रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 342] नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, सितम्बर 8, 2016/भाद्र 17, 1938
No. 342] NEW DELHI, THURSDAY, SEPTEMBER 8, 2016/BHADRA 17, 1938

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 5 सितम्बर, 2016

एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014.—खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2015, का प्रारूप खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उप–धारा(1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना संख्या एफ.सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, दिनांक 4 अगस्त, 2015 को, भारत के राजपत्र, असाधारण भाग III, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था उन पर उन सभी व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभित होने कि संभावना है, उक्त अधिसूचना के राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध होने कि तारीख से तीस दिनों की अवधि के भीतर आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किये गए थे,

और उक्त राजपत्र की प्रतियां 13 अक्टूबर 2015 को जनता के लिए उपलब्ध कराई गई है;

और उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया गया है;

इसलिए अब, भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण उक्त अधिनियम की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप–धारा (2) की खंड (ङ) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:–

विनियम

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारंभ** – (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) सातवाँ संशोधन विनियम, 2016 है।

(2) वे राजपत्र में उनके प्रकाशन की तिथि को लागू होंगे तथा **इन** विनियमों **के प्रावधान** का **अनुपालन**

1 जुलाई , 2017 से लागू होगा।

2. खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, खाद्य में मिलाए गए पदार्थ,से संबंधित अध्याय 3 में–

(क) खाद्य सहयोज्य से सम्बंधित विनियम 3.1 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात : –

"3.1. खाद्य सहयोज्य

3.1.1

(1) इन विनियमों में शामिल किए गए खाद्य सहयोज्य

इसमें सूचीबद्ध खाद्य सहयोज्यों को इन विनियमों के उपबंधों के अनुसार खाद्यों में उपयोग के लिए उचित के रूप में मान्यता दी गई है और जिन्हें स्वीकार्य दैनिक उपभोग (एडीआई) या निर्धारित मात्रा के रूप में अन्य मानदंड के आधार पर सुरक्षित निर्दिष्ट किया गया है। इन विनियमों के अनुसार सहयोज्यों का उपयोग प्रौद्योगिकीय रूप से न्यायोचित माना गया है।

(2) खाद्य जिनमें सहयोज्यों का उपयोग किया जा सकेगा

परिस्थितयौं जिनके अधीन खाद्य सहयोज्यों का सभी खाद्यों में उपयोग किया जा सकेगा चाहे उन्हें खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन पूर्व में अनुज्ञात किया गया है या नहीं।

(3) खाद्य जिनमें सहयोज्यों का उपयोग नहीं किया जा सकेगा

इन विनियमों में उन खाद्य श्रेणियों या व्यष्टि खाद्य मदों को परिभाषित किया गया है जिनमें खाद्य सहयोज्यों का उपयोग अनुज्ञत नहीं है या जहां उनका उपयोग प्रतिबंधित किया जाना चाहिए।

(4) खाद्य सहयोज्यों से वे पदार्थ अभिप्रेत है जिनका सामान्यतया खाद्य के साथ स्वतः उपभोग नहीं किया जाता है और न ही उनका आमतौर पर सामान्य संघटक के रूप में खाद्य में उपयोग किया जाता है, चाहे उनका कोई पोषण महत्व हो अथवा नहीं, जिनका खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, विनिर्मिती, उपचार, पैकिंग, पेकेजिंग, परिवहन या ऐसे खाद्य परिणामों को धारण करने के लिए जानबूझकर खाद्य में प्रौद्योगिकीय प्रयोजन (जिसके अंतर्गत ओरगेनोलेप्टिक) के लिए उपयोग किया जाता है या जिनके परिणामस्वरूप उस खाद्य या उसके उप–उत्पादों की विशेषताओं को उल्लेखनीय रूप से (प्रत्यक्षतः या अप्रत्यक्षत) प्रभावित होने या उसका एक संघटक बनने की संभावना हो सकती है। इस पद में संदूषण या खाद्य की पोषक गुणवत्ता को बनाए रखने या उसमें सुधार करने के लिए जोड़े गए पदार्थ शामिल नहीं हैं।

(5) स्वीकार्य दैनिक उपभोग (एडीआई) का आशय शरीर के वजन के आधार पर अभिव्यक्त खाद्य की मात्रा से है, जिसका एक जीवनकाल में स्वास्थ्य के लिए कोई महत्वपूर्ण जोखिम उत्पन्न किए बिना दैनिक आधार पर उपभोग किया जा सकता है। इस मानदंड को पूरा करने वाले सहयोज्यों का उपयोग अनिवार्य रूप से इन उप विनियम के खंड (8) में यथा परिभाषित अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जी एम् पी) की सीमाओं के भीतर किया जाना चाहिए।

(6) किसी खाद्य या खाद्य श्रेणी में कार्यात्मक रूप से प्रभावी एक सहयोज्यों का **अधिकतम उपयोग स्तर** निर्धारित किए गए योजक का उच्चतम गाढ़ापन है और इसके सुरक्षित होने पर सहमति होगी। अधिकतम उपयोग का स्तर प्रायः उपयोग के लिए अनुकूलतम, सिफारिश किए गए या सामान्य स्तर के अनुरूप नहीं होगा। अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अंतर्गत उपयोग का अनुकूलतम, सिफारिश किया गया या सामान्य स्तर किसी योजक के प्रत्येक अनुप्रयोग के लिए भिन्न होगा और यह कच्ची सामग्री, खाद्य प्रसंस्करण और विनिर्माण के पश्चात भंडारण, परिवहन के प्रकार तथा वितरकों, रिटेलरों और उपभोक्ताओं की संभालने की व्यवस्था के अधीन, अपेक्षित तकनीकी प्रभाव तथा विशिष्ट खाद्य पर निर्भर करेगा जिसमें योजक का उपयोग किया जाएगा।

(7) खाद्य सहयोज्यों के उपयोग की तर्कसंगतता

खाद्य सहयोज्यों का उपयोग केवल तभी तर्कसंगत है जब ऐसे उपयोग का कोई लाभ हो, उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य को कोई उल्लेखनीय जोखिम प्रस्तुत नहीं करता हो, उपभोक्ताओं को भ्रमित नहीं करता हो और इन विनियमों के निर्दिष्ट अनुसार एक या अधिक प्रौद्योगिकीय प्रकार्यों को पूरा करता हो एवं निम्न अपेक्षित उपखंड (क) से (घ) का पालन करता हो तथा केवल वहां, जहां इन उद्देश्यों को आर्थिक और प्रौद्योगिकीय व्यवहारिकता के कारण अन्य साधनों से प्राप्त नहीं किया जा सकता होः

(क) खाद्य की पोषणीय गुणवत्ता को संरक्षित करना; उपखंड (ख) में वर्णित परिस्थितियों में तथा अन्य परिस्थितियों में, जहां ऐसा खाद्य साधारण आहार का एक महत्वपूर्ण मद न हो, किसी खाद्य की पोषणीय गुणवत्ता को साभिप्राय कम करना तर्कसंगत होगा और

(ख) विशेष आहार जरूरत वाले उपभोक्ता समूहों के लिए खाद्य विनिर्माण हेतु आवश्यक संयोजक या संघटक उपलब्ध कराना;

(ग) खाद्य संरक्षण करने की गुणवत्ता या स्थायित्व में वृद्धि करना या उसकी इंद्रियाग्राही (औरगेनोलेप्टिक) विशेषताओं में सुधार करना, बशर्ते कि खाद्य की प्रकृति, तत्व या गुणवत्ता में इतना बदलाव न हो कि वह उपभोक्ता के साथ धोखा हो;

(घ) खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, विनियमिती, प्रबंधन, पैकिंग, परिवहन या खाद्य के भंडारण में सहायता करना, बशर्ते कि इन गतिविधियों की किसी भी अवधि के दौरान योजक का उपयोग त्रुटिपूर्ण कच्ची सामग्री या प्रयुक्त अवांछनीय (अस्वस्थकारी सहित) पद्धति या प्रौद्योगिकियों के प्रभाव को छिपाने के लिए नहीं किया जाता हो।

(8) अच्छी विनिर्माण पद्धति (जीएमपी)

