भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको

सूचना १

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खाद्य वस्तुको गुणस्तर निर्धारण गर्ने सम्बन्धी खण्ड ५०, सङ्ख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित सूचनामा देहाय बमोजिम हेरफेर गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ:-

(१) प्रकरण ०३ को फल तथा सागपात पदार्थहरु (Fruit and Vegetable Products) को सङ्केत नं.०३.०१ र ०३.०५को सट्टा देहायको सङ्केत नं.०३.०१ र ०३.०५ राखिएको छ :-

०३.०१ फलफूलको रस (Fruit Juice) :

१. क्षेत्र (Scope) : यो गुणस्तर "सतप्रतिशत(१०० %) फलफूलको रस" को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिभाषा (Definition): "फलफूलको रस (Fruit juice)" भन्नाले ताजा, पाकेको तथा फर्मेन्ट (Ferment) नभएको स्वस्थ फलबाट रस निकाली उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरिएको तयारी पेय पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । फलफूलको ताजा रस बाट यस्तो पेय बनाउँदा पानी थप्न पाइने छैन, तर फलफूलको रसलाई बाक्लो तुल्याएर (कन्सन्ट्रेटेड जुस) संरक्षण गरेको भए सो रसको कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (टोटल सोलुबल सोलिड्स, ^{o}Bx)

लगायत अन्य संरचना (कम्पोजिसन) तथा प्राकृतिक गुण समायोजित गर्न सो कन्सन्ट्रेटेड जुस बनाउँदा उडेको पानीको हिस्सालाई पुनः सम्मिलित (रिकन्स्टिच्युट) गरी तयार गरिएको हुन सक्नेछ । यसमा चिनी (सुक्रोज), ग्लुकोज, लगायत अन्य पौष्टिक गुलिया पदार्थहरू (न्युट्रीटिभ स्विटनर्स),खाने नुन, एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic acid), साइट्रिक एसिड (Citric acid) तथा फलफूलसँग सम्बन्धित अन्य फुडग्रेड अर्गानिक एसिड एवम् नेपाल सरकारले तोकेको स्वीकृत खाद्य योगशीलहरु राख्न सकिनेछ । यसमा फलफूलको बोक्राबाट निकालिएको उडनशील तेल (पिल भोलाटाईल आयल) र बास्ना (फ्रुट एसेंस) तथा फलफूलको उपभोग्य भाग बाहेक अन्य बाह्य तत्वहरु रहित हुनु पर्नेछ ।

३. अत्यावश्यक संरचना र चारित्रिक गुणहरू (Essential Composition and Quality Factors):

(क) फलफूलको रस भन्नाले सत प्रतिशत रसलाई सम्झनु पर्छ । थप गरिएको पौष्टिक गुलियो पदार्थको (न्युट्रीटिभ स्विटनर) मात्रा १५ ग्राम प्रति के.जी. फलफूलको रस भन्दा बढी भएमा १००% फलरस मानिने छैन र त्यसलाई गुलियो तुल्याईएको फलफूलको रस (Sweetened fruit juice) भनेर लेबलमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

(ख) फलफूलको रसमा सम्बन्धित फलफूलको प्राकृतिक चारित्रिक गुणहरु (रङ्ग, बासना, स्वाद लगायत भौतिक, रासायनिक तथा पौष्टिक गुणहरु) कायम रहेको हुनु पर्नेछ ।

(ग) फलफूलबाट तयार पारिएको रसमा देहाय बमोजिमको गुणस्तर कायम भएको हुनु पर्नेछः-

क्र.सं.	फलफूलको नाम (Name of Fruits)	रिफ्र्याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ [न्यूनतम °Brix at (२०°C)]	अम्लता (% साइट्रिक एसिडको आधारमा)
१	सुन्तला, भुईंकटहर लगायत रसदार गुलिया फलफूल	१०.०	३.५ (अधिकतम)
२	आँप, अङ्गुर जस्ता गुँदीदार फलफूल	१५.०	३.५ (अधिकतम)
३	लेमन	७.५	४.० (न्यूनतम)
४	लाईम	७.५	५.० (न्यूनतम)

(घ) रिजिड कन्टेनरको हकमा (For rigid containers like cans, glass bottles, plastic bottles and jars) फलफूलको रसको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको आयतनको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), **टक्सिन्स** (Toxins) **तथा अवशेष** (Residues): फलफूलको रसमा

कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स तथा जीवनाशक विषादी लगायतका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. हाइजिन (Hygiene):

५.१.प्रशोधन तथा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड

(क) एक पटक उत्पादन भइसकेको फलफूलको रसलाई पुनः प्रशोधन गरी फलफूलको रस उत्पादन गर्न पाइने छैन ।

