

श्री ५ को सरकार  
अर्थ मन्त्रालयको

सूचना १

श्री ५ को सरकारले आयकर ऐन, २०२१ को दफा ४० ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खण्ड ४२ संख्या ४५ मिति २०४६।१।१।१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचनाद्वारा गठित आय निर्धारण समितिको कार्यविधि २०५३ साल आषाढ मसान्तमा समाप्त भएकोले उक्त समितिको कार्यविधि २०५३ साल शावण १ गतेदेखि २०५४ साल आषाढ मसान्तसम्मको लागि थप गरेको छ। साथै उक्त समितिले आयकर दर्ता प्रमाण पत्र लिई नसकेका तथा प्रमाण पत्र लिए तापनि आपनो आर्थिक वर्ष २०४७।४।८ सो भन्दा अधिका आर्थिक वर्षहरूदेखिको आय विवरण पेश नगरेका करदाताहरूको कर निर्धारण गर्ने प्रयोजनको लागि खुद आय निर्धारण गराउनेछ।

सूचना २

श्री ५ को सरकारले बिक्रीकर ऐन, २०२३ को दफा २१ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी जापान सरकारको अनुदान सहयोगमा निर्मित कान्ति बाल अस्पताल भवन मर्मत संभारको लागि टोडा कर्पोरेशनले एशियन पेण्टस् (नेपाल) प्रा.लि. बाट खरीद गर्ने एक्रोलिक इमल्सन पेण्ट लिटर १०४० को मूल्य रु. २,८४,७६।८० (दुई लाख चौरासी हजार सातसय अन्ठान्नब्बे र पैसा असी) मा लाग्ने बिक्रीकर पूर्ण-रूपमा छूट दिने निर्णय गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरेको छ।

आज्ञाले,

रामविनोद भट्टराई

श्री ५ को सरकारको सचिव

श्री ५ को सरकार

सामान्य प्रशासन मन्त्रालयको सूचना

श्री ५ को सरकारले निजामती सेवा नियमावली, २०५० को नियम १३६ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी सोही नियमावलीको अनुसूची-१ को क्रमसंख्या ५ को अन्तमा रहेको सचिवहरू भन्ने शब्द पछि “र विशेष सचिवहरू” भन्ने शब्दहरू थप गरेको छ।

आज्ञाले,

विश्वनाथ सापकोटा

श्री ५ को सरकारको सचिव

३०२

(२)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

श्री ५ को सरकार

## कृषि मन्त्रालयको सूचना

खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी श्री ५ को सरकारले पीठो, मैदा, पाउरोटी, धूलो जिरा, धूलो मरीच, धूलो खुर्सानी, र धूलो धनियाँको गुणस्तर वा मात्रा निम्नबमोजिम निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ ।

०८.०२.०१ पीठो:-

पीठो भन्नाले राम्रो सफा गहुँलाई पिनेर उत्पादन गरिएको खलो धूलो पदार्थलाई जनाउँदछ । यो ढुसी तथा कीराको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनुपर्दछ । पीठोको गुणस्तर परिधि निम्नानुसारको हुनु पर्दछ ।

१. जलाम्स

१४.० प्रतिशतमा नबढेको ( $130^{\circ}-133^{\circ}$ से मा  
२ घण्टासम्म तताउँदा)

२. कुल भूम्ष

२.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

३. डा. हाइड्रोक्लोरिक  
एसिडमा नघुल्ने भूम्ष

०.१५ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

४. ग्लुटिन

६.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

५. अल्कोहलिक अम्लता

०.१८ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

(६०% अल्कोहल)

६. सल्फुरिक एसिड  
( $H_2SO_4$ ) को हिसाबले

०८.०२.०२ मैदा:-

मैदा भन्नाले राम्रो सफा गहुँलाई पिनेर बनाइएको धूलो पदार्थलाई चालेर, छानेर उत्पादन गरिएको मसिनो पदार्थलाई जनाउँदछ । यो कीरा तथा ढुसीको प्रकोपबाट मुक्त भएको हुनुपर्दछ । मैदाको गुणस्तर परिधि निम्नानुसार हुनुपर्दछ ।