सभी खाद्य सहयोज्यों का उपयोग इन विनियमों के उपबंधों के अंतर्गत अच्छी विनिर्माण पद्धति की शर्तों के अधीन किया जाएगा, जिसमें निम्नलिखित शामिल हैः

(क) खाद्य में जोड़े गए सहयोज्यों की मात्रा वांछित प्रभाव लाने के लिए आवश्यक न्यूनतम स्तर तक सीमित होगी;

(ख) सहयोज्य की वह मात्रा जो किसी खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण या पैकेजिंग में उपयोग के परिणामस्वरूप खाद्य का संघटक बन जाती है और जिसका आशय खाद्य में कोई भौतिक या अन्य तकनीकी प्रभाव लाना नहीं है, को यथोचित संभव स्तर तक कम किया जाएगा और

(ग) सहयोज्य समुचित खाद्य श्रेणी गुणवत्ता का हो और उसे उसी तरह से तैयार किया जाता और संभाला जाता हो जैसे किसी खाद्य संघटक का किया जाता है।

(9) खाद्य सहयोज्यों की पहचान और शुद्धता के लिए विनिर्देश

इन विनियमों के अनुसार उपयोग किए गए खाद्य सहयोज्य समुचित खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के और हमेशा इन विनियमों द्वारा सिफारिश की गई पहचान और शुद्धता के लागू विनिर्दिशों के अनुरूप होंगे। सुरक्षा के निबंधनों में, योजकों की पूरी तरह से विनिर्दिशों के अनुरूप बनाकर (न कि केवल व्यष्टि मानदंड के साथ) और अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अनुसार उनके उत्पादन, भंडारण, परिवहन और संभाल करके खाद्य श्रेणी की गुणवत्ता को प्राप्त किया जाता है।

(10) खाद्य में खाद्य सहयोज्यों की अग्रनितता

(क) खाद्य में संघटकों और कच्ची सामग्रियों से खाद्य सहयोज्यों की अग्रनितता के लिए लागू शर्तें

किसी खाद्य में कोई सहयोज्य सीधे मिलाए जाने की बजाय खाद्य के उत्पादन में उपयोग की जाने वाली किसी कच्ची सामग्री या संघटक के अग्रनितता के परिणामस्वरूप मौजूद हो सकते हैं, बशर्ते किः

(i) इन विनियमों के अनुसार सहयोज्य कच्ची सामग्रियों या अन्य संघटकों में (खाद्य योजकों सहित) उपयोग के लिए स्वीकार्य है;

(ii) कच्ची सामग्रियों या अन्य संघटकों में (खाद्य सहयोज्य सहित) सहयोज्यों की मात्रा इन विनियमों में विनिर्दिष्ट अधिकतम उपयोग के स्तर से अधिक न हो;

(iii) जिन खाद्यों में सहयोज्य की अग्रनितता है, उनमें सहयोज्य की मात्रा समुचित प्रौद्योगिकी दशाओं या विनिर्माण पद्धतियों के उपयोग द्वारा इन विनियमों के उपबंधों के अनुसार निर्धारित कच्ची सामग्रियों या संघटकों द्वारा लाई जाने वाली मात्रा से अधिक न हों।

(ख) खाद्य संघटकों और कच्ची सामग्रियों में उपयोग के लिए सीधे प्राधिकृत न होने वाले खाद्य सहयोज्यों के लिए लागू विशेष शर्तें

किसी सहयोज्य का कच्ची सामग्री या अन्य संघटक में उपयोग या वर्धन किया जा सकेगा यदि इन विनियमों के उपबंधों के अनुसार किसी खाद्य की विनिर्मिती में कच्ची सामग्री या संघटक का उपयोग अनन्य रूप से किया जाता है, और खाद्य पर लागू अधिकतम स्तर से कुछ भी अधिक न हो।

(ग) खाद्य जिनके लिए खाद्य सहयोज्यों की अग्रनितता अस्वीकार्य है

निम्नलिखित खाद्य श्रेणियों से संबंधित खाद्यों के लिए कच्ची सामग्रियों या सघटकों में खाद्य सहयोज्यों की अग्रनितता अनुगेय नहीं होगी ; सिवाय तब जब विशिष्ट श्रेणी में किसी खाद्य योजक उपबंधों का वर्णन इन विनियमों में किया गया हो:

(i) शिशु फार्मूला, फॉलो–अप फार्मूला और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजन का फार्मूला।

(ii) शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए अनुपूरक खाद्य।''

(ख) खाद्य सहयोज्य से संबंधित परिशिष्ट 'क' के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:

"परिशिष्ट क:

I खाद्य श्रेणी प्रणाली

खाद्य श्रेणी प्रणाली इन विनियमों में खाद्य सहयोज्यों के उपयोगों को नियत करने के लिए एक साधन है। खाद्य श्रेणी प्रणाली सभी खाद्य पदार्थों पर लागू होती है। खाद्य श्रेणी विवरणियां विधिक उत्पाद निर्देश नहीं है और न ही वे लेबलिंग उद्देश्यों के लिए अभिप्रेत हैं। खाद्य श्रेणी प्रणाली निम्नलिखित सिद्धांतों पर आधारित है:

(क) खाद्य श्रेणी प्रणाली वर्गीकरणी है अर्थात् जब किसी सहयोज्य को सामान्य श्रेणी में उपयोग के लिए मान्यता दी जाती है, तो इसे इसकी सभी उप–श्रेणियों में उपयोग के लिए मान्यता दी जाती है, जब तक की अन्यथा नहीं उल्लेख किया जाए। इसी प्रकार जब किसी योजक को किसी उप–श्रेणी में उपयोग के लिए मान्यता दी जाती है, तो इसके उपयोग को अगली उप–श्रेणियों के लिए या किसी उप–श्रेणी में उल्लिखित खाद्य पदार्थ विशेष के लिए भी मान्यता दी जाती है। खाद्य श्रेणी प्रणाली, जब तक कि अन्यथा उल्लेख नहीं किया जाए, विपणन किए गए रूप में खाद्य–पदार्थ के उत्पाद निरूपकों पर आधारित होती है।

(ख) खाद्य श्रेणी प्रणाली अग्रानीत सिद्धांत को विचाराधीन लेती है। ऐसा करके, खाद्य श्रेणी प्रणाली को यौगिक खाद्य–पदार्थों का विशिष्ट रूप से तब तक उल्लेख करने की जरूरत नहीं होती है (उदाहरण के लिए, तैयार खाने, जैसे पिज्जा, क्योंकि उनमें, यथा अनुपात, उनके घटकों में उपयोग हेतु सभी अनुमत योजक शामिल हो सकते हैं), जब तक कि यौगिक खाद्य–पदार्थों में ऐसे सहयोज्यों की जरूरत नहीं हो जो इसके किसी भी घटक में उपयोग के लिए अनुमत नहीं हो।

1.0 डेयरी उत्पाद और एनालॉग, खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पाद छोड़कर

1.1 दूध और डेयरी आधारित पेय

1.1.1 दूध और छाछ (सादी)

1.1.1.1 दूध (सादा)

1.1.1.2 छाछ (सादा)

1.1.2 डेयरी आधारित पेय, सुरूचियुक्त तथा/अथवा किण्वित

1.2 किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 1.1.2 डेयरी–आधारित पेयों को छोड़कर

1.2.1 किण्वित दूध (सादा)

1.2.1.1 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद ऊष्मा अनूपचारित

1.2.1.2 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद ऊष्मा–उपचारित

1.2.2 रेनेटकृत दूध (सादा)

1.3 संघनित दूध और एनालॉग (सादा)

1.3.1 संघनित दूध (सादा)

1.3.2 पेय श्वेतक

1.4 क्रीम (सादा) और अन्य तुल्यरूप

1.4.1 पास्चरीकृत क्रीम (सादा)

1.4.2 विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, व्हिपिंग और व्हिप्ड क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)

1.4.3 थक्केदार क्रीम (सादा)

1.4.4 क्रीम एनालॉग

1.5 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण और चूर्ण एनालॉग (सादा)

1.5.1 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण (सादा)