(ख) कुल जीवाणु गणना (टोटल प्लेट काउन्ट) १०,००० सि.एफ.यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

(ग) यिष्ट र मोल्डको गणना १,००० सि.एफ.यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

(घ) इन्टेरो ब्याक्टेरियासी (Enterobacteriaceae) प्रति मि. लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ।

(ङ) साल्मोनेला (*Salmonella*), लिस्टेरीया मोनोसाइटोजिंस (*Listeria monocytogenes*), ई. कोलाई (*E. coli O157*), सिगा टक्सिन उत्पादन गर्ने ई. कोलाई (Shiga toxin producing *E. coli*), भिब्रियो कोलेरा (*Vibrio cholera*) र स्टाफाइलोकोकस् औरियस

(*Staphylococcus aureus*) प्रति २५ मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ।

५.२. फलफूलको रसको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकारको कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

६. **प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेबलिङ्ग (Labeling):** फलफूलको रस लाई खाद्य ग्रेड तथा तोकिए बमोजिमको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा राम्रोसँग शिलबन्दी गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ । लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ । साथै लेबलमा प्रशोधन विधि (जस्तैः तापद्वारा प्रशोधित फलफूलको रस, उच्चचापद्वारा प्रशोधित फलफूलको रस आदि) उल्लेख गर्नु पर्नेछ । फलफूलको नाम लेबलमा स्पष्ट हुने गरी उल्लेख गरेको हुनु पर्नेछ । बाक्लो तुल्याईएको फलफूलको रसलाई पुनः सम्मिलित गरी तयार गरिएको भए (Prepared from concentrated juice वा reconstituted juice) सो विवरण लेबलमा प्रष्ट रुपमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ । फलफूलको मिश्रित रस भए फलफूलको रसको नाम ५०% (तौलको आधारमा) भन्दा बढी फलफूलको रस

भएको फलको नाम (जस्तैः मिश्रित स्याउको रस, Mixed apple juice) बाट लेख्नु पर्नेछ।

०३.०५ फलफूलको पेय (Fruit Beverages)

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर फलफूलबाट बनेका पेय पदार्थ (फ्रुट वेभरेज, फ्रुटड्रिक) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ।

२. **परिभाषा (Description):** "फलफूलको पेय" भन्नाले ताजा पाकेको तथा फर्मेन्ट (Ferment) नभएको स्वस्थ फलफूलको रस वा गुदी वा बाक्लो तुल्याईएको फलफूलको रस (कन्सन्ट्रेटेड जुस) बाट उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरिएको, कार्बोनेशन गरेको वा नगरेको तयारी पेयलाई सम्झनु पर्छ । यसमा पानी, चिनी (सुक्रोज), ग्लुकोज लगायत अन्य पौष्टिक गुलिया पदार्थहरू (न्युट्रीटिभ स्विटनर्स), खाने नुन, एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic Acid), साइट्रिक एसिड (Citric Acid) तथा फलफूल सँग सम्बन्धित अन्य फुडग्रेड अर्गानिक एसिड लगायत नेपाल सरकारले तोकेको स्वीकृत खाद्य योगशीलहरु राख्न सकिनेछ । यसमा फलफूलको बोक्राबाट निकालिएको उडनसिल तेल (पिल आयल), फलको बास्ना (फ्रुटएसेंस) तथा फलको उपभोग्य भाग बाहेक अन्य बाह्य तत्वहरु रहित हुनु पर्नेछ ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र चारित्रिक गुणहरू (Essential Composition and Quality Factors) :** फलफूलको पेय पदार्थमा सम्बन्धित फलफूलको गुण कायम

रहेको हुनु पर्नेछ । कुनै खालको अस्वाभाविक गन्ध नआएको तथा चारित्रिक गुणहरु (रङ्ग, बासना, स्वाद लगायत भौतिक, रासायनिक तथा पौष्टिक गुणहरु) कायम रहेको हुनु पर्नेछ । लेमन वा लाईमबाट बनेको पेयको हकमा फलरसको मात्रा (फ्रुट जुस कन्टेन्ट) तौलको आधारमा न्यूनतम ५ प्रतिशत हुनु पर्नेछ । तर अन्य फलफूलबाट बनेको पेयको हकमा फ्रुट जुस कन्टेन्ट न्यूनतम १० प्रतिशत हुनु पर्नेछ । कुल घुलनशील ठोस पदार्थ रिफ्र्याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा न्यूनतम १०° Brixat २०°C तौलको आधारमा) र रिजिड कन्टेनरको हकमा (For rigid containers like cans, glass bottles, plastic bottles and jars) फलफूलको पेयको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको आयतनको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन ।