१. जलाम्स

१४.० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

२. कुल भूम्ष

०.७० प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

३. डा. हाइड्रोक्लोरिक एसिड

०.१ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

मा नघुल्ने भूम्ष

०.१ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

४. ग्लुटिन

८.० प्रतिशतमा नघटेको (सुख्खा तौलको हिसाबले)

(३)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेद्या

#### ५. अल्कोहलिक अम्लता

(६०% अल्कोहल) सल्फुरिक ०.१२ प्रतिशतमा नबढेको (सुख्खा तौलको हिसाबले) एसिड (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) को हिसाबले)  
०८.०३.०१ पाउरोटी:-

पाउरोटी भन्नाले विभिन्न प्रकारको पाउरोटी जस्तै बम, मसला भएको पाउरोटी (Masala bread), दूध मिसाइएको पाउरोटी (Milk bread), फलफूल राखिएको पाउरोटी (Fruity bread) अथवा अन्य कुनै नामको पाउरोटी जनाउँदछ। पाउरोटी गहूको पीठो, मैदा, पानी, नून, यिष्ट अथवा अरू किन्वन गरिने (Fermentive) माध्यमको मिश्रणबाट प्रशोधन गरिएको उत्पादनलाई जनाउँदछ। यसमा निम्नानुसारको ए वा एकभन्दा बढी पदार्थहरू मिलाउन सकिन्छ। जस्तै: कन्डेन्स्ड मिल्क (condensed Milk), दूधको पाउडर (Whole or Skimmed Milk Powder), मही (Whey), दही, ग्लुटेन, चिनी, सख्खर, मह, तरल ग्लुकोज, माल्ट (Malt) पदार्थ, खाने स्टार्चहरू, खाने बदामको पीठो, खाने भट्मासको पीठो, प्रोटिन कन्सेन्ट्रेट (Protein concentrate) वा आइसोलेट (Isolate) वनस्पति धू, मागिरिन, प्रशोधित तेल, मख्खन, धू अथवा यी सबैको मिश्रण र लेसिथिन, लिसरिन, ग्लिसरिन भोनोस्टिरेट, आल्बुमिन, लाइभवाटर लाइसिन, सर्बिटोन, भिटामिन, आमोनियम क्लोराइड, एस्कर्बिक एसिड, ग्वारगम, मसला र मसलाको सार, फल तथा फल पदार्थ, बदाम तथा बदामका पदार्थहरू (Nuts & Nut products)

यसमा निम्नानुसारको इम्प्रुभर्स (Improvers) निम्नानुसारको मात्रामा (पीठोको तौलको हिसाबले) मिसाउन सकिन्छ।

आमोनियम परसल्फेट

०.२५ प्रतिशतमा नबढेको

(Ammonium persulphate)

क्याल्सीयम फोस्फोट

०.२५ प्रतिशतमा नबढेको

(calcium phosphate)

क्याल्सीयम कार्बोनेट

०.५ प्रतिशतमा नबढेको

(calcium carbonate)

पोटासियम ब्रोमेट र अथवा पोटासियम आइयोडेट

०.००५ प्रतिशतमा नबढेको

(Potassium Bromate and /or Potassium Iodate)

आमोनियम क्लोराइड

०.०५ प्रतिशतमा नबढेको

(Ammonium chloride)

(४)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

फन्गल अल्फा अमाइलेस

(Fungal alpha-amylase)

०.०१ प्रतिशतमा नबढेको

सोडियम स्टरियोल-२ लाक्टिलेट

(Sodium stearoyl-2 Lactylate)

०.५ प्रतिशतमा नबढेको

क्यालिसयम स्टरियोल-२ लाक्टिलेट

(calcium stearoyl-2 Lactylate)