1.5.2 दूध तथा क्रीम चूर्ण एनालॉग

1.6 चीज़ और एनालॉग

1.6.1 अनपक्व चीज़

1.6.2 पक्व चीज़

1.6.2.1 पक्व चीज़, पपड़ी दार सहित

1.6.2.2 पक्व चीज़ की पपड़ी

1.6.2.3 चीज़ चूर्ण

1.6.3 छेना चीज़

1.6.4 प्रसंस्कृत चीज़

1.6.4.1 सादा प्रसंस्कृत चीज़

1.6.4.2 सुरूचियुक्त प्रसंस्कृत चीज़, फल, सब्जी, मांस इत्यादि युक्त सहित

1.6.5 चीज़ एनालॉग

1.6.6 छेना—जल प्रोटीन चीज़

1.7 डेयरी—आधारित डेजर्ट्स

1.8 छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर

1.8.1 तरल छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर

1.8.2 शुष्कित छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर

2.0 वसा और तेल, और वसा इमल्शन

2.1 वसा और तेल जो मौलिक रूप से पानी से मुक्त होते हैं

2.1.1 बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट, घी

2.1.2 वनस्पति तेल और वसाएं

2.1.3 सुअर की चर्बी, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा

2.2 मुख्यतया तेल—में—पानी के प्रकार वाला फैट इमल्शन

2.2.1 मक्खन

2.2.2 फैट स्प्रेड, डेयरी फैट स्प्रेड और ब्लेन्डेड स्प्रेड

2.3 वसा इमल्शन मुख्यतः पानी में तेल वाले प्रकार के वसा इमल्शन पर आधारित मिश्रिण तथा/अथवा सुरूचित पदार्थ

2.4 खाद्य–श्रेणी 1.7 दुग्ध आधारित मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर, वसा–आधारित मिष्ठान्न

2.4.1 कोका आधारित स्प्रैड्स, फिलिंग सहित।

3.0 शर्बिट और सार्बेट (शरबत) समेत खाद्य बर्फ

4.0 फल और वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.1 फल

4.1.1 ताजे फल

4.1.1.1 अनुपचारित ताजे फल

4.1.1.2 सतह उपचारित ताजे फल

4.1.1.3 छीले हुए या कटे हुए ताजे फल

4.1.2 प्रसंस्कृत फल

4.1.2.1 जमे हुए फल

4.1.2.2 सुखाए हुए फल, नट्स एवं सीड्स

4.1.2.3 सिरके, तेल, या लवण–जल वाले फल

4.1.2.4 डिब्बाबंद या बोतलबंद (पाश्चरीकृत) फल

4.1.2.5 जैम, जेली, मरमलेड्स फ्रुट बार/टॉफी और फ्रुट चीज़

4.1.2.6 खाद्य श्रेणी के उत्पादों से इतर फल–आधारित स्प्रेड (जैसे चटनी)

4.1.2.7 कैन्डीड फल

4.1.2.8 गूदों, प्यूरी, फ्रूट टॉपिंग और नारियल का दूध समेत फल से बने व्यंजन

4.1.2.9 फल–आधारित मिष्ठान्न (डेजर्ट), फल के सुगंध वाले जल–आधारित डेजर्ट सहित

4.1.2.10 किण्वित फल उत्पाद

4.1.2.11 पेस्ट्रियों हेतु फ्रूट फिलिंग

4.1.2.12 पकाए गए फल

4.2 सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.1 ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.1.1 अनुपचारित ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों (सोयाबीन समेत), और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.1.2 सतह उपचारित ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.1.3 छीली हुई, कटी हुई या घिसी हुई ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.2 प्रसंस्कृत सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.2.1 शीतित सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.2.2 सुखाई हुई सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

4.2.2.3 सिरके, तेल, लवण—जल वाली वाली सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल या सोयाबीन सॉस

4.2.2.4 डिब्बाबंद या बोतलबंद (पाश्चरीकृत) या रिटार्ट पाऊच सब्जियां (मशरूम और

कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल

4.2.2.5 सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज प्यूरी और स्प्रेड (जैसे पीनट बटर)

4.2.2.6 खाद्य श्रेणी 4.2.2.5 से इतर सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज गूदें और उत्पाद (जैसे वनस्पति डेजर्ट और सॉस, कैन्डीड सब्जियां)—

4.2.2.7 खाद्य श्रेणियों 6.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत किण्वित सोयाबीन उत्पादों को छोड़कर किण्वित सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल उत्पाद

4.2.2.8 पकाई गई या तली गई सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल

5.0 कन्फेक्शनरी

5.1 अनुकृति और चॉकलेट के विकल्प सहित कोको और चॉकलेट उत्पाद

5.1.1 कोको मिश्रण (पाउडर) और कोको पिण्ड/केक

5.1.2 कोको मिश्रण (चाशनी)

5.1.3 कोको और चॉकलेट उत्पाद

5.1.4 अनुकृति चॉकलेट, चॉकलेट विकल्प उत्पाद

5.2 खाद्य श्रेणियों 05.1, 05.3, और 05.4 के अलावा अन्य कड़ी और मुलायम कैंडी, नगेट, आदि सहित कन्फेक्शनरी

5.2.1 कड़ी कैंडी

5.2.2 मुलायम कैंडी

5.2.3 नगेट और मार्जपैन

5.3 चुइंग गम

5.4 सजावट (उदाहरण के लिए फाइन बेकरी वेयर उत्पाद), टॉपिंग (गैर फल) और मीठी सॉस

6.0 खाद्य श्रेणी 7.0 के बेकरी उत्पाद को छोड़कर अनाज, जड़ें और कंद, दालें, फलियां और ताड़ के पेड़ के नरम हिस्से या गूदे से प्राप्त या अनाज और अनाज उत्पाद

6.1 चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फ्लेक्ड) अनाज

6.2 आटा और मांड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)

6.2.1 आटा

6.2.2 माँड़ी (स्टार्च)

6.3 बेली हुई (रोल्ड) जई सहित स्नैक्स का अनाज

6.4 पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पाद

6.4.1 ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

6.4.2 सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

6.4.3 पहले से पकाए हुए पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

6.5 अनाज और स्टार्च आधारित डेजर्ट

6.6 लपसी (बैटर)

6.7 पकाये या संसाधित अनाज /अन्न / फली उत्पाद

6.8 सोयाबीन उत्पाद (खाद्य श्रेणी 12.9 के सोयाबीन आधारित संशोषण (सीजनिंग) और मसालों को छोड़कर)

6.8.1 सोयाबीन आधारित पेय

6.8.2 सोयाबीन आधारित पेय फिल्म

6.8.3 सोयाबीन दही (टोफू)

6.8.4 अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

6.8.4.1 गाढ़ी ग्रेवी–में पकाई गई अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

6.8.4.2 गहरी तली हुई अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

6.8.4.3 खाद्य सामग्री 06.8.4.1 और 06.8.4.2 के अलावा अन्य अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

6.8.5 निर्जलित सोयाबीन दही

6.8.6 किण्वित सोयाबीन

6.8.7 किण्वित सोयाबीन दही

6.8.8 सोयाबीन प्रोटीनके अन्य उत्पाद

7.0 बेकरी के उत्पाद

7.1 ब्रेड और साधारण बेकरी उत्पाद और मिश्रण

7.1.1 ब्रेड और रोल

7.1.1.1 यीस्ट–खमीरयुक्त ब्रेड और विशिष्ट ब्रेड

7.1.1.2 सोडा ब्रेड

7.1.2 क्रेकर

7.1.3 अन्य साधारण बेकरी उत्पाद

7.1.4 ब्रेड की भराई और ब्रेड के टुकड़ों सहित ब्रेड जैसे उत्पाद

7.1.5 स्टीम्ड ब्रेड और बन्स

7.1.6 ब्रेड और साधारण बेकरी उत्पाद के लिए मिश्रण

7.2 फाइन बेकरी वेयर (मीठे, नमकीन, स्वादिष्ट) और मिश्रण

7.2.1 केक, कुकीज और पाइज

7.2.2 अन्य फाइन बेकरी वेयर

7.2.3 फाइन बेकरी वेयर के लिए मिश्रण

8.0 पोल्ट्री सहित मांस और मांस उत्पाद

8.1 ताजा मांस एवं पोल्ट्री

8.1.1 पूरे टुकड़े या कटे हुए ताजा मांस और पोल्ट्री

8.1.2 विखंडित ताजा मांस और पोल्ट्री

8.2 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.2.1 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.2.1.1 पूरे टुकड़े या कटा हुए हिस्से में उपचारित (नमकीन सहित) गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद (नमकीन सहित)

