Weevilled grains)	–	३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च)	यूरीक एसिड (Uric acid)	–	१०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ)	माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	–	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ७ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

०७. ११ मुंगको छाँटा (Dehusked Split Green Gram):

"मुंगको छाँटा" भन्नाले गेडा मुंग (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 अनुरुपको 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 पुचाएको दाना (Weevilled grains) – २.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(च) यूरीक एसिड (Uric acid) – १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ) माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin) – २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल 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 दलहन लाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ :–

(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 पुचाएको दाना (Weevilled grains) – ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(च) यूरीक एसिड (Uric acid) – १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ) माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin) – २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०७.१३ मासको गेडा (Whole Black Gram):

"मासको गेडा" भन्नाले कालो मासको दलहन (Phaseolus mungo Linn) जातको सग्लो, सुख्खा, स्वच्छ, सफा गेडाहरुलाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरि रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(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 पुचाएको दाना (Weevilled grains) – ४.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(च) यूरीक एसिड (Uric acid) – १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ) माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin) – २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ८ भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

०७. १४ मासको दाल (Split Black Gram):

"मासको दाल" भन्नाले मासको गेडा (Phaseolus mungo Linn) लाई दलेर बनाएको राम्रो, स्वच्छ, सफा सुकेको दाललाई सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनुहुँदैन र देहाय बमोजिम गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(ङ) कीराले क्षति पुचाएको दाना (Weevilled grains) – ३.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(च) यूरीक एसिड (Uric acid) – १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ) माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin) – २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ७ भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

०७.१५ गेडा चना (Whole Bengal Gram):

"गेडा चना" भन्नाले सुख्खा, स्वच्छ, सफा र सग्लो साइसर एरिटिनम लिन (Cicer arietinum Linn) जातको दलहन पदार्थ सम्झनु पर्छ । यसमा बाहिरी रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 पुचाएको दाना (Weevilled grains) – ५.० प्रतिशतमा नबढेको ।

(च) यूरीक एसिड (Uric acid) – १०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

(छ) माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin) – २० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(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 पुचाएको दाना (Weevilled grains)	–	३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरीक एसिड (Uric acid)	–	१०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सीन (अफलाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	–	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

०७ .१७ गेडा मुसुरोको दाल (Whole Lentil):

"गेडा मुसुरोको दाल" भन्नाले लेन्टिल जातको दलहन (Lens esculenta Moench or Lensculinaris Medik or Ervum lens Linn) पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यो स्वच्छ, सफा, राम्रो, सुख्खा, सग्लो हुनुको साथै बाहिर रंग तथा अन्य पदार्थ मिसाइएको हुनु हुँदैन र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको 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 पुचाएको दाना (Weevilled grains)	–	३.० प्रतिशतमा नबढेको ।
(च) यूरीक एसिड (Uric acid)	–	१०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
(छ) माइकोटक्सीन (अफलाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	–	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ८ भन्दा बढी हुनुहुँदैन।

०७.१८ मसुरोको 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 अनुरुपको 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)	–	३.० प्रतिशतमा नबढेको।
(ङ)	कीराले क्षति पुचाएको दाना (Weevilled grains)	–	२.० प्रतिशतमा नबढेको।
(च)	यूरीक एसिड (Uric acid)	–	१०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको।
(छ)	माइकोटक्सीन (अफ्लाटक्सिन सहित) (Mycotoxin including aflatoxin)	–	२० माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको।

उपर्युक्त अनुसार भएर पनि बाह्य पदार्थ, अन्य खान योग्य दाना तथा क्षति ग्रस्त दानाको कूल प्रतिशत ६ भन्दा बढी हुनुहुँदैन।

जीवनाशक विषादी अवशेष सम्बन्धमा :

संङ्केत नम्बर ०७.०१ र संङ्केत नम्बर ०७.०९ देखि ०७.१८ सम्मका खाद्यान्न तथा दलहनहरुमा जीवनाशक विषादिको अवशेष (Pesticide Residues) उपस्थित रहेमा देहाय बमोजिमको म्याक्सिमम् रेजिड्यू लिमिट (Maximum Residue Limit) वा एक्सट्रानियस रेजिड्यू लिमिट (Extraneous Residue Limit) भन्दा बढी हुनुहुँदैन।

	विषादिको नाम		म्याक्सिमम रेजिड्यू लिमिट
१.	अल्ड्रिन, डाइल्ड्रिन (Aldrin, dieldrin)	–	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको।
२.	कार्वारिल (Carbaryl)	–	१.५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको।
३.	क्लोंडेन (Chlordane)	–	०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको।
४.	डि.डि.टी (D.D.T.)	–	अनुपस्थित।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