४. **कन्टामिनेन्ट्स** **(Contaminants)**, **टक्सिन्स** **(Toxins)** **तथा अवशेष** **(Residues)**: फलफूलबाट बनेको पेय पदार्थमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स तथा जीव नाशक विषादी लगायतका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **हाइजिन** **(Hygiene)**:

५.१ प्रशोधन तथा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड

(क) एक पटक उत्पादन भई सकेको फलफूलको पेयलाई पुनः प्रशोधन गरी पेय उत्पादन गर्न पाइने छैन ।

(ख) कुल जीवाणु गणना (टोटल प्लेट काउन्ट) १०,००० सि.एफ.यू. प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

(ग) यिष्टर मोल्डको गणना १,००० सि.एफ.यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

(घ) इन्टेरोब्याक्टेरियासी(Enterobacteriaceae) प्रति मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

(ङ) साल्मोनेला (*Salmonella*), लिस्टेरीया मोनोसाइटोजिंस (*Listeria monocytogenes*), ई. कोलाई (*E. coli O157*), सिगाटक्सिन उत्पादन गर्ने ई. कोलाई (Shiga toxin producing *E. coli*), भिब्रियो कोलेरा (*Vibrio cholera*) रस्टाफाइलोकोकस् औरियस (*Staphylococcusaureus*) प्रति २५ मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

५.२ फलफूलको पेयको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल

सरकारको कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६. **प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेबलिङ्ग (Labeling):** फलफूलको पेयलाई खाद्य ग्रेड तथा तोकिए बमोजिमको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा राम्रो सँग शिलबन्दी गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ । लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ । लेबलमा प्रशोधन विधि (जस्तैः तापद्वारा प्रशोधित, उच्चचाप द्वारा प्रशोधित आदि) उल्लेख गर्नु पर्नेछ । लेबलमा फलफूलको रसको मात्रा (प्रतिशत) समेत उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

(२) प्रकरण नं. ३ को फल तथा सागपात पदार्थहरु (Fruit and Vegetable Products) को सङ्केत नं.०३.१७ पछि देहायको सङ्केतनं.०३.१८ थप गरी सो को गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरिएको छः-

०३.१८ फलफूलको नेक्टर (Fruit Nectar)

१. **क्षेत्र (Scope):** यो गुणस्तर" फलफूल बाट बनेका नेक्टर (Fruit Nectars)" को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषा (Description):** "फलफूलको नेक्टर" भन्नाले ताजा, स्वस्थ, पाकेको तर फर्मेन्ट (Ferment) नभएको एक वा एक भन्दा बढी फलफूलको रस, गुदी (Pulp or Fruit chunks), बाक्लो तुल्याईएको फलफूलको रस (कन्सन्ट्रेटेड जुस) वा उपभोग्य भागबाट उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरिएको

पारदर्शी (Clear) वा अपारदर्शी (Turbidor pulpy) तयारी पेय पदार्थलाई सम्झनु पर्छ । यस मा पानी, चिनी (सुक्रोज), ग्लुकोज लगायत अन्य पौष्टिक गुलिया पदार्थहरू (न्युट्रीटिभस्विटनर्स), खाने नुन, एस्कर्बिक एसिड (Ascorbic Acid), साइट्रिक एसिड (Citric Acid) तथा फलफूल सँग सम्बन्धित अन्य फुडग्रेड अर्गानिक एसिड लगायत नेपाल सरकारले तोकेको स्वीकृत खाद्य योगशीलहरु राख्न सकिनेछ । यसमा फलको बोक्राबाट निकालिएको उडनसिल तेल (पिल आयल),फलको बास्ना (फ्रुट एसेंस) तथा सम्बन्धित फलफूलको उपभोग्य भाग बाहेक अन्य बाह्य तत्वहरु रहित हुनु पर्नेछ ।

३. **अत्यावश्यक संरचना र चारित्रिक गुणहरू (Essential Composition and Quality Factors):** फलफूलको नेक्टर मा सम्बन्धित फलफूलको चारित्रिक गुणहरु कायम रहेको हुनु पर्नेछ । कुनै अस्वाभाविक बास्ना नआएको तथा चारित्रिक गुणहरु (रङ्ग, बासना, स्वाद लगायत भौतिक, रासायनिक तथा पौष्टिक गुणहरु) कायम रहेको हुनु पर्नेछ । भूईकटहर (Pineapple) र सुन्तला जातका (Orange) फलबाट बनेका नेक्टरको हकमा फलफूलको मात्रा (Fruit juice content) न्यूनतम ४०% (तौलको आधारमा) हुनु पर्नेछ र अन्य फलफूलबाट बनेका नेक्टरमा फलफूलको मात्रा न्यूनतम २०% हुनु पर्नेछ । रिफ्र्याक्टोमिटरबाट जाँच गर्दा कुल घुलनशील ठोस