8.2.1.2 पूरे टुकड़े या कटे हुए हिस्से में उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.2.1.3 पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में किण्वित गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.2.2 पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.2.3 पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में शीतीत संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3 संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3.1 गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3.1.1 उपचारित (नमकीन सहित) गैर–ऊष्मा संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3.1.2 उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3.1.3 किण्वित गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3.2 ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.3.3 जमाए हुए संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

8.4 खाद्य खोल

9.0 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद

9.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित ताजा मछली और मछली उत्पाद

9.1.1 ताजा मछली

9.1.2 ताजा मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स

9.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद

9.2.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित शीतीत मछली, मछली के टुकड़े, और मछली उत्पाद

9.2.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित शीतीत बैटर्ड मछली, मछली के टुकड़े और मछली उत्पाद

9.2.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमे हुए कीमा और क्रीमयुक्त मछली उत्पाद

9.2.4 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित पकाई और/या तली हुई मछली और मछली उत्पाद

9.2.4.1 पकायी मछली और मछली उत्पाद

9.2.4.2 पकाये मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स

9.2.4.3 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित तली हुई मछली और मछली उत्पाद

9.2.5 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित स्मोक्ड सूखे, किण्वित, और नमकीन मछली और मछली उत्पाद

9.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित अर्ध संरक्षित मछली और मछली उत्पाद

9.3.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार और/या जेली में रखे जाने वाले मछली और मछली उत्पाद

9.3.2 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार और/या नमकीन पानी में मछली और मछली उत्पाद

9.3.3 सालमोन विकल्प, कैवियर और मछली के अंडे के अन्य उत्पाद

9.3.4 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स (जैसे मछली पेस्ट) सहित अर्ध–संरक्षित मछली और मछली उत्पाद, खाद्य श्रेणियों 09.3.1, – 0.9.3.3 के उत्पादों को छोड़कर

9.4 मालस्कों, क्रस्टेशनों, और एकीनोडर्मों सहित डिब्बा बंद या किण्वित, पूरी तरह से संरक्षित मछली और मछली उत्पाद

10.0 अंडे और अंडे उत्पाद

10.1 ताजा अंडे

10.2 अंडा उत्पाद

10.2.1 तरल अंडे उत्पाद

10.2.2 शीतीत हुए अंडे उत्पाद

10.2.3 सूखे और/या गर्मी से स्कंदित अंडा उत्पाद

10.3 क्षारीय, साल्टेड और डिब्बाबंद अंडे सहित संरक्षित अंडे

10.4 अंडा–आधारित डेसर्ट

11.0 मिठास कारक शहद सहित

11.1 परिष्कृत और कच्ची चीनी

11.1.1 सफेद चीनी, अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस, डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट, फ्रूक्टोस

11.1.2 पिसी हुई चीनी, पिसा हुआ डेक्सट्रोस

11.1.3 नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, गन्ने की कच्ची चीनी

11.1.3.1 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त सूखे ग्लूकोज सिरप

11.1.3.2 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोज सिरप

11.1.4 लेक्टोस

11.1.5 प्लांटेशन या मिल की सफेद चीनी

11.2 ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर

11.3 गुड़ और गुड़ के उत्पादों के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इनवर्टिड भी परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर

11.4 अन्य शुगर और सिरप

11.5 शहद

11.6 टेबल–टॉप स्वीटनर्स, जिनमें उच्च–गहनता स्वीटनर्स भी शामिल है

12.0 नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद

12.1 नमक और नमक के विकल्प

12.1.1 नमक

12.1.2 नमक विकल्प

12.2 जड़ी बूटियों, मसाले, सीजनिंग और बघार

12.2.1 जड़ी बूटियां और मसाले

12.2.2 संशोषण और बघार

12.3 सिरके

12.4 सरसों

12.5 सूप और शोरबा

12.5.1 डिब्बा बंद, बोतलबंद और फ्रोजेन रेडी—टू—इट सूप और शोरबा

12.5.2 सूप और शोरबा के लिए मिश्रण

12.6 सॉस और उसके जैसे उत्पाद

12.6.1 इमल्शीफाइड सॉस और डिप्स

12.6.2 गैर— इमल्शीफाइड सॉस

12.6.3 सॉस और सालान के लिए मिश्रण

12.6.4 क्लियर सॉस

12.7 सलाद और सैंडविच स्प्रेड्स, खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 के कोको — और नट— आधारित स्प्रैड्स को छोड़कर

12.8 खमीर और ऐसे उत्पाद

12.9 सोयाबीन—से बने संशोषण और मसाले

12.9.1 किण्वित सोयाबीन पेस्ट

12.9.2 सोयाबीन सॉस

12.9.2.1 किण्वित सोयाबीन सॉस

12.9.2.2 गैर—किण्वित सोयाबीन सॉस

12.9.2.3 अन्य सोयाबीन सॉस

12.10 सोयाबीन के अलावा प्रोटीन के अन्य उत्पाद

13.0 विशेष पोषण उद्देश्य के प्रयोग हेतु खाद्य पदार्थ

13.1 शिशु फार्मूले, फॉलो—अप फार्मूले और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले

13.1.1 शिशु फार्मूले

13.1.2 फॉलो—अप फार्मूले

13.1.3 शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले

13.2 शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए पूरक आहार

13.3 विशेष चिकित्सा को लक्षित करने के उद्देश्य से खाद्य पदार्थ (खाद्य श्रेणी 13.1 के उत्पादों को छोड़कर)

13.4 स्लिमिंग प्रयोजनों और वजन कम करने के लिए आहार जनित फार्मूले

13.5 आहार जनित खाद्य पदार्थ (जैसे, अनुपूरक खाद्य पदार्थ को आहार में उपयोग के लिए) खाद्य श्रेणी 13.1—13.4 और 13.6 के उत्पादों को छोड़कर

13.6 खाद्य संपूरक

14.0 पेय पदार्थ, डेयरी उत्पादों को छोड़कर

14.1 गैर–अल्कोहलिक(''सॉफ्ट'') पेय

14.1.1 पानी

14.1.1.1 प्राकृतिक खनिज पानी और स्रोत जल

14.1.1.2 साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी

14.1.2 फल और सब्जी का रस

14.1.2.1 फलों का रस

14.1.2.2 सब्जी का रस

14.1.2.3 फलों के रस के लिए सान्द्रण

14.1.2.4 सब्जी के रस के लिए सान्द्रण

14.1.3 फल और सब्जी का नेक्टर

14.1.3.1 फलों का नेक्टर

14.1.3.2 सब्जी का नेक्टर

14.1.3.3 फल नेक्टर के लिए सान्द्रण

14.1.3.4 सब्जी नेक्टर के लिए सान्द्रण

14.1.4 ''स्पोर्ट'', ''एनर्जी'' या ''इलेक्ट्रोलाइट'' पेय और विशिष्ट पेय सहित जल–आधारित फ्लेवर्ड पेय

14.1.4.1 कार्बोनेटेड पानी आधारित फ्लेवर्ड पेय

14.1.4.2 गैर कार्बोनेटेड जल–आधारित फ्लेवरेड स्वादिष्ट पेय, पंचेज एवं एड सहित

14.1.4.3 जल–आधारित फ्लेवेरेड पेय के लिए सान्द्रण (तरल या ठोस)

14.1.5 कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल सम्मिश्रण और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज पदार्थ

14.2 अल्कोहल पेय, अल्कोहल से मुक्त और कम–अल्कोहलिक समकक्षों सहित

14.2.1 बीयर और माल्ट से बने पेय

14.2.2 साइडर और पेरी

14.2.3 अंगूर वाइन

14.2.3.1 स्टिल अंगूर वाइन

14.2.3.2 स्पाक्रलिंग और अर्द्ध–स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइन

