भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको

सूचना

नेपाल सरकारले खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ बमोजिम खाद्य पदार्थको गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धमा खण्ड ५०, सङ्ख्या ४२, मिति २०५७/१०/२३, तथा खण्ड ६७, सङ्ख्या ५४, मिति २०७४/१०/२२ को नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित आदेशमा हेरफेर गरी देहाय बमोजिमका थप खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तर निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छः-

(१) आदेशको प्रकरण १ को दूध तथा दुग्ध पदार्थहरुको सङ्केत नं. ०१.२२ पछि देहायका सङ्केत नं. ०१.२३ र ०१.२४ थपी सो को गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरिएको छः-

"०१.२३ **पुष्टकारी (Pustakari)**

१. **गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)**

यो गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका पुष्टकारीलाई समेट्छ ।

२. **परिचय (Description)**

पुष्टकारी भन्नाले चिनी, सखर वा चिनी जन्य पदार्थमा खुवा, दूध र घिउ राखी तथा नरिवल, बदाम, सुकाएका फलफूल, ल्वाङ्ग, सुकमेल, दाल चिनी जस्ता मसला राखी वा नराखी खैरो रङ्ग र बास्नाको विकास हुने गरी उच्च तापक्रममा पकाई सामान्यतः स-साना आकारमा तयार पारिएको

नेपालको परम्परागत दुग्धजन्य प्रशोधित खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (**Essential composition and Quality Factors**)

पुष्टकारीमा स्वाभाविक खैरो (क्यारामेल) रङ्ग, चारित्रिक स्वाद, कडापना र बास्ना हुनु पर्ने छ। यसमा कुनै पनि प्रकारको वनस्पती जन्य घिउ तेल प्रयोग नभएको हुनुका साथै अस्वाभाविक गन्ध, स्वाद र बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ। यसमा देहायका मापदण्डहरु पनि पूरा भएको हुनु पर्नेछः-

क्र. सं.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश (Moisture), %बढीमा	६.०
२.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
३.	एक्सट्र्याक्टेड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid Value) बढीमा, (मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोअक्साइड प्रति ग्राम चिल्लो पदार्थमा)	६.०
४.	*प्रोटिन (Protein), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
५.	कुल भष्म (Total Ash), % बढीमा (सुख्खा तौलको	३.०

	आधारमा)	
६.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash in dilute HCl), % बढीमा (सुख्खा तौल को आधारमा)	०.३
७.	इष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and mould count) बढीमा, प्रति ग्राममा	२५
८.	साल्मोनेल्ला (Salmonella), प्रति २५ ग्राममा	अनुपस्थित

*प्रोटिन (Protein), % = ६.३८ ×नाइट्रोजन प्रतिशत

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

एक पटक उत्पादन भैसकेको दुग्धजन्य वा अन्य प्रकारको मिठाई पुनः प्रयोग गरी पुष्टकारी उत्पादन गर्न पाइने छैन। पुष्टकारीको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यायाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी अन्य मापदण्ड नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेवलिङ्ग (Labeling)

पुष्टकारीलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। यस बाट प्याक गरिएको खाद्य पदार्थमा कुनै अस्वाभाविक स्वाद, गन्ध, रङ्ग वा अन्य कुनै हानिकारक पदार्थ आउने (रिलिज) हुनु

हुँदैन। पुष्टकारीको लेवलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

०१.२४ गुँदपाक (Gundpak)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यस गुणस्तरले मानव उपभोगको लागि प्याक गरिएका सबै प्रकारका गुँदपाकलाई समेट्छ।

२. परिचय (Description)

गुँदपाक भन्नाले घिउमा सख्खर वा चिनी जन्य पदार्थ, दूध, खुवा, गुँद (खान योग्य), सुकाएको फलफूल, काजु, बदाम, छोकडा, नरिवल, पिस्ता, ल्वाङ, सुकुमेल जस्ता मसला मिसाई बाक्लो हुने गरी पकाएर वनस्पतिको खान योग्य बियाँ राखी वा नराखी तयार पारिएको खुवामा आधारित नेपालको परम्परागत दुग्धजन्य प्रशोधित खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (Essential Composition and Quality Factors)

गुँदपाकमा स्वाभाविक खैरो (क्यारामेल) रङ्ग, चारित्रिक स्वाद, नरमपना र बास्ना हुनु पर्नेछ। यसमा कुनै पनि प्रकारको वनस्पती जन्य घिउ तेल प्रयोग नभएको हुनुका साथै अस्वाभाविक गन्ध, स्वाद र बाह्य पदार्थ रहित हुनु पर्नेछ। यसमा देहायका मापदण्डहरु पनि पूरा भएको हुनु पर्नेछः-