पदार्थको मात्रा (तौलको आधारमा) न्यूनतम १५°Brixat २०°C, साइट्रिक एसिडको आधारमा अम्लता (Acidity as Citric Acid) अधिकतम १.५प्रतिशत (तौलको आधारमा) र रिजिड कन्टेनरको हकमा (For rigid containers like cans, glass bottles, plastic bottles and jars) नेक्टरको न्यूनतम भाग (Fill of container) बट्टामा अटाउने पानीको आयतनको ९० प्रतिशत भन्दा घटेको हुनु हुँदैन ।

४. **कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues):** फलफूल बाट बनेको नेक्टरमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स तथा जीवनाशक विषादी लगायतका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ ।

५. **हाइजिन (Hygiene):**

५.१ प्रशोधन तथा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड

(क) एक पटक उत्पादन भई सकेको फलफूलको नेक्टरलाई पुनः प्रशोधन गरी नेक्टर उत्पादन गर्न पाइने छैन ।

(ख) कुल जीवाणु गणना (टोटल प्लेट काउन्ट) १०,००० सि.एफ.यू. प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन ।

(ग) यिष्ट र मोल्डको गणना १,००० सि.एफ.यू प्रति मि.लि. भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

(घ) इन्टेरोब्याक्टेरियासी (Enterobacteriaceae) प्रति मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

(ङ) साल्मोनेला (*Salmonella*), लिस्टेरीया मोनोसाइटोजिंस (*Listeria monocytogenes*), ई. कोलाई (*E. coli O157*), सिगाटक्सिन उत्पादन गर्ने ई. कोलाई (Shiga toxin producing *E. coli*), भिब्रियो कोलेरा (*Vibrio cholera*) र स्टाफाइलोकोकस् औरियस (*Staphylococcus aureus*) प्रति २५ मि.लि. मा अनुपस्थित (absent) हुनु पर्नेछ ।

५.२. फलफूलको नेक्टरको उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, ह्यायाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ ।

६. प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेबलिङ्ग (Labeling):

फलफूलको नेक्टरलाई खाद्य ग्रेड तथा तोकिए बमोजिमको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा राम्रो सँग शिल प्याक गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ ।

लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ । लेबलमा फलफूलको रसको मात्रा (प्रतिशत) उल्लेख गर्नुका साथै प्रशोधन विधि (तापद्वारा प्रशोधित वा उच्चचाप द्वारा प्रशोधित आदि) समेत स्पष्ट सँग उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

सूचना २

नेपाल सरकारले कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय मातहतको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र सो विभाग मातहतका कार्यालयबाट प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा लगायत अन्य सेवा प्रदान गरे बापत सङ्कलन हुने गैरकर राजस्वका दरहरूमा देहाय बमोजिम परिमार्जन गर्ने गरी मिति २०७८।३।२४ मा निर्णय गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छः-

सङ्केत नं. ०१.०० दुध तथा दुग्ध पदार्थहरु (Milk and Milk Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुररु.
१.	शिशु दुग्ध आहार	१,०००।–
२.	धुलो दुध (Whole milk)	१,५००।–
३.	घृतांस रहीत धूलो दुध (Skimmed milk powder)	१,५००।–
४.	धुलो दुध (Whole milk powder)	१,५००।–
५.	अप्रशोधित तरल दुध (Fluid milk)	६५०।–
६.	कन्डेन्स्ड मिल्क (Condensed milk)	७००।–
७.	मख्खन (Butter)	१,५००।–
८.	Frozen Dessert/आइसक्रिम	१,५००।–
९.	बरफ (Ice cube)	१,०००

१०.	दही (Yoghurt)	९०० ।–
११.	मलाई (Cream)	५०० ।–
१२.	पनिर (Paneer)	५०० ।–
१३.	प्रशोधित दुध (Processed Milk)	६५० ।–
१४.	शिशु आहार/बाल आहारको पौष्टिक तत्व एवं माइक्रोवायोलोजी	पौष्टिक तत्वको हकमा सङ्केत नं. १२ मा उल्लेख भए बमोजिम र माइक्रोवायोलोजीको हकमा सङ्केत नं. १७ मा उल्लेख भए बमोजिम