14.2.3.3 फोर्टीफाइड अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्वर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन

14.2.4 वाइन (अंगूर के अलावा)

14.2.5 मीड

14.2.6 15प्रतिशत अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय पदार्थ

14.2.7 सुगन्धित अल्कोहल पेय

15.0 रेडी –टू –इट सेवरीज

15.1 स्नैक्स जो– आलू, अनाज, आटा या स्टार्च (जड़ों और टुबेरस, दालों और फलियां से) से बने हैं

15.2 प्रसंस्कृत नट सहित, कोटेड नट और नट मिश्रण

15.3 मछली से बने स्नैक्स

II. खाद्य श्रेणी विवरण

नीचे जहां भी उदाहरण दिए गए वे केवल सांकेतिक है और संपूर्ण नहीं हैं।

1.0 डेयरी उत्पाद और एनालॉग, खाद्य श्रेणी 02.0 के उत्पाद छोड़कर

इसमें सभी प्रकार के डेयरी उत्पाद सम्मिलित हैं, जो किसी दूध देने वाले स्वस्थ पशु (जैसेकि गाय, भेड़, बकरी तथा भैंस) के दूध से बनाए जाते हैं। इस श्रेणी में, "सादा" उत्पाद वह है जो न तो सुरूचियुक्त होता है और न ही फल, वनस्पति या अन्य डेयरी—इतर तत्व युक्त होता है और न ही उसमें कोई अन्य डेयरी—इतर तत्व मिलाया जाता है, जबतक कि संबद्ध मानदंडों के अनुसार अनुमति नहीं है। समनुरूप वे उत्पाद हैं जिनमें आंशिक या पूर्ण रूप से दूध वसा के स्थान पर वनस्पति वसा या तेलों का उपयोग किया जाता है ।

1.1 दूध और डेयरी—आधारित पेय

इसमें मलाई रहित, अंश—मलाई युकत, न्यून—वसा और पूर्ण दूध पर आधारित सभी सादा और सुरूचियुक्त तरल दुग्ध उत्पाद सम्मिलित हैं।

1.1.1 दूध और छाछ (सादा)

इसमें केवल सादा तरल उत्पाद सम्मिलित हैं। इसमें पुनररचित सादा दूध सम्मिलित है, जिसमें केवल डेयरी अवयव होते हैं।

1.1.1.1 दूध (सादा)

इसमें किसी दूध देने वाले पशु (जैसेकि गाय, भेड़, बकरी तथा भैंस) से प्राप्त तरल दूघ सम्मिलित है। दूध का साधारणतः उष्मा द्वारा पास्चरीकरण, अति—उच्च ऊष्माअभिक्रिया (यूएचटी) अथवा विसंक्रमण किया जाता है। इसमें मलाई रहित, अंश—मलाई, न्यून वसा तथा पूर्ण दूध सम्मिलित है।

1.1.1.2 छाछ (सादा)

छाछ एक तरल है जो मक्खन बनाने की प्रक्रिया (अर्थात किण्वित अथवा अ—किण्वित दूध और क्रीम को बिलोने की प्रक्रिया) के बाद शेष लगभग दूधवसा—मुक्त होता है। यह तरल मलाई रहित दूध के किण्वन द्वारा, लैक्टिक ऐसिड—बनाने अथवा एरोमा बनाने वाले बैक्टीरिया अथवा शुद्ध बैक्टीरिया संवर्धनों (संवर्धित छाछ) तप्त दूध की संचारण क्रिया द्वारा स्वभावित अम्लीकरण द्वारा भी तैयार की जाती है। छाछ को पास्चरीकृत अथवा विसंक्रमित किया जा सकता है।

1.1.2 डेयरी आधारित पेय, सुरूचियुक्त तथा/अथवा किण्वित

इसमें कोको हेतु मिश्रणों को छोड़कर (कोको—शर्करा मिश्रण, श्रेणी 05.1.1) पीने के लिए तैयार सुरूचियुक्त तथा सौरभीकृत दूध आधारित तरल पेय और उनके मिश्रण सम्मिलित हैं। उदाहरणों मे सम्मिलित हैंः गर्म चॉकलेट, चॉकलेट माल्ट पेय, स्ट्राबेरी—सुरूचियुक्त दही पेय, लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया पेय तथा लस्सी (दूध के लैक्टिक अम्ल किण्वन से प्राप्त दही को मथ कर तथा शर्करा या कृत्रिम मिठास मिलाकर प्राप्त किया गया तरल)।

1.2 किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 डेयरी—आधारित पेयों को छोड़कर

इसमें मखनिया , अंश मखनिया , न्यून—वसा और पूर्ण दूध पर आधारित सभी सादा उत्पाद सम्मिलित हैं। सुरूचियुकत उत्पाद 01.1.2 (पेय पदार्थ) तथा 01.7 (डेजर्ट) में सम्मिलित किए गए हैं।

1.2.1 किण्वित दूध (सादा)

इसमें तरल किण्वित दूध, अम्लीकृत दूध तथा संवर्धित दूध सहित सभी सादा उत्पाद सम्मिलित हैं। सादा दही जिसमें सुरूचि अथवा रंग नहीं होते हैं, 0.1.2.1 उप—श्रेणी में देखे जा सकते हैं जो किण्वन के बाद ऊष्मा—उपचारित होने या नहीं होने पर निर्भर है।

1.2.1.1 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद ऊष्मा—अनुपचारित

इसमें तरल और अ—तरल सादा उत्पाद, जैसेकि दही, सम्मिलित हैं।

1.2.1.2 किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद ऊष्मा—उपचारित

01.2.1.1 में उत्पादों के तुल्यरूप उत्पाद, किण्वन के बाद ऊष्मा—उपचारित को छोड़कर (जैसेकि विसंक्रमित अथवा पास्चरीकृत)।

1.2.2 रेनेटकृत दूध (सादा)

सादा, दूध स्कंदन एन्जाइम्स की क्रिया द्वारा तैयार किया गया स्कंदित दूध। कर्डल्ड दूध सहित। सुरूचियुक्त रेनेटकृत दूध उत्पाद श्रेणी 01.7 में पाए जाते हैं।

1.3 संघनित दूध और एनालॉग (सादा)

इसमें संघनित दूध, वाष्पीकृत दूध और उनके एनालॉग के सादा और मिष्टीकृत प्रकार सम्मिलित है (पेय श्वेतकों सहित)। इसमें मखनिया , अंश मखनिया, न्यून–वसा और पूर्ण दूध पर आधारित उत्पाद, वाष्पीकृत मखनिया दूध और वनस्पति वसा के मिश्रण तथा मिष्टीकृत संघनित मखनिया दूध और वनस्पति वसा के मिश्रण सम्मिलित हैं।

1.3.1 संघनित दूध (सादा)

दूध मे से जल का अंश हटाकर संघनित दूध प्राप्त किया जाता है, जिसमें थोड़ी शर्करा मिलाई गई हो सकती है। वाष्पीकृत दूध के लिए जल को ऊष्मन द्वारा पूर्ण रूप से हटाया जाता है। इसमें आंशिक निर्जलीकृत दूध, वाष्पीकृत दूध, मिष्टीकृत संघनित दूध तथा खोवा (गाय या भैंस का दूध उबाल कर सांद्रित किया गया) सम्मिलित हैं।

1.3.2 पेय श्वेतक

1.3.2.1 डेयरी आधारित डेयरी श्वेतक

दूध प्रोटीन और लैक्टोसयुक्त दूध या क्रीम

1.3.2.2 डेयरी–इतर आधारित पेय श्वेतक

कॉफी और चाय जैसे पेयों में उपयोग के लिए दूध अथवा दूध प्रोटीन तथा लैक्टोस अथवा कॉफी और चाय जैसे पेयों में उपयोग के लिए वनस्पति प्रोटीन के साथ जल में वनस्पति वसा–जल मिश्रण से निर्मित क्रीम प्रतिस्थापी। इसमें समान उत्पादों के चूर्ण भी सम्मिलित हैं। इसमें संघनित दूध एनालॉग, वाष्पीकृत मखनिया दूध तथा वनस्पति वसा के मिश्रण और मिष्टीकृत संघनित मखनिया दूध तथा वनस्पति वसा के मिश्रण सम्मिलित हैं।