(एउटा अथवा दुवै मिलाएर)

एल-सिष्टिन हाइड्रोक्लोराइड

(L-Cystein Hydrochloride)

०.००६ प्रतिशतले नबढेको

यसमा निम्न प्रकारका एक वा एकभन्दा बढी दुसो निरोधकहरू तोकिएको मात्रामा पीठोको तौलको हिसाबले मिसाउन सकिन्छ ।

क्यालिसयम वा सोडियम प्रोपिओनेट

(Calcium or Sodium Propionate)

०.५ प्रतिशतमा नबढेको

सर्बिक एसिड अथवा यसका सोडियम पोटासियम र

क्यालिसयम लवणहरू

(Sorbic acid or Sodium, Potassium or Calcium Salts)

०.१ प्रतिशतमा नबढेको

एसिटिक एसिड अथवा ल्याक्टिक एसिड

(Acetic acid or Lactic acid)

०.२५ प्रतिशतमा नबढेको

भिनेगार (Vinegar)

एसिड क्यालिसयम फोस्फेट

(Acid Calcium Phosphate)

०.५ प्रतिशतमा नबढेको

सोडियम डाइएसेटेट

(Sodium diacetate)

१.० प्रतिशतमा नबढेको

एसिड सोडियम पाइरोफोस्फेट

(Acid Sodium Pyrophosphate)

०.४ प्रतिशतमा नबढेको

यसमा कोरा, कोराका टुक्राहरू, लार्भा (Larva) मुसाको रौं, कसिंगर नभएको हुनुपर्दछ । स्वीकृत रंग (स्वीकृत मात्रामा) बाहेक अन्य रंग नभएको हुनुपर्दछ ।

ग्वारगम मिसाइएको भए सो ०.५ प्रतिशतभन्दा बढी हुनुहुँदैन । पाउरोटीको गुणस्तर निम्नानुसारको हुनुपर्दछ ।

१. अल्कोहलिक अम्लता

१०० ग्राम सुकेको पदार्थमा ७.५ मि.लि.

लिटर नर्मल सोडियम हाइड्रोक्साइडको (7.5 ml

(N) NaOH) बराबरीभन्दा बढी नभएको ।

(५)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ ।

२. हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुलने भष्म

(सुख्खा तौलको आधारमा)

(क) मसला र फल पाउरोटी बाहेक

अन्य पाउरोटी

(ख) मसला र फल पाउरोटी

२. सम्पूर्ण ठोस पदार्थ

०.१ प्रतिशतमा नबढेको

०.२ प्रतिशतमा नबढेको

६० प्रतिशतमा नघटेको

०४. ०४.०२ धूलो जिरा:-

धूलो जिरा भन्ने संगलो, पोसिलो, सफा सुकेको स्वस्थ तथा रोगरहित जिरा (*Cuminum cyminum L.*) लाई पिनेर धूलो पारिएको जिराको धूलोलाई सम्झनुपर्दछ । यसमा अरु कुनै किसिमको वास्ता वा गन्ध आउने पदार्थ तथा रंग मिसाउन हुँदैन र यो निम्नानुसारको गुणस्तर परिधिको हुनुपर्दछ ।

१. जलाम्स

१०.०० प्रतिशत (तौलको हिसाबले) मा नबढेको

२. कुल भष्म

६.०० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

३. डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा

नघुलने भष्म

१.५ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

४. उडनसील तेल (Volatile oil)

१.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको हिसाबले)

०४. ०५.०२ धूलो मरीच:-

धूलो मरीच भन्नाले मरीच (*Piper nigrum L.*) को सुकेको गेडालाई अन्य कुनै पदार्थहरू नमिसाई पिनेको धूलोलाई सम्झनुपर्छ । मरीचको धूलोको गुणस्तर परिधि निम्नानुसार हुनुपर्दछ । यसमा कुनै पनि बाहिरी रंग मिसाइएको हुनुहुँदैन ।