सङ्केत नं. ०२.०० तेल तथा घ्यू जन्य पदार्थहरु (Fats and Oils)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुररु.
१.	वनस्पति तेल प्रशोधित (Edible Vegetable Oil)	७०० ।–
२.	क्रुड आयल (Crude oils) कच्चा पदार्थ	४०० ।–
३.	तोरीको तेल	१,१०० ।–
४.	गाई भैंसीको घ्यू (Ghee)	८०० ।–
५.	वनस्पती घ्यू (Vegetable Ghee)	८०० ।–
६.	बदामको मख्खन (Peanut butter)	१,००० ।–
७.	बेकरी सर्टेनिङ्ग, मार्जीरिन (Bakery Shortening)	८०० ।–
८.	तोरी गेडा (Mustard seeds)	३०० ।–
९.	कोकोनट पाउडर (Coconut powder)	१,००० ।–

सङ्केत नं. ०३.०० फलफूल तथा सागपात जन्य पदार्थहरु (Fruits and Vegetable Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	जाम जेली, मार्मलेड, स्क्वास, फलरस, फ्रूट सिरप, फलफूलको पेय पदार्थ, फलफूल पेय पदार्थको कच्चा पदार्थ (Jam, Jelly, Marmalade, Squash, Fruit juice, beverage etc.)	८००।–
२.	टोमाटो केचप, टोमाटो सस्, अन्य ससहरु माइक्रोवायोलोजी सहित (Tomato ketchup, Sauce)	१,२००।–
३.	अचार (परिरक्षी बाहेक) (Pickle without preservatives)	५००।–
४.	टोमाटो/अन्य जुस (Tomato Juice)	६००।-
५.	क्यान्ड फल पदार्थ (Canned Fruit)	८००।–
६.	हल्का पेय पदार्थ(Soft drink, Soda, Energy drinks, Sport, Carbonated beverage etc.)	१,०००।–
७.	फलफूल पेय पदार्थ पाउडर (Fruit beverage powder)	५००।–
८.	भिनेगर (Vinegar)	८००।

सङ्केत नं. ०४.०० मसला जन्य पदार्थहरु (Spices and Condiments Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	सग्लो मसला ग्रेडिङ्ग	३००।–
	धुलो मर मसला	६००।–
२.	सिजनिङ्ग पाउडर (Seasoning powder)	५००।–
३.	प्राउन क्रेकर (Prawn cracker)	५००।–

४.	सुठो	९००।–

सङ्केत नं. ०५.०० चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Tea, Coffee, Cocoa Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	चिया तथा कफि (Tea& Coffee)	७००।–

सङ्केत नं. ०६.०० नून (Salt)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	खाने नून गुणस्तर (Edible Salt)	७००।–

सङ्केत नं. ०७.०० खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरु (Cereal and Legume Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुररु.
१.	पिठो, मैदा, सूजी, बेसन, अन्य खाद्यान्नका पिठो (Wheat flour, semolina) Fortified flour, Rice	७००।–
२.	बिस्कुट, पाउरोटी (Biscuit, Bread), cookies, Bakery	६००।–
३.	कुकिज (Cookies)	५५०।–
४.	अन्य बेकरी खाद्य पदार्थ (Other bakery items)	५००।–
५.	सिन्के चाउचाउ/पास्ता पदार्थ (Stick noodle)	४००।–
६.	तैयारी चाउचाउ (Instant noodles)	९००।–
७.	तयारी खाजा, दालमोठ, भुजिया (Dalmoth, Bhujia and other Snacks food)	७००।–
८.	खाद्यान्न/दलहन गुणस्तर(Cereals/Legumes)	५००।–

सङ्केत नं. ०८.०० प्याक गरिएको प्रशोधित पिउने पानी (Processed drinking water)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	प्रशोधित पिउने पानी माइक्रो वायोलोजी समेत	२,५००।–

सङ्केत नं. ०९.०० गुलियो पदार्थहरु Sweetening Agents)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	चिनी (Sugar), मिश्री (Sugar candy)	८५०।-
२.	मह (Honey)	१,१००।–

सङ्केत नं. १०.०० कन्फेक्सनरी पदार्थहरु (Confectionary Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	चकलेट, टफी, क्याण्डी (Chocolate, Toffee, Candy)लजेन्ज(Logenze)	७५०।–
२.	च्युइङ्गम, बबलगम (Chewing gum, Bubble gum)	५००।–

सङ्केत नं. ११.०० खाद्य परिरक्षी, खाद्य योगशील एवं विषाक्त तत्वहरु (Food Preservatives, Additives and Contaminants)

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रु.
१.	प्रति हेभि मेटल (Heavy metal)	५५०।–
२.	एक भन्दा बढी हेभि मेटल (Heavy metal) समूहमा	१,५००।–
३.	प्रति खनिज तत्व Minerals (Fe, Ca, Mg, Mn etc.)	२५०।–
४.	प्रति माइकोटक्सिन Mycotoxins/Total aflatoxins	१,०००।–
५.	प्रति भिटामिन (Vitamins)	१,०००।–
६.	मेलामाइन (Melamine)	१,०००।–