1.4 क्रीम (सादा) और अन्य तुल्यरूप

क्रीम एक तरल डेयरी उत्पाद है, जिसमें दूध की तुलना में वसा तत्व अपेक्षाकृत अधिक होते हैं। इसमें सभी सादा तरल, अर्द्ध–तरल और अर्द्ध–ठोस क्रीम तथा क्रीम समतुल्य उत्पाद सम्मिलित हैं। सुरूचियुक्त क्रीम उत्पाद 01.1.2 (पेय) तथा 01.7 (डेजर्ट) में पाए जाते हैं।

1.4.1 पास्चरीकृत क्रीम (सादा)

उपयुक्त ऊष्मन अभिक्रिया द्वारा पास्चरीकृत अथवा पास्चरीकृत दूध से बनाई गई क्रीम। इसमें दूध क्रीम और हाफ एंड हाफ" सम्मिलित है।

1.4.2 विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, व्हिपिंग और व्हिप्ड क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)

इसमें हर वह क्रीम, वसा अवयव कितना भी हों, शामिल है जो एक उच्चतर ऊष्मन–अभिक्रिया के बाद पास्चरीकृत की गई हैं। इसमें न्यून वसा तत्व के साथ पास्चरीकृत क्रीम और व्हिपिंग या व्हिप्ड क्रीम भी शामिल हैं। विसंक्रमित क्रीम की उपयुक्त ऊष्मन–अभिक्रिया उस पात्र में की जाती है, जिसमें कि यह उपभोक्ता को पेश किया जाता है। अल्ट्रा–हीट ट्रीटेड (यूएचटी) अथवा अल्ट्रा पास्चरीकृत क्रीम की उपयुक्त ऊष्मन–अभिक्रिया (यूएचटी अथवा अल्ट्रा पास्चरीकरण) एक सतत प्रवाह में तथा अपूतित रूप से पैक की जाती है। क्रीम दाब पर भी पैक (व्हिप्ड क्रीम) की जा सकती है। व्हिपिंग क्रीम, भारी क्रीम, व्हिप्ड पास्चरीकृत क्रीम तथा व्हिप्ड क्रीम–टाइप डेयरी टॉपिंग्स तथा फिलिंग्स शामिल हैं। दूध वसा का किसी अन्य वसा द्वारा आंशिक या पूर्ण प्रतिस्थापन युक्त क्रीम या टॉपिंग्स उप श्रेणी 01.4.4 (क्रीम समनुरूप) में शामिल किए गए हैं।

1.4.3 थक्केदार क्रीम (सादा)

गाढ़ी,चिपचिपी क्रीम, जो कि दूध के कोगुलेटिंग एंजाइम की क्रिया द्वारा प्राप्त की जाती है इसमें खट्टी क्रीम भी शामिल है (क्रीम का लैक्टिक एसिड किण्वन किया जाता है जैसा कि छाछ (1.1.1.2) में विवरण दिया गया है

1.4.4 क्रीम एनालॉग

पेय श्वेतक (1.3.2) की तरह उपयोग को छोड़कर अन्य उपयोग के लिए तरल अथवा चूर्ण रूप में वनस्पति वसा–जल मिश्रण का क्रीम प्रतिस्थापी। इसमें इंस्टेंट व्हिप्ड क्रीम टॉपिंग्स तथा अम्ली क्रीम प्रतिस्थापी शामिल हैं।

1.5 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण और चूर्ण एनालॉग (सादा)

इसमें सादा दूध चूर्ण, क्रीम चूर्ण अथवा दोनों का संयोजन तथा उनके एनालॉग सम्मिलित हैं। मखनिया दूध, आंशिक मखनिया दूध, न्यून वसा तथा पूर्ण क्रीमयुक्त दूध पर आधारित उत्पाद सम्मिलित हैं।

1.5.1 दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण (सादा)

इसमें दूध या क्रीम से आंशिक रूप से जल हटाने द्वारा प्राप्त और चूर्ण रूप में तैयार किए गए दूध उत्पाद सम्मिलित हैं। इसमें केसीन तथा केसीनेट्स सम्मिलित हैं।

1.5.2 दूध तथा क्रीम चूर्ण एनालॉग

इसमें पेय श्वेतक की तरह उपयोग को छोड़कर अन्य उपयोग के लिए वसा—जल मिश्रण तथा शुष्कित उत्पाद सम्मिलित हैं (01.3.2)। उदाहरणों में कृत्रिम शुष्क क्रीम मिक्स तथा मखनिया दूध और वनस्पति वसा के चूर्ण रूप में मिश्रण सम्मिलित हैं।

1.6 चीज़ और एनालॉग

चीज़ और चीज़ एनालॉग वे उत्पाद हैं, जिनमें स्कंदित दूध प्रोटीन संरचना के भीतर जल तथा वसा शामिल होते हैं। चीज़ सॉस (12.6.2), चीज़—सुरूचियुक्त स्नैक्स (15.1) जैसे उत्पाद और एक अवयव के रूप में चीज़युक्त संयुक्त तैयार खाद्य (जैसेकि मैक्रोनी और चीज़ 16.0) अन्यत्र संवर्गीकृत किए गए हैं।

1.6.1 अपक्व चीज़

अपक्व चीज़, जिसमें ताजा चीज़ शामिल है, बनाए जाने के शीघ्र पश्चात उपभोग के लिए तैयार होते हैं। इसके उदाहरणों में कुटीर चीज़ (एक नरम, स्कंदित दही चीज़) क्रीमयुक्त कुटीर चीज़ (क्रीमिंग मिश्रण से आवृत्त कुटीर चीज़) क्रीम चीज (रहिमक्रिशकेस अनुपचारित, मुलायम फैलनेयोग्य चीज़) मोजरेला तथा स्कैमोर्जा चीज़ तथा पनीर (छेना जल से लैक्टिक अम्ल अथवा नींबू रस अथवा नींबू के साइट्रिक अम्ल को मिलाकर स्कंदित दूध प्रोटीन जो ठोस मास में छाना जाता है तथा शाकाहारी रूपों में प्रयोग किया जाता है जैसेकि हैम्बर्गर्स) शामिल हैं। इसमें पूर्ण अपक्व चीज़ तथा अपक्व चीज़ रिंड (उन अनपके चीज़ के लिए आवरणयुक्त चीज़ के लिए जैसेकि मोजारेला)। अधिकांश उत्पाद सादे होते हैं, तथापि कुछ जैसेकि कुटीर चीज़ तथा क्रीम चीज़ सुरूचियुक्त हो सकते हैं या उनमें फल, वनस्पति या मांस जैसे अवयव हो सकते हैं। इनमें पका क्रीम चीज़ शामिल नहीं है जहां क्रीम को एक उच्च वसा अवयव माना जाता है।

1.6.2 पक्व चीज़

पके चीज़, इनके बनाए जाने के शीघ्र पश्चात उपभोग के लिए तैयार नहीं होते हैं, परंतु इनमें कुछ जैवरासायनिक तथा भौतिक परिवर्तन लाने के लिए कुछ समय तक ऊष्मास्थितियों में रखा जाता है, जिससे इनमें विशिष्ट चीज़ के गुणलक्षण पैदा होते हैं। फफूंदी पक्व चीज़ के लिए पकाने का काम मूल रूप से चीज़ के भीतर तथा/अथवा सतह पर विशिष्ट फफूंदी विकास द्वारा किया जाता है। पवन चीज़ नरम (जैसेकि कैमिमबर्ट), कड़ा (जैसेकि एडम गोडा), सख्त (जैसेकि चेडार), या अतिरिक्त सख्त हो सकता हैं इसमें पवन लवण—जल में रखा चीज़ शामिल है जो आधे पके से नरम चीज़ तक, सफेद से पीलापन लिए हुए तथा ठोस बनावट का हो सकता है तथा बिना वास्तविक पपड़ी के हो सकता हे जो उपभोक्ता को दिए जाने तक लवण—जल में परिरक्षित रखा गया है।