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 (हेप्टाक्लोर) र यसका इपोक्साइड समेत (Heptachlor & its epoxide expressed as Heptacholr)	–	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.	फोस्फा मिण्डन (Phosphamindon)	–	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१५.	२,४ डि (2,4 D)	–	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१६.	कार्वोफुरान (Carbofuran)	–	०.१० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१७.	फेन्थायन (Fenthion)	–	०.१० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
१८.	डाइथायोकार्वामेटस (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.	कार्वेन्डाजिम (Carbendazim)	–	०.५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२२.	ट्राइल्र्कोफोन (Trichlorfon)	–	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२३.	अक्सिडेमेटन मिथाइल (Oxydemeton methyl)	–	०.०२ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२४.	डाइक्यामेथ्रिन (Decamethrin / Deltamethrin)	–	०.५० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२५.	पाराक्वाट ड्राइल्कोराइड (Paraquat dichloride)	–	०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२६.	मोनोक्रोथफोस (Monocrothphos)	–	०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२७.	क्लोरपाइरिफोश (Chlorpyrifos)	–	०.०५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२८.	पाइरेथ्रिन (Pyrethrins)	–	अनुपस्थित ।
२९.	क्लोरफेनभिनफोस (Chlorfenvinphos)	–	०.०२५ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

द्रष्टव्य:
माथि उल्लिखित सङ्केत नम्बर ०७.०१ र संङ्केत नम्बर ०७.०९ देखि ०७.१८ सम्मको खाद्य पदार्थहरूको गुणस्तरमा प्रयोग भएका शब्दहरुको परिभाषा :–

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(क) "बाह्य पदार्थ" भन्नाले खाद्यान्न बाहेक अरु पदार्थ सम्झनु पर्छ ।

(ख) "जैविक पदार्थ" भन्नाले पराल, भूस, चोकर, अखाद्य दाना आदि पदार्थ सम्झनु पर्छ ।

(ग) "अजैविक पदार्थ" भन्नाले बालुवा, ढुंङ्गा, धुलो, माटो, धातुका टुका, पशुजन्य फोहरहरु आदि पदार्थ सम्झनु पर्छ ।

(घ) "क्षतिग्रस्त दाना" भन्नाले टुसा उम्रेको वा तापकम, जीवाणु ,पानी, मौसमले गर्दा दानाको भित्री भाग सम्म क्षति पुचाएको दानाहरु सम्झनु पर्छ ।

(ङ) "कीराले क्षति पुऱ्याएको दाना" भन्नाले केही अंश वा पूर्ण रुपमा घुन आदि कीराले खाद्यान्नमा क्षति पुचाएको दानाहरु सम्झनु पर्छ ।

(च) "अन्य खानयोग्य दाना" भन्नाले खान योग्य ठहरीएका अन्य अनाजका दानाहरु (तेलहन-हरु समेत) सम्झनु पर्छ । जस्तै गेडा मुँग [illegible] गस्तरमा अन्य खान योग्य दाना भन्नाले गेडा मुँग बाहेक खान योग्य खाद्यान्नहरु स[illegible] पर्छ ।

०८. प्रशोधित पिउने पानी (Processed Drinking Water)

०८.०१ खनिजयुक्त पानी (Mineral Water) :

(क) "प्राकृतिक खनिजयुक्त पानी" (Natural Mineral Water) भन्नाले प्राकृतिक पिउन योग्य पानीबाट वा पानीको मुहान, कुवा, इनार वा भूमिगत पानीबाट (सार्वजनिक खाने पानी वितरणबाट बाहेक) आएको पानी सम्झनु पर्छ र यस्तो पानीमा बाह्य धूलो पदार्थ वा स्वास्थलाई हानी पुऱ्याउने पदार्थ नरहेको हुनुपर्नेछ ।

(ख) " रसायनिक तत्व थपि बनाएको खनिजयुक्त पानी " भन्नाले आवश्यक रसायनिक तत्व थपि प्रशोधन गरी खनिजयुक्त बनाईएको पानीलाई सम्झनु पर्छ ।

(ग) खनिजयुक्त पानीको रंग, स्वाद स्वाभाविक तथा गन्ध रहित हुनुपर्नेछ ।

(घ) खनिजयुक्त पानी प्याकिङ्ग नगरिकन परिवहन गर्न पाइने छैन ।

(ङ) खनिजयुक्त पानी सफा र निरोगन (sterile) गरिएको खाद्य ग्रेडको प्लाष्टिक वा काँचको भाँडामा प्याक गरिएको (hermetically sealed) हुनुपर्नेछ ।