७.	रङ्ग परीक्षण (Color qualitative)	२५०।–
८.	प्रति रङ्ग परीक्षण (Color quantitative)	७००।–
९.	फर्मलिन (Formalin)	१,०००।–
१०.	वेन्जोइक एसिड (Benzoic acid preservative)	४००।–
११.	नाइट्राइट (Nitrite Preservative)	४००।–
१२.	अन्य परीरक्षीहरु प्रत्येकको (Other preservatives/Food additives each)	४००।–
१३.	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulfur dioxide preservative)	४००।–
१४.	<u>विषादी अवशेष</u> **<u>(Pesticide Residues)</u>**	
	• अर्गानोक्लोरिन, अर्गानोफस्फोरस समूहका विषादीहरु समूहगत रुपमा (Organochlorine, Organochlorine group)	२,०००।–
	• अन्य समूहका विषादीहरु समूह गत रुपमा (Other groups/per pesticide)	२,०००।–
	• प्रति विषादी अवशेष (Pesticide residue)	१,०००।–
१५.	प्रति जैविक औषधी, एन्टिवायोटिक प्रत्येकको (Veterinary drugs residue per antibiotic)	७००।–
१६.	प्रति जैविक औषधी, एन्टिवायोटिक (Veterinary drugs residue in group) समूहगत रुपमा	२,०००।–
१७.	मोनोसोडियम ग्लुटामेट (Monosodium glutamate, MSG)	५००।–
१८.	रेडियसन (Radiation test by Becquerel Monitor)	१,०००।–
१९.	टाउरिन एमिनो एसिड (Taurine amino acid)	१,०००।–
२०.	हिस्टामाइन (Histamine)	१,०००।–
२१.	एमिनो एसिड प्रोफायल (Amino acids profile)	२,०००।–
२२.	फ्याटी एसिड/ ट्रान्सफ्याटी एसिड (Fatty acids	२,०००।–

	profile/Trans fatty acids)	
२३.	एन्टिअक्सिडेन्ट प्रत्येकको (Antioxidant each)	१,०००।–
२४.	स्पेसिफिक ग्र्याभिटी (Specific gravity)	४००।–
२५.	एच. एम.एफ. (HMF test)	१,०००।–
२६.	क्याफिन (Caffeine in foods and Beverage)	३००।–
२७.	आयोडिन (Iodine content)	३००।–
२८.	ग्र्यानोटक्सिन (Grayanotoxins) लगायत अन्य प्राकृतिक रुपमा पाईने विशाक्त पदार्थहरु प्रत्येकको	१,०००।–

सङ्केत नं. १२.०० विविध खाद्य पदार्थको पारामिटर अनुसार लाग्ने दस्तुर

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रु.
१.	जलांश (Moisture)	१५०।–
२.	प्रोटिन (Protein)	३००।–
३.	कार्बोहाइड्रेट (Carbohydrate)	३००।–
४.	सुगर (Sugar)	३००।-
५.	कुल ठोस पदार्थ (Total solid)	३००।–
६.	स्टार्च (StarchQualitative)	३००।–
७.	क्रुड फ्याट (Crude Fat)	३००।–
८.	भष्म (Total Ash)	२००।–
९.	ग्रेडिङ्ग (खाद्यान्न, मसला वा अन्य) प्रति पारामिटर (Grading, per parameter)	१५०।–
१०.	अम्लता (Acidity)	१५०।–
११.	पि.एच. (pH)	१००।–
१२.	क्षारियता (Alkalinity)	१५०।–
१३.	क्रुड फाइबर (Crude fibre)	४००।–