1.6.2.1 पक्व चीज़, पपड़ी दार

यह पके (फफूंदी पक्व सहित) चीज़, पपड़ी या उसके अंश की ओर संकेत करता है जैसेकि काटा हुआ, कतरा हुआ, कसा हुआ या पट्टी बनाया हुआ चीज़ पके चीज़ के उदाहरणों में ब्लू चीज़, ब्राई, गोडा, हावर्टी, हार्ड ग्रेटिंग चीज़ तथा स्विस चीज़ शामिल हैं।

1.6.2.2 पके चीज़ की पपड़ी

इसका अर्थ मात्र चीज़ की पपड़ी है। चीज़ की पपड़ी चीज़ का बाहरी हिस्सा है जिसका संघटन प्रारंभ में भीतरी चीज़ जैसा होता है परंतु जो लवणीकरण तथा पकाने के बाद सूख सकता है।

1.6.2.3 चीज़ चूर्ण

चीज़ की किसी किस्म या प्रसंस्कृत चीज़ से तैयार किया गया निर्जलीकृत उत्पाद। इसमें कसा हुआ (कद्दूकस वगैरह पर) या कतरा गया चीज़ शामिल नहीं है (01.6.2.1 चीज़ किस्म के लिए; 01.6.4 प्रसंस्कृत चीज़ के लिए)। उत्पाद का आशय दूध या पानी के साथ मिलाकर पुनररचना द्वारा सॉस तैयार करना अथवा एक जस का तस एक

अवयव के रूप में उपयोग होता है (जैसेकि पकाए मैक्रोनी, दूध और मक्खन के साथ मैक्रोनीया चीज़ केसरोल तैयार करने के लिए)। इसमें स्प्रे–ड्राईड चीज़ शामिल है।

1.6.3 छेना चीज़

दूध, क्रीम या दूध मूल की कोई अन्य सामग्री मिलाकर या मिलाए बगैर छेना के सांद्रण द्वारा और सांद्रित उत्पाद के फफूंदीकरण द्वारा प्राप्त किया गया ठोस अथवा अर्द्ध–ठोस उत्पाद में पूर्ण चीज़ तथा चीज़ की पपड़ी शामिल है। छेना प्रोटीन चीज़ से भिन्न (01.6.6)।

1.6.4 प्रसंस्कृत चीज़

चीज़ के विगलन और पायसीकरण द्वारा प्राप्त दीर्घ निधानी आयु वाला उत्पाद। इसमें भिन्न मात्राओं में चीज़, दूधवसा, दूध प्रोटीन, दूध चूर्ण तथा जल के मिश्रणों के ऊष्मन तथा पायसीकरण द्वारा निर्मित उत्पाद शामिल हैं। इन उत्पादों में अन्य तत्व मिलाए गए हो सकते हैं जैसेकि सुगन्दी, सीजनिंग्स तथा फल, वनस्पति तथा/अथवा मांस। उत्पाद को फैलाया कतरा या उसके टुकड़े किए जा सकते हैं। "प्रसंस्कृत" का अर्थ चीज़ को काटना, कसना, कतरना इत्यादि नहीं है। यांत्रिक प्रक्रियाओं द्वारा उपचारित चीज़ को खाद्य श्रेणी 01.6.2 (पक्व चीज़) में रखा गया है।

1.6.4.1 सादा प्रसंस्कृत चीज़

प्रसंस्कृत चीज़ उत्पाद जिनमें सुरूचि, सीजनिंग्स, फल, सब्जियां तथा/अथवा मांस नहीं होता है। उदाहरणः अमेरिकन चीज़, रिक्विसन।

1.6.4.2 सुरूचियुक्त प्रसंस्कृत चीज़, फल, वनस्पति, मांस इत्यादि युक्त सहित

प्रसंस्कृत चीज़ उत्पाद जिनमें सुरूचि, सीजनिंग्स, फल, सब्जियां तथा/अथवा मांस होता है। उदाहरणः न्यूफचैटेल चीज़ स्प्रेड सब्जी युक्त पिपर जैक चीज़, चेडार चीज़ स्प्रेड वाइन युक्त और चीज़ बॉल्स (गिरी, बूटियों या मसालों में लेपित प्रसंस्कृत चीज़ से निर्मित)।

1.6.5 चीज़ एनालॉग

उत्पाद जो चीज़ जैसे दिखते हैं परंतु जिनमें दूधवसा के स्थान पर आंशिक या पूर्ण रूप से अन्य वसा प्रयोग की जाती है। इनमें कृत्रिम चीज़, कृत्रिम चीज़ मिश्रण तथा कृत्रिम चीज़ चूर्ण शामिल हैं।

1.6.6 छेना–जल प्रोटीन चीज़

दूध के छेना–जल संघटक से निष्कर्षित प्रोटीनयुक्त उत्पाद। ये उत्पाद मुख्य रूप से छेना प्रोटीन्स के स्कंदन द्वारा बनाए जाते हैं। उदाहरणः रिकोटा चीज़। यह छेना चीज़ से भिन्न (01.6.3) है।

1.7 डेयरी–आधारित डेजर्ट्स

इसमें खाने के लिए तैयार सुरूचियुक्त डेयरी डेजर्ट उत्पाद और डेजर्ट मिश्रण शामिल हैं। इसमें प्रशीतित डेयरी कन्फेक्शन तथा नावल्टीज तथा डेयरी–आधारित फिलिंग्स शामिल हैं। इसमें सुरूचियुक्त दही (दूध के किण्वन द्वारा प्राप्त दूध उत्पाद और दूध उत्पाद जिनमें सुरूचि तथा अवयव (जैसेकि फल, कोको, कॉफी) मिलाए गए हैं, जिनके किण्वन के बाद ऊष्मोपचार किया गया है अथवा नहीं किया गया है। अन्य उदाहरणों में शामिल हैंः आइसक्रीम (प्रशीतित डेजर्ट जिसमें पूर्ण दूध, मखनिया दूध उत्पाद, क्रीम या मक्खन, शर्करा, वनस्पति तेल, अंडा उत्पाद तथा फल, कोको या कॉफी हो सकते हैं), आइस मिल्क (आइसक्रीम जैसा उत्पाद जिसमें न्यूनीकृत पूर्ण या मखनिया दूध होता है अथवा गैर वसा दूध से निर्मित होता है), जेलीयुक्त दूध, प्रशीतित सुरूचियुक्त दही जंकेट (रेनेट के साथ सुरूचियुक्त दूध से निर्मित मीठा दही जैसा डेजर्ट), (शर्करा के साथ पकाया हुआ तथा नारियल या चॉकलेट मिश्रित दूध), डलसे डे लेसे, बटरस्कॉच पुडिंग और चॉकलेट माउसी। इसमें पारपरिक दूध आधारित मिठाइयां आंशिक सांद्रित दूध, खोवा, (गाय या भैंस का दूध उबालकर सांद्रित), अथवा छेना (गाय या भैंस का दूध साइट्रिक अम्ल, लैक्टिक अम्ल, मैलिक अम्ल इत्यादि की सहायता से ऊष्मास्कंदित), शर्करा अथवा कृत्रिम मिठास तथा अन्य अवयवों (जैसेकि मैदा (परिशोधित गेहूं का आटा), सुरूचियों तथा रंगों से तैयार उत्पाद (जैसेकि पेड़ा, बर्फी, मिल्क केक, गुलाब जामुन, रसगुल्ला, रसमलाई, बासुंदी)। ये उत्पाद खाद्य श्रेणी 03.0 (खाद्य आइस, शेर्बेट तथा सोर्बेट सहित) से भिन्न होते हैं जिनमें खाद्य श्रेणी 01.7 में डेयरी–आधारित होते हैं जबकि 03.0 में जल–आधारित होते हैं तथा उनमें डेयरी अवयव नहीं होते हैं।

1.8 छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर

इस श्रेणी में तरल एवं चूर्ण रूप में छेना–आधारित उत्पादों की किस्में

1.8.1 तरल छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर

छेना चीज़, केसीन अथवा उस तरह के उत्पादों के निर्माण के दौरान दूध के स्कंदनकारी एन्जाइम्स द्वारा दूध, क्रीम, मखनिया दूध अथवा छाछ के स्कंदन के बाद दही से अलग किया तरल पदार्थ होता है। अम्ल छेना की प्राप्ति दूध, क्रीम, मखनिया दूध अथवा छाछ का स्कंदन प्रमुखतः ताजा चीज़ बनाने के काम आने वाल अम्लों द्वारा करने से होती है।

