

नेपाल राजपत्र

भाग ३

श्री ५ को सरकारद्वारा प्रकाशित

काठमाडौं, जेठ ३० गते २०४० साल

श्री ५ को सरकार

कृषि मन्त्रालयको

सूचना

श्री ५ को सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी निम्न खाद्य पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा देहायबमोजिम तोकेकोले यो आदेश जारी गरिएको छ ।

०२. वनस्पति घिउ

“वनस्पति घिउ” भन्नाले कुनै पनि प्रशोधित खाने तेललाई सेलेक्टिभ हाइड्रोजनेशन प्रक्रिया (Selective Hydrogenation Process) द्वारा ठोस रूपमा (Plastic Solid) ल्याई तयार गरिएको निम्न गुणस्तर अनुरूप भएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ ।

(क) यो बदामको तेल (Groundnut oil), कपासको बियाँको तेल (Cottonseed oil), सुर्यमुखीको तेल (Sunflower oil), भटमासको तेल (Soyabean oil), कुसुम्भको तेल (Safflower oil) र तीलको तेल (Sesame oil) वा यिनीहरूको सम्मिश्रणलाई वा श्री ५ को सरकारबाट स्वीकृत अन्य कुनै खान हुने वनस्पति तेललाई सेलेक्टिभ हाइड्रोजनेशन प्रक्रिया अपनाई बनाउन सकिनेछ ।

(५)
आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

- (ख) श्री ५ को सरकारको पूर्व स्वीकृति नलिई यसमा कुनै पनि रङ्ग, गन्ध, वा स्वाद हालेको हुनुहुँदैन ।
- (ग) यसमा जलाम्स (Moisture Content) ०.२५ प्रतिशतभन्दा बढी हुनु हुँदैन ।
- (घ) यसको पग्लिने बिन्दु (Melting Point) क्यापिलरी स्लिप मेथड (Capillary Slip Method) द्वारा जाँच्दा 39° सेण्टिग्रेडदेखि 37° सेण्टिग्रेडभित्रको हुनुपर्दछ ।
- (ङ) ब्यूटिरो-रिफ्राक्टोमिटर रिडिङ्ग (Butyro-refractometer Reading) 40° सेण्टिग्रेडमा 44.0 भन्दा कम हुनुहुँदैन ।
- (च) यसमा स्यापोनिफाई नहुने पदार्थ (Unsaponifiable Matter) १.२५ प्रतिशत भन्दा कम हुनुहुँदैन ।
- (छ) यसमा फ्री फ्याटि एसिड (Free Fatty Acid), ओलिक एसिड (Oleic Acid) को हिसाबले ०.५ प्रतिशत नाघेको हुनुहुँदैन ।
- (ज) वनस्पति घिउ पग्लेदा स्वच्छ र सफा तरल रूपमा हुनुपर्दछ र यसमा कुनै दुर्गन्ध हुनुहुँदैन ।
- (झ) यसमा तेलको तेल घटोमा ७ प्रतिशत (मासमा) मिसाइएको हुनुपर्दछ र यो वनस्पति घिउमा $20:50$ को अनुपातमा प्रशोधित बदामको तेल मिसाएर बोडोइन टेस्ट (Baudouin Test) गर्दा निस्कने रङ्ग लोभिबन्ड (Lovibond) स्केलको १ से. मी. सेलमा 2.0 युनिटभन्दा फिक्काको रातो हुनुहुँदैन ।
- (ञ) यसमा भिटामिन "ए" थपिएको हुनुपर्दछ र यो प्रतिग्राम २५ आई. यू. भन्दा कम हुनुहुँदैन ।
- (ट) यसमा कुनै पनि एन्टि-अक्सिडेन्ट (Anti-oxidant), सिनरजिस्ट (Synergist), इमलसिफायर (Emulsifier) र अन्य यस्ता पदार्थहरू श्री ५ को सरकारको पूर्व स्वीकृति बेगर राख्न हुँदैन ।
- दृष्टव्यः— प्रशोधित खानेतेल भन्नाले कुनै पनि पेलर निकालिएको खाने वनस्पति तेल जसलाई क्षार (Alkali) द्वारा न्यूट्रलाइज्ड (Neutralized) गरी एब्जोर्बेन्ट अर्थ (Absorbent Earth) वा एक्टिवेटेड कार्बन (Activated Carbon) वा दुवैको प्रयोगद्वारा रङ्ग रहित (Bleached) र वाफको प्रयोगद्वारा गन्ध रहित तुल्याइएकोलाई सम्झनुपर्छ ।

आज्ञाले,

दीपराज शर्मा

श्री ५ को सरकारको का. मु. सचिव

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।