१४.	पानीमा घुलनशील भष्म (Water soluble ash)	२००।–
१५.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (AIA)	२००।–
१६.	अल्कोहोलिक एक्स्ट्रयाक्ट (Alcoholic extract)	२००।–
१७.	नूनको मात्रा (Salt content)	२००।–
१८.	घुलनशीलता (Solubility)	१५०।–
१९.	रिफ्रयाक्टिभ इन्डेक्स (Refractive Index)	२००।–
२०.	स्यापोनिफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	२००।–
२१.	आयोडिन भ्यालु (Iodine value)	२००।–
२२.	स्यापोनिफाइ नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	३००।–
२३.	फ्रि फ्याटी एसिड वा एसिड भ्यालु (FFA/AV)	१५०।-
२४.	पेरोक्साइड भ्यालु (Peroxide value)	२००।–
२५.	पग्लने विन्दु (Melting point)	१५०।-
२६.	सुक्रोज (Sucrose Quantitative)	८००।
२७.	ग्लुकोज (Glucose Quantitative)	८००।
२८.	फ्रुक्टोज (Fructose quantitative)	८००।
२९.	ड्रेन्डतौल (Drained weight)	१००।–
३०.	उड्ने तेल (Volatile oil)	२००।–
३१.	नउड्ने तेल (Nonvolatile oil)	२००।–
३२.	लेड क्रोमेट टेष्ट (Lead Chromate test)	१००।–
३३.	करकुमिन (Curcumine)	२५०।–
३४.	सोडियम क्लोराइड (Sodium chloride)	२००।–
३५.	अर्गानिक एसिड प्रत्येकको (Organic acid each)	८००।–
३६.	रिचर्ट मिस्सल भ्यालु (RM value)	२५०।–
३७.	ल्याक्टोमिटर भेरिफिकेशन प्रति ल्याक्टोमिटर (Lactometer verification)	५५०।–

३८.	कार्बनडाइअक्साइड प्रेसर टेष्ट (Carbondioxide pressure test)	४००।–
३९.	नेट वेट वा भोलुम (Net weight or volume)	१००।–
४०.	प्रोक्जिमेट टेष्ट (Proximate Test)	१,५००।
४१.	अपौष्टिक तत्व(Antinutritional compound) प्रत्येकको	७००।–
४२.	कलर प्रोफाइल टेष्ट (Color profile test by Chromameter)	१,०००।–
४३.	टेक्स्चर प्रोफाइल टेष्ट (Texture profile test)	१,०००।–
४४.	वाटर एक्टिभिटी Water activity)	५००।–
४५.	फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container)	१००।–
४६.	फलको भाग (Fruit content)	४००।–
४७.	युरिक एसिड (Uric acid)	५००।–
४८.	ग्लुटिन (Gluten)	२५०।–
माथि उल्लिखित सूचीमा नपरेकाको हकमा विश्लेषण दस्तुर प्रति पारामिटर रु. ४००।– लाग्नेछ। तर अत्याधुनिक उपकरणहरु (Advanced Instruments) जस्तै GC, LC, ICP-MS, PCR बाट विश्लेषण सम्पन्न गर्नु पर्ने पारामिटरको हकमा प्रति पारामिटर रु. ८००।– लाग्नेछ।		

सङ्केत नं. १३.०० मिसावट परीक्षण (Adulteration Test)

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रु.
१.	हेक्साब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test)	१५०।–
२.	आर्जिमोन आयल टेष्ट (Argimone oil test)	३००।–
३.	बेलियर टेष्ट	३००।–
४.	बाउडिन टेष्ट	१५०।–
५.	बोसो परीक्षण (Lard test, Qualitative)	३००।–
६.	खनिज तेल (Mineral oil, Qualitative)	३००।–

७.	फोस्फटेज टेष्ट (Phosphatase test, Qualitative)	२००।–
८.	मिथिलिन ब्लू टेष्ट	२००।–
९.	रिसाप्सुरिन टेष्ट	२००।–
१०.	बाइकार्बोनेट टेष्ट (Bicarbonate test qualitative)	२००।–
११.	ग्लूकोज टेष्ट (Glucose test, Qualitative)	१५०।–
१२.	स्टार्च टेष्ट(Starch test, Qualitative)	१५०।–
१३.	अखाद्य रङ्ग (Nonedible color, Qualitative)	३००।–
१४.	युरिया टेष्ट (Urea test, Qualitative)	३००।–
१५.	कास्टिक सोडा/ न्यूट्रालाइजर टेष्ट (Neutralizer test, Qualitative)	३००।–
१६.	फर्मालिनकिटटेष्ट (Formalin test by test kit)	३००।–
१७.	पेस्टिसाइट किट टेष्ट (Pesticide test by test kit)	३००।–
१८.	खेसरी परीक्षण (Kheshari test, Qualitative)	३००।–

सङ्केत नं. १४.०० अल्कोहल जन्य पेय पदार्थ (Alcoholic Beverages)

सि.नं.	अल्कोहलजन्य पेय पदार्थ (Alcoholic Beverages)	दस्तुर रु.
१.	वाइन तथा वियर गुणस्तर	२,०००।–
२.	लिकर्स (ह्वीस्की, रम, भोड्का, जिन आदी) गुणस्तर (Liquors, Whiskey, Rum, Vodka, Gin etc.)	२,०००।–
३.	मिथाइलअल्कोहलक्वालिटेटिभ(Methyl alcohol, Qualitative)	४००।–
४.	अल्कोहलईथाइल (Ethyl alcohol)	५५०।-
५.	मिथाइल अल्कोहल क्वान्टिटेटिभ (Methyl alcohol, Quantitative)	१,१००।–
६.	पारामिटर मात्र परीक्षण गराएमा प्रति पारामिटर (Other each parameter)	४००।–