१. जलाम्स

१०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

२. धूल भष्म

८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

३. डाइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक

एसिडमा नघुलने भष्म

१.२ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

४. नउड्ने तेल (Non-Volatile

ether extract)

५.५ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको हिसाबले)

५. क्रुड काइबर

१८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

१०५

(६)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

०४. ०६. ०२ धूलो खुर्सानी:-

धूलो खुर्सानी भन्नाले खुर्सानी (*Capsicum frutescens L.*, *Capsicum annum*) को सफा सुकाएको कोसालाई पिनेर धूलो पाउडर बनाएको भन्ने बुझिन्छ । खुर्सानीको धूलोमा कर्सिगर, हुसी, कीरा, बाहुय पदार्थ, बाहुय रंग, वास्ना आउने पदार्थ नभिसाएको हुनुपर्दछ । धूलो खुर्सानीको गुणस्तर परिधि निम्नानुसारको हुनुपर्दछ ।

१. जलाम्स	१०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)
२. कुल भष्म	८.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)
३. डा. हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ले भष्म	१.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)
४. नउह्ने तेल ( Non-volatile ether extract )	१२.० प्रतिशतमा नघटेको (तौलको हिसाबले)
५. क्रुड फाइबर ( crudefiber )	३०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)

०४. ०७. ०२ धूलो धनियाँ -

धूलो धनियाँ भन्नाले संगलो, सफा, स्वस्थ वा रोग, कीरा नलागेको धनियाँको (*Oriandrum sativum L.*) बीउलाई पिनेर पारेको धूलो सम्झनुपर्दछ । यसमा कुनै किसिमको बाहिरी वास्ना, रंग मिसाएको हुनुहुँदैन । धूलो धनियाँको गुणस्तर परिधि निम्नानुसारको हुनुपर्दछ ।

१. जलाम्स	१०.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)
२. कुल भष्म	७.० प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)
३. ड्राइल्यूट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ले भष्म	१.३ प्रतिशतमा नबढेको (तौलको हिसाबले)
४. उड्ने तेल (Volatile oil)	०.१ प्रतिशतमा नघटेको (तौलको हिसाबले)

आज्ञाले,  
दानबहादुर शाही  
श्री ५ को सरकारको सचिव

३६६

(७)

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

## भाग ४

श्री ५ को सरकार

### मन्त्रिपरिषद् सचिवालयको सूचना

युवा, खेलकूद तथा संस्कृति मन्त्रालयका सचिव श्री शरदकुमार भट्टराई एटलान्टा ओलम्पिक खेलकूदमा नेपाली खेलाडी टोलीको सेफ द मिशनको रूपमा भाग-लिन एटलान्टातर्फ जानुभएकोले उहाँ फर्की हाजिर नभएसम्मको लागि सो सचिवं पदमा निजामती सेवा नियमावली, २०५० को नियम ४३ को उप-नियम (१) को खण्ड (क) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी श्री ५ को सरकारले सोही मन्त्रालयका सह-सचिव श्री श्रीकृष्ण गौतमलाई मिति २०५३।३।३० गतेदेखि कायम मुकायम मुकरर गरेको छ।

आज्ञाले,

बलरामसिंह मल्ल

श्री ५ को सरकारको सचिव

### भूलसुधार

खण्ड ४६, अतिरिक्ताङ्क ७, मिति २०५३।२।१ को नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचनाको पेज नं. १२ को चौथो हरफमा “निजले खाई-पाई आएको तलब स्केलको” भन्ने शब्दहरू हुनुपर्नेमा “निजको शुरू तलब स्केलको” भन्ने शब्दहरू रहन गएकोले भूलसुधार गरिएको छ।

शिक्षा मन्त्रालय।

३५  
(d)

मुद्रण विभाग, सिहुदरबार, काठमाडौंमा मुद्रित ।  
आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेद्दै।