खनिजयुक्त पानीको गुणस्तर देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछ :

१. देहायका तत्व तथा यौगिक देहायको परिमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनुपर्नेछ :-

टर्बिडिटी (एन. टि. यू.) (Turbidity NTU)	-	५ एन. टि. यू. मा नबढेको ।
कूल घुलनशील ठोस पदार्थ (Total Dissolved Solids)	-	७५० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

पि. एच. (pH)	-	६.५ देखि ८ सम्म ।
तामा (Copper as cu)	-	१.० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
फलाम (Iron as Fe)	-	०.३ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
नाइट्रेट (Nitrate as NO_3)	-	४५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्लोरिनको अवशेष (Residual Free Chlorine)	-	०.२ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
फ्लोराईड (Fluoride as F)	-	[illegible] लिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
पारो (Mercury as Hg)	-	०.००१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्याड्मियम (Cadmium as Cd)	-	०.०१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
आर्सेनिक (Arsenic as As)	-	०.०५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
सायनायड (Cyanide)	-	०.०१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
सिसा (Lead as Pb)	-	०.०५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
एमोनिया (Ammonia)	-	अनुपस्थित ।
नाइट्राइट (Nitrite)	-	०.००५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्रोमियम (Chromium as Cr)	-	०.०५ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्लोराइड्स (Chlorides as Cl)	-	२०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।

आधिकारिक मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

सल्फेट (Sulphate as SO_4)	-	२५० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्षारियता (Alkalinity as HCO_3)	-	६०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
म्यान्गानिज (Manganese as Mn)	-	०.१ मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
क्यालसियम (Calcium as Ca)	-	१०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
जिङ्क (Zinc as Zn)	-	५.० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
म्याग्नेसियम (Magnesium as Mg)	-	७५.० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।
कडापन (Hardness)	-	२०० मिलिग्राम प्रति लिटरमा नबढेको ।

२. सुक्ष्म जिवाणु देहायको परिमाण भन्दा नबढेको वा अनुपस्थित हुनुपर्नेछ :–

टोटल मेसोफिलिक ब्याक्टेरिया गणना (Total Mesophilic Bacterial Count)	-	२५ प्रति एम. एल. मा नबढेको ।
यीष्ट र मोल्ड गणना / एम. एल. (Yeast and Mold Count /ml)	-	अनुपस्थित ।
कोलिफर्म गणना / १०० एम. एल. (Coliform Count / 100 ml)	-	अनुपस्थित ।
फिकल कोलिफर्म / १०० एम. एल. (Faecal Coliform /100 ml)	-	अनुपस्थित ।
ई. कोलाई / १०० एम. एल. (E. coli / 100 ml)	-	अनुपस्थित ।
ब्यासिलस सिरियस / एम. एल. (Bacillus cereus / ml)	-	अनुपस्थित ।
साल्मोनेला / २५ एम. एल. (Salmonella / 25 ml)	-	अनुपस्थित ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

222

सिघेल्ला / २५ एम. एल. (Shigella / 25 ml)	-	अनुपस्थित ।
भिब्रिओ कलेरी / एम. एल. (Vibrio cholerae / ml)	-	अनुपस्थित ।
भि. पारा हिमोलाईटिक्स / एम. एल. (V. parahaemolyticus /ml)	-	अनुपस्थित ।
क्लोस्ट्रिडिअम बोटुलिनम् / एम. एल. (Clostridium botulinum / ml)	-	अनुपस्थित ।
क्लो वेल्चि / एम. एल. (Clo. welchii /ml)	-	अनुपस्थित ।
फेकालिज स्ट्रेप्टोकोकस/ १०० एम. एल. (Streptococus faecalis / 100 ml)	-	अनुपस्थित ।
नेमाटोड्स् (सिष्ट, ओभा लार्भा) (Nematodes– Cyst, Ova, Larva)	-	अनुपस्थित ।

३. जीवनाशक विषादी अवशेष देहायका परिमाण भन्दा नबढेको हुनुपर्नेछ :-

डि. डि. टि. (D. D. T.)	-	१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
अल्ड्रिन र डाइअल्ड्रिन (Aldrin and Dieldrin)	-	०.०३ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
क्लोर्डन (Chlordane Total Isomers)	-	०.३ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
हेक्साक्लोरोबेन्जिन (Hexachlorobenzene)	-	०.०१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
हेप्टाक्लोर र हेप्टाक्लोर इपोक्साईड (Heptachlor and heptachlor epoxide)	-	०.१ मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
गामा बी. एच. सी. वा गामा एच. सि. एच वा लिन्डेन (γBHC or γHCH or Lindane)	-	३.० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
मेथोक्सिक्लोर (Methoxychlor)	-	३० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।
२, ४ डि (2, 4 D)	-	१०० मिलिग्राम प्रति किलोग्राममा नबढेको ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०९. 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 अनुरुपको 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 बिभिन्न किसिमका चिनीबाट उत्पादन भएको ढिक्कालाई सम्झनु पर्छ । यो धूलो, कसिंगर, फलामको धूलो र बाहिरी रंग नभएको र देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनुपर्नेछ :-