क.सं.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश (Moisture), % बढीमा	२५
२.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
३.	एक्सट्र्याक्टेड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid Value), बढीमा, (मिलिग्राम पोटासियम हाइड्रोअक्साइड प्रति ग्राम चिल्लो पदार्थमा)	६.०
४.	*प्रोटिन (Protein), % घटीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	८.०
५.	कुल भष्म (Total Ash), % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	४.०
६.	एसिडमा नघुल्ने भष्म (Acid insoluble ash in dilute HCl), % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)	०.४
७.	इष्ट र मोल्ड गणना (Yeast and mould count) बढीमा, प्रति ग्राममा	२५
८.	साल्मोनेल्ला (Salmonella), प्रति × २५ ग्राममा	अनुपस्थित

* **प्रोटिन** (Protein), % = ६.३८ × नाइट्रोजन प्रतिशत

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

एक पटक उत्पादन भैसकेको दुग्धजन्य वा अन्य प्रकारका मिठाई पुनः प्रयोग गरी गुँदपाक उत्पादन गर्न पाइने छैन। गुँदपाकको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्यायाण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानी गर्दा स्वच्छता सम्बन्धी अन्य मापदण्ड नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. प्याकेजिङ्ग (Packaging) तथा लेवलिङ्ग (Labeling)

गुँदपाकलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामाग्री (मटेरियल) मा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ। यसबाट प्याक गरिएको खाद्य पदार्थमा कुनै अस्वाभाविक स्वाद, गन्ध, रङ्ग वा अन्य कुनै हानिकारक पदार्थ आउने (रिलिज) हुनु हुँदैन । गुँदपाकको लेवलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

(२) आदेशको प्रकरण २ को तेल तथा घिउको सङ्केत नं.०२.१६ पछि देहायको सङ्केत नं.०२.१७ थपिएको छः-

“२.१७ तेल तथा घिउमा टोटल पोलार मटेरियल (Total Polar Material) को अधिकतम सीमा

खाद्य पदार्थ तार्ने वा पकाउने प्रयोजनका लागि प्रयोग हुने तेल वा घिउमा टोटल पोलार मटेरियल (Total Polar Material) २५% भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ।”

(३) आदेशको प्रकरण ७ को खाद्यान्न, दलहन तथा सोबाट बनेका पदार्थहरुको सङ्केत नं.०७.२५पछि देहायका सङ्केत नं.०७.२६ र ०७.२७ थपी सोको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरिएको छः-

"०७.२६ चिउरा (Beaten rice)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मानव उपभोगका लागि उत्पादन गरिएको चिउरा (Beaten rice) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ।

२. परिचय (Description)

"चिउरा" (Beaten rice) भन्नाले स्वच्छ, सफा धानलाई तातो वा चिसो पानीमा आवश्यकता अनुसार भिजाई, पानी निथारी भुटेर परम्परागत ढिकी वा ओखल वा आधुनिक मिल वा त्यस्तै प्रकृतिका मेशिनरीमा कुटेर चेप्टो गरी, भूस हटाएर तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। यसरी तयार गरिएको चिउरालाई कराईमा वा आधुनिक विद्युतीय ओभन (Oven) मा पुनः भुटेर चिउरामा भएको जलांशको मात्रा घटाई भुटेको चिउरा (Roasted Beaten Rice) पनि तयार गर्न सकिने छ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (**Essential Composition and Quality Factors**)

चिउरामा फोहोर, अन्य गन्ध एवम ढुसी, किरा, किराको निष्काशित पदार्थ तथा अन्य हानिकारक पदार्थ हुनु हुँदैन । यसमा कुनै पनि बाह्य रङ्ग प्रयोग गर्न पाईने छैन । चिउरा स्वाभाविक स्वाद, रङ्ग र बास्ना युक्त हुनुका साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछः-

क.स.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश प्रतिशत, बढीमा (**Moisture, Maximum**)	१३.०
२.	कुल भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा)(**Total ash**)	१.३
३.	डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (**Ash insoluble in dilute HCl**)	०.३
४.	अल्कोहोलिक अम्लता प्रतिशत, बढीमा (९० प्रतिशत अल्कोहल) (**Alcoholic acidity expressed as H_2SO_4**)	०.२
५.	(क) अजैविक बाह्य पदार्थ प्रतिशत, बढीमा (तौलको आधारमा) (**Inorganic foreign matter**)	०.१

	(ख) जैविक बाह्य पदार्थ प्रतिशत, बढीमा (तौलको आधारमा) (**Organic foreign matter**)	०.५

द्रष्टव्यः

(क) अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic foreign matter): अजैविक बाह्य पदार्थ भन्नाले ढुङ्गा, बालुवा, माटो, आदिलाई सम्झनु पर्छ।