सङ्केत नं. १५.०० मासुजन्य खाद्य पदार्थ (Meat Products)

सि.नं.	खाद्य पदार्थ (Food Product)	दस्तुर रु.
१.	ताजा मासु (Fresh meat)	९५०।–

सङ्केत नं. १६.००दाना पदार्थहरु (Animal Feeds)

सि.नं.	दाना पदार्थ(Animal Feed)	दस्तुर रु.
१.	पशुपन्छीको दाना पदार्थ (Feed products)	१,६००।–
२.	पशुपन्छीको दाना बनाउने कच्चा पदार्थ (Feed Ingredients)	१,५००।–

सङ्केत नं. १७.०० खाद्य एवं पेय पदार्थहरुमा माइक्रोबायोलोजी परीक्षण दस्तुर (Microbiological Test)

सि.नं.	पारामिटर(Parameters)	दस्तुर रु.
१.	मोल्ड काउन्ट (Mold count)	२५०।–
२.	यिष्ट र यसका स्पोरहरु (Yeast and its spores)	२५०।–
३.	टोटल ब्याक्टेरिया (Total Bacterial count)	२५०। –
४.	कोलिफर्म काउन्ट (Coliform count)	३००।–
५.	साल्मोनेला (*Salmonella* spp.)	५००।–
६.	स्टाफाइलोकोकस (*Staphylococcus* spp.)	५००।–
७.	क्लस्ट्रिडियम वोटुलिनम परफ्रिन्जेन्स (*Clostridium botulinum/perfringes*)	५००।–
८.	स्ट्रेप्टोकोकस (Streptococcus spp.)	३००।–
९.	बेसिलस सिरस (*Bacillus cereus*)	३००।–
१०.	भिब्रियो स्पेसिस (*Vibrio* spp.)	३००।–
११.	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स् (*Listeria monocytogenes*)	३००।–

१२.	नेमाटोड्स/लार्भा, सिस्ट, प्रत्येकको (Nomatodes, Larvae, Cyst)	१००।–
१३.	अन्य शुक्ष्म जीव प्रत्येकको (Other microorganism each)	३००।–
१४.	स्वाब टेस्ट माइक्रो (Swab test)	३००।
१५.	ईन्टेरोव्याक्टेरियासी (*Enterobacterioceae*)	४००।–
१६.	माथि उल्लिखित सूचीमा नपरेकाका शुक्ष्म जीवहरुको हकमा विश्लेषण दस्तुर (प्रति पारामिटर)	४००/-

सङ्केत नं. १८.०० उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र नमूना परीक्षण, आयात निर्यातमा लाग्ने दस्तुर

सि.नं.	**विवरण (Parameters)**	**दस्तुर रु.**
१.	उद्योग सिफारिस पत्र	२००।–
२.	आयात अनुमति पत्र	३००।–
३.	निर्यात प्रमाणीकरण दस्तुर	३००।–
४.	निर्यात निरीक्षण दस्तुर	३००।–
५.	आयात निरीक्षण दस्तुर	३००।–
६.	आहारपुरक खाद्य पदार्थ आयत अनुमती पत्र दस्तुर	३००।–
७.	आहारपुरक खाद्य पदार्थ उत्पादन दर्ता, नवीकरण (आन्तरिक तथा आयातित उत्पादन) दस्तुर	खाद्य अनुज्ञा पत्रको लागि निर्धारण गरिएको दस्तुर सरह
८.	नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणीकरण जारी तथा नवीकरण	२००।–

	दस्तुर	
९.	खाद्य/दाना/ आहारपुरक खाद्य पदार्थको अनुज्ञापत्र वा नवीकरणको प्रयोजनको लागि प्राप्त नमूनाहरुको विश्लेषण दस्तुर	खाद्य/दाना/आहारपुरक खाद्य पदार्थ नमूनाको विश्लेषण दस्तुर सरह

द्रष्टव्यः खण्ड ६३, अतिरिक्ताङ्क ३०क, मिति २०७०/११/१ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित कृषि विकास मन्त्रालयको सूचनाको क्रम सङ्ख्या ८ (खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण सम्बन्धी सेवाका क्षेत्रहरु तथा सेवा शुल्क सम्बन्धी सूचना) खारेज गरिएको छ।

आज्ञाले,
डा. कृष्ण प्रसाद आचार्य
नेपाल सरकारको सचिव।