

श्री ५ को सरकार  
खाद्य, कृषि तथा सिंचाई मन्त्रालयको  
सूचना

खाद्य पदार्थको परिभाषा तथा गुणस्तर

खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी श्री ५ को सरकारले निम्नलिखित खाद्य पदार्थको गुणस्तर वा मात्रा निम्न लेखिएबमोजिम कायम गरेकोले यो सूचना प्रकाशित भएको मितिले ६ महीनापछि देखि लागू हुने गरी यो आदेश जारी गरिएको छ ।

०३. फल तथा हरियो सागपात

०३. ०१. फलरस (फ्रुट जूस) :- फलरस भन्नाले ताजा पाकेको स्वस्थ फलबाट निकाली बाकलो नतुर्याइएको तथा फर्मेन्ट हुन नदिइएको र निम्न खाद्य पदार्थ मिसिएको वा नमिसिएको रसलाई सम्झनु पर्दछ ।

(क) चिनी, ग्लूकोज (डेक्सट्रोज), इन्हर्ट सुगर वा तरल ग्लूकोज (लिकिवड ग्लूकोज) ।

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

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

(ग) रिफ्राइटोमिटरबाट जाँचदा सम्पूर्ण घुलनशील ठोस (टोटल सोलुबल सलिड) विभिन्न फल रसहरूमा (चिनीको मात्रा बाहेक) निम्न मात्रामाभन्दा कम हुनु हुँदैन:-

(१) सुन्तला:- १०.५ प्रतिशत (वजनको हिसाबले)

(२) कागती:- ७.५ प्रतिशत (वजनको हिसाबले)

(३) भूई कटहर:- १०.० प्रतिशत (वजनको हिसाबले)

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत-भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

०३. ०२. गोलभेडाको रस (टोमाटो जूस) :- गोलभेडाको रस भन्नाले पाकेको सालो गोलभेडा-

बाट डांठ तथा काम नलाग्ने भाग पर्याँकी तताई वा नतताई पानी नथपिने कुनै क्रियाबाट सम्पूर्ण प्रायः गुदी प्राप्त हुने गरी रस निकाली त्यसमा निम्न कुराहरु राखी वा नराखी जल भाग सकभर नघट्ने गरी पास्वुराइज गरेको र बोतल वा क्यान-बन्दी गरिएको रसलाई सम्झनुपर्दछ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागू हुनेछ ।

- (क) खाने नून
- (ख) चिनी वा ग्लूकोज (डेक्सट्रोज) वा दुवै (सुख्खा रूपमा)
- (ग) सिट्रिक एसिड, मेलिक एसिड तथा एस्कर्विक एसिड
- (घ) रङ्ग
- (ङ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बटूमा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत-  
भन्दा कम हुनु हुँदैन।
- (च) यसमा मोहड काउन्ट जांचको क्षेत्रको ३० प्रतिशतमा नबढेको हुनुपर्दछ।  
यसमा कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ५.५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन।

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

- (क) पानी, फलको बोक्राबाट निस्केको रस (पील आयल), फलफूलको सुगन्ध,  
खाने नून।
- (ख) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड।
- (ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू।
- (घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बटूमा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत र  
घुलनशील ठोस पदार्थ ६५ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन।

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

- (क) पानी, फलको बोक्राबाट निकालिएको तेल (पील आयल), फलफूलको सुगन्ध।
- (ख) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड।
- (ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू।
- (घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बटूमा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत,  
र कूल घुलनशील ठोस पदार्थ ४० प्रतिशत र सम्बन्धित फलको भाग २५  
प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन।

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

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

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

(ख) सिट्रिक एसिड र एस्कर्विक एसिड ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

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

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

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

(ख) सिट्रिक एसिड, एस्कर्विक एसिड ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) तथा रङ्गहरू ।

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

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

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

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

(ख) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

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

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

(२) टारटेरिक एसिड नभएको ।

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

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

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

(क) १. सिट्रिक एसिड, मेलिक एसिड, एस्कर्विक एसिड,  
२. कागती वा निवूरस,  
३. स्याउको भिनेगार,