(ख) जैविक बाह्य पदार्थ (Organic foreign matter): जैविक बाह्य पदार्थ भन्नाले चिउरा बाहेकका अन्य खाद्य अखाद्य दानाहरु, भुस, चोकर, परालका टुक्रा, आदि सम्झनु पर्छ।

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

चिउराको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging andLabeling Requirements)

चिउरालाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग मटेरियलमा शिलबन्दी गरी प्याक

गर्नु पर्नेछ। चिउराको लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

०७.२७ दालमोठ (Dalmoth)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मानव उपभोगका लागि प्रशोधन गरिएका सबै प्रकारका दालमोठको सम्बन्धमा लागू हुनेछ।

२. परिचय (Description)

२.१. **"दालमोठ (Dalmoth)"** भन्नाले उपयुक्त रङ्ग, आकार, स्वाद र बास्ना भएका एकै वा विभिन्न प्रकारका दलहन जस्तै केराउ, चना, मुंग, रहर, मास, मसुरोका सिङ्गो गेडा वा तिनका दालहरु पानीमा भिजाई वा नभिजाई वनस्पति घ्यू वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घ्यू मा डीप फ्राईङ्ग (deep frying) गरी वा अन्य उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरी नून, चिनी, खुर्सानी, जिरा, धनिया लगायतका मरमसला वा तिनीहरुको समिश्रण मिसाई वा नमिसाई बनेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। यसमा सुकाइएका फलफूल, नट्स तथा अन्य विभिन्न खाद्य पदार्थ समेत मिसाउन

सकिने छ। साथै, यसमा प्राकृतिक रङ्ग बाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन। यसले दालमोठ भुजियाको रुपमा प्रयोग गरिने विभिन्न प्रकारका दालहरुलाई तारेर तयार गरिएका फ्राइड दाल तथा भुजियालाई समेत जनाउँछ।

२.२ **"भुजिया (Bhujiya)"** भन्नाले उपयुक्त रङ्ग, आकार, स्वाद र बास्ना भएका अन्न तथा गेडागुडीको पिठो वा आलुलाई मसिनो लाम्चो वा रेशा आकारमा हुने गरी भुजुरी बनाई वा उपयुक्त विधिद्वारा तयार गरी वनस्पति घ्यू वा प्रशोधित खाने तेल वा मख्खन वा घ्यूमा डीप फ्राईङ्ग (deep frying) गरी वा अन्य उपयुक्त विधिद्वारा प्रशोधन गरी नून, चिनी, खुर्सानी, जिरा, धनिया लगायत का मरमसला वा तिनीहरुको समिश्रण मिसाई बनेको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। साथै यसमा प्राकृतिक रङ्ग बाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

२.३. **"मिक्स दालमोठ (Mixed Dalmoth)"** भन्नाले बुँदा नम्बर २.१ र २.२ मा उल्लिखित कुनै दुई वा सो भन्दा बढी प्रकारका खाद्य पदार्थलाई उपयुक्त अनुपातमा मिश्रण गरी तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। साथै

यसमा प्राकृतिक रङ्ग बाहेक अन्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरु (**Essential Composition and Quality Factors**)

दालमोठ, भुजीया तथा मिक्स दालमोठ सफा, सुख्खा, उपयुक्त रङ्ग, स्वाद र स्वाभाविक बास्ना भएको र खाँदा झुरुम्म (Crispy) गर्ने हुनुका साथै देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरुपको हुनु पर्नेछ ।

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरु	मात्रा
१.	जलांश प्रतिशत, बढीमा (Moisture, Maximum)	५.०
२.	कुल भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Total ash)	४.०
३.	डाइल्युट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म प्रतिशत, बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (Ash insoluble in dilute HCI)	०.१
४.	चिल्लो पदार्थ (Fat Content) % बढीमा (सुख्खा तौलको आधारमा) (क) आलु भुजियाको लागि (ख) अन्यको लागि	 ५५.० ४५.०
५.	एक्सट्राक्टेड फ्याट (Extracted Fat) को एसिड भ्यालु (Acid value), मिलिग्राम	२.०

	पोटासियम हाइड्रोक्साइड प्रति ग्राम तेल मा नबढेको	

४. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

दालमोठको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)

दालमोठलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग मटेरियलमा शिलबन्दी गरी प्याक गर्नु पर्नेछ । दालमोठको लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।"

आज्ञाले,
राजेन्द्र प्रसाद भारी
नेपाल सरकारको सचिव ।

मुद्रण विभाग, सिंहदरबार, काठमाडौंमा मुद्रित । मूल्य रू १०।–
गो.हु.द.नं. १६।२०६२।६३