(क)	जलांश (Moisture) (१०५°± १° से. मा ३ घण्टा तताउँदा)	–	१.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको आधारमा) ।
(ख)	कूल 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 ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०९.०३ मह (Honey)

"मह" भन्नाले मौरीद्वारा फूल वा रुख विरुवाको कुनै भागको रस जम्मा पारी मौरीद्वारानै घारमा 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 अनुरुपको हुनुपर्नेछ :–

(क) जलांश (Moisture)	–	२३ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ख) भष्म (Ash)	–	०.५ प्रतिशतमा नबढेको ।
(ग) सुक्रोज (Sucrose)	–	शुद्ध फूलरसको महमा ५.० प्रतिशतमा नबढेको र अन्य महमा १० प्रतिशतमा नबढेको ।
(घ) रेड्युसिंग सुगर (Reducing sugar)	–	शुद्ध फूलरसको महमा ६५ प्रतिशतमा नघटेको र अन्य महमा ६० प्रतिशतमा नघटेको ।
(ङ) फ्रुक्टोज । ग्लुकोजकोअनुपात (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) हाइड्राक्सीमिथाइल फरफुरल (Hydroxymethyl furfural)	–	४० मिलिग्राम प्रति किलोग्राम महमा नबढेको ।

खारेजी र बचाउ

(क) देहायका सूचनाहरु खारेज गरिएको छ :-

१. खण्ड २०, अतिरिक्ताङ्क ३९, मिति २०२७ साल फागुन ७ को नेपाल राजपत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

२. खण्ड २०, अतिरिक्ताङ्क ४३, मिति २०२७ चैत्र २५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य तथा कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

३. खण्ड २३, संख्या ९, मिति २०३० साल जेष्ठ २९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना ।

४. खण्ड २४, संख्या २१, मिति २०३१ साल भदौ १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

५. खण्ड २७, संख्या २४, मिति २०३४ साल असोज १० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना ।

६. खण्ड २८, संख्या १२, मिति २०३५ साल असार १९ को नेपाल राज पत्र भाग ४ मा प्रकाशित खाद्य कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको सूचना ।

७. खण्ड ३०, अतिरिक्ताङ्क ४१, मिति २०३७ साल असोज २७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित खाद्य कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

८. खण्ड ३१, संख्या २५, मिति २०३८ साल असोज १२ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

९. खण्ड ३१, संख्या ४८, मिति २०३८ साल चैत्र २ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१०. खण्ड ३३, संख्या ९, मिति २०४० साल जेष्ठ ३० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

११. खण्ड ३३, संख्या ३७, मिति २०४० साल पौष १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१२. खण्ड ३३, संख्या ४५, मिति २०४० साल फागुन १५ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१३. खण्ड ३६, संख्या ३७, मिति २०४३ साल पौष १४ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१४. खण्ड ३७, संख्या ३१, मिति २०४४ साल मंसिर ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१५. खण्ड ३८, संख्या १२, मिति २०४५ साल आषाढ २० को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१६. खण्ड ३८, संख्या १४, मिति २०४५ साल श्रावण ३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१७. खण्ड ३९, संख्या ३७, मिति २०४६ साल पौष १७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

१८. खण्ड ४०, संख्या १२, मिति २०४७ साल आषाढ १८ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरेपछि मात्र लागु हुनेछ। 226

१९. खण्ड ४२, संख्या १८, मिति २०४९ साल श्रावण २६ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

२०. खण्ड ४६, संख्या १७, मिति २०५३ साल श्रावण २१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

२१. खण्ड ४७, संख्या २, मिति २०५४ साल वैशाख ९ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

२२. खण्ड ४८, संख्या १, मिति २०५५ साल वैशाख ७ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित कृषि मन्त्रालयको सूचना ।

(ख) उल्लिखित खारेज गरिएका सूचना बमोजिम भए गरेको काम कारबाहीहरु यसै सूचना बमोजिम भए गरेको मानिनेछ ।

आज्ञाले,

डा. मुक्तिनारायण श्रेष्ठ

श्री ५ को सरकारको सचिव

मुद्रण विभाग, सिंहदरबार काठमाडौंमा मुद्रित

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

मुद्रण विभाग