(ख) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू ।

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

(ग) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

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

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

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

(ख) पेकिटन वा पेकिटन युक्त पदार्थ ।

(ग) परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) र रङ्गहरू,

यसमा सम्बन्धित फल २७ प्रतिशतभन्दा कम हुनु हुँदैन ।

(घ) फल पदार्थको न्यूनतम भाग बट्टामा अटाउने पानीको मात्राको ६० प्रतिशत भन्दा कम हुनु हुँदैन ।

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

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

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

(क) क्यान्ड फ्रुट कक्टेलमा फलको मात्रा देहायबमोजिमको हुनुपर्दछ ।:-

पाँच फलहरूको फ्रुट कक्टेलको हकमा	चार फलहरूको फ्रुट कक्टेलको हकमा
(१) आळ वा आँप ३०-५० प्रतिशत	३०-५० प्रतिशत
(२) नास्पाती २५-४५ प्रतिशत	२५-४५ प्रतिशत
(३) भूइँकटहर ६-१६ प्रतिशत	६-२५ प्रतिशत
(४) अंगुर वा सुन्तला ६-२० प्रतिशत	६-२० प्रतिशत
(५) चेरी वा वयर २-६ प्रतिशत	२-१५ प्रतिशत

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

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

०३. १२. क्यान्ड पाईन आपल भन्नाले पाकेको भूइँकटहरको बोक्रा र बीचको साहो भाग जिकी  
टुक्रा पारी काटेर पानी, भूइँकटहरको रस, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्टसुगर, ग्लूकोज र  
सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई सिल गर्नु  
अघि वा पछि उपयुक्त ताप क्रियद्वारा प्रशोधन गरेको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ ।  
त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्दछ:-

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

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

०३. १३. क्यान्ड अरेन्ज सेगमेन्ट भन्नाले पाकेको सुन्तलाको बोका छोडाई केश्रामा टांसिएको धर्सा, वियाँ केश्रा र बोकाको बाहिरी भाग समेत जिकी, पानी, सुन्तलाको रस, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्ट्सुगर, ग्लूकोज, सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि या पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्दछः—

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

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

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

(घ) लेवुलमा सग्लो केश्रा (होलसेगमेन्ट) भनी जनिएको हुनुपर्दछ ।

०३. १४. क्यान्ड पियर्स भन्नाले पाकेको नासपातीको बोका र बीचको साहो भाग जिकी टुक्रा पारी नासपातीको रस, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्ट्सुगर, ग्लूकोज, सुहाउँदो सुगन्ध र मरमसला हाली वा नहाली बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्दछः—

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

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

०३. १५. क्यान्ड लप्सी भन्नाले पाकेको लप्सीको बोका जिकी, पानी, चिनी, डेक्सट्रोज, इन्भर्ट्सुगर, ग्लूकोज र सुहाउँदो मरमसला हाली बिग्रनबाट बचाउनलाई क्यानबन्दी गर्नु अघि वा पछि उपयुक्त तापक्रियाद्वारा प्रशोधन गरिएको पदार्थलाई सम्झनुपर्दछ । त्यसको स्तर निम्न परिधि अनुरूप हुनुपर्दछः—

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

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

०३. १६. लप्सी रेलिश भज्ञाले पाकेको स्वस्य लक्षोको गुदीमा चिनी, मरमसला, भिनेगार आदि सुहाउँदो मादामा मिलाएर बनाईने पदार्थलाई जनाउँछ । यो पदार्थ टोमाटो तथा फलफूलको चटनो वा जामसित धेरै हृदसम्म मिल्दछ । यसमा निम्न पदार्थ मिलाउन सकिनेछ:-

- (१) चिनी, नून, मरमसला, भिनेगार आदि ।
- (२) सिट्रिक तथा एस्कर्विक एसिड ।
- (३) कागती ।
- (४) रङ्ग ।

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

आज्ञाले-

सुरेन्द्रराज शर्मा  
श्री ५ को सरकारको सचिव

(१४)

गोपनीय श्रीमद्भागवत

गारुडी विभाग द्वारा प्रकाशित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

डिम्ब जिक्र नि । लक्ष्मी अलक्ष्मी यात्रा विभाग द्वारा प्रकाशित  
एडी लाइ लाइ । डिम्बी उक्त द्वारा द्वारा प्रकाशित

ए प्रकाशित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

हाल लाइ ।  
एसी लिखित रूप से

महाविभाग

आधिकारिक अमृण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।