1.8.2 शुष्कित छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर

छेना चूर्ण का निर्माण छेना अथवा अम्ल छेना के स्प्रे अथवा रोलरड्राइंग द्वारा किया जाता है, इस प्रक्रिया में दूधवसा का अधिकांश हिस्सा हटा दिया जाता है।

2.0 वसा और तेल, और वसा इमल्शन

इनमें वे सभी वसा–आधारित उत्पाद शामिल हैं जो सब्जियों, पशु या समुद्री स्रोतों, या उनके मिश्रणों से प्राप्त होते हैं।

2.1 वसा और तेल जो मूल रूप से पानी से मुक्त होते हैं

खाद्य वसाएं और तेल ऐसे खाद्य पदार्थ होते हैं जो मुख्यतया सब्जियों, पशु या समुद्री स्रोतों से प्राप्त फैटी एसिडों के ट्राइग्लाइसेराइड्स से बने होते हैं।

2.1.1 बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट, घी

दुग्धवसा (मिल्क फैट) उत्पाद एनहाइड्रस मिल्कफैट, एनहाइड्रस बटर ऑयल और बटर ऑयल विशिष्ट रूप से दूध से और/अथवा दूध से प्राप्त उत्पादों से ऐसी प्रक्रिया से निकाले जाने वाले उत्पाद होते है जिससे पानी और गैर–वसा ठोस तत्व पूर्णतः इससे अलग हो जाते हैं। घी विशिष्ट रूप से दूध, क्रीम या मक्खन से ऐसी प्रक्रिया से प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है जिससे पानी और गैर–वसा ठोस तत्व पूर्णतः इससे अलग हो जाते हैं; यह विशेष रूप से विकसित सुगंध और भौतिक संरचना रखता है।

2.1.2 वनस्पति तेल और वसाएं

खाद्य तेल और वसा खाद्य पादप स्रोतों से प्राप्त किए जाते हैं। उत्पाद एक ही पादप स्रोत के हो सकते हैं अथवा ऐसे मिश्रित तेल के रूप में विपणन किए गए और इस्तेमाल किए गए हो सकते हैं जिन्हें आम तौर पर खाद्य, पाक, तलने, टेबल या सलाद तेलों के रूप में कहा जाता है। वर्जिन तेल उष्मा के इस प्रकार प्रयोग से कि तेल की प्राकृतिक संरचना नहीं बदले, यांत्रिक साधनों (जैसे दबाने या बाहर निकालने) द्वारा प्राप्त किए जाते हैं। वर्जिन तेल प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए उपयुक्त हैं। ठंडे संपीड़ित तेल उष्मा के प्रयोग के बिना यांत्रिक तरीकों से प्राप्त किए जाते हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैंः वर्जिन जैतून का तेल, बिनौला तेल, मूंगफली तेल, और वनस्पति।

2.1.3 सुअर की चर्बी, चर्बी, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा:

सभी पशु वसा और तेल अच्छे स्वास्थ्य वाले जानवरों से उनके वध के समय में निकाले जाने चाहिए और मानव उपभोग के प्रयोजन से होने चाहिए।

2.2 मुख्यतया तेल–में–पानी के प्रकार वाला फैट इमल्शन

इसमें दुग्ध उत्पादों और दुग्ध मिष्ठान्न के वसा–आधारित प्रतिस्थानियों को छोड़कर सभी इमल्सीफायड उत्पाद शामिल हैं।

2.2.1 मक्खन

मक्खन विशिष्ट रूप से दूध और दूध से प्राप्त उत्पादों से प्राप्त किए गए मुख्य रूप से तेल–में–पानी इमल्शन को रखने वाला वसा उत्पाद है।

2.2.2 फैट स्प्रेड, डेयरी फैट स्प्रेड और ब्लेन्डेड स्प्रेड

इसमें फैट स्प्रेड (मुख्य रूप से पानी और खाद्य वसाओं और तेलों वाले इमल्शन), डेयरी फैट स्प्रेड (मुख्य रूप से दूध की वसा–में–पानी वाला इमल्शन), और मिश्रित (ब्लेन्डेड) स्प्रेड (दुग्धवसा की अत्यधिक मात्रा में मिश्रित फैट स्प्रेड)

शामिल हैं। उदाहरणों में मार्गेराइन (मुख्यतया खाद्य वसाओं और तेलों से उत्पादित एक फैलाए जा सकने वाला या द्रव तेल–में–पानी इमल्शन); मक्खन से प्राप्त उत्पाद (जैसे "बटराइन" जो कि वनस्पति तेलों के साथ मिश्रित एक फैलाए जा सकने वाला मक्खन है), मक्खन और मार्गेराइन के ब्लेंडस और माइनेराइन (एक फैलाए जा सकने वाला वसा–में–पानी वाला इमल्शन जो मुख्यतया पानी और उन खाद्य वसाओं और तेलों से बनाया जाता है जो केवल दूध से प्राप्त नहीं किए जाते हैं)। इसमें मक्खन, मार्गेराइन, और उनके मिश्रणों के कम वसा वाले प्रतिस्थानियों समेत दुग्धवसा से या पशु या वनस्पति वसाओं से प्राप्त कम वसा–आधारित उत्पाद भी शामिल हैं।

2.3 वसा इमल्शनों पर आधारित मिश्रित तथा/अथवा सुगंधित उत्पादों समेत मुख्यतया पानी–में–तेल वाले वसा इमल्शन

इसमें मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर दुग्ध–आधारित खाद्य पदार्थों के वसा–आधारित प्रतिस्थानी शामिल हैं। इन उत्पादों के वसा घटक दुग्धवसा से इतर स्रोतों से प्राप्त किए जाते हैं (जैसे वनस्पति वसाएं और तेल)। उदाहरणों में शामिल हैं– इमिटेशन मिल्क (वनस्पति वसाओं, जैसे नारियल, कुसुम्भ या मक्के का तेल, को डालकर गैर–वसा युक्त दुग्ध ठोस तत्वों से उत्पादित एक वसा–प्रतिस्थापित किया हुआ दूध); गैर–दुग्ध व्हिप्ड क्रीम; गैर–दुग्ध टॉपिंग; और वनस्पति क्रीम। मेयोनेज को खाद्य श्रेणी 12.6.1 में शामिल किया गया है।

2.4 श्रेणी 1.7 के दुग्ध आधारित मिष्ठान्न उत्पादों को छोड़कर वसा–आधारित मिष्ठान्न

इसमें दुग्ध–आधारित मिष्ठान्नों के वसा–आधारित ऐसे प्रतिस्थानी शामिल हैं जो श्रेणी 01.7 में पाए जाते हैं। इसमें खाने– के लिए– तैयार उत्पादों और उनके मिश्ररूपों, फिलिंग्स समेत कोकोआ आधारित स्प्रेड शामिल हैं। इसमें मिष्ठान्नों हेतु गैर–दुग्ध फिलिंग्स भी शामिल हैं। वनस्पति वसाओं से तैयार एक आइसक्रीम जैसा उत्पाद इसका एक उदाहरण है।

3.0 शर्बिट और सार्बेट (शरबत) समेत खाद्य बर्फ

इस श्रेणी में जल–आधारित शीतित हुए मिष्ठान्न, बर्फ कनफैक्शन और नोवल्टीस शामिल हैं जैसे फ्रूट सार्बेट, "इटैलियन"–स्टाइल आइस, और सुरूचित बर्फ मुख्य रूप से दुग्ध अवयवों वाले जमे हुए मिष्ठान्नों को खाद्य श्रेणी 01.7 में शामिल किया गया है।

4.0 फल और वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवालों, और नट्स और बीज

यह प्रमुख श्रेणी दो श्रेणियों में विभाजित है– 04.1 (फल) और 04.2 (वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवालों, और नट्स और बीज समेत)। इनमें से प्रत्येक श्रेणी को ताजे और प्रसंस्कृत उत्पादों के लिए आगे उप–श्रेणियों में विभाजित किया जाता है।

4.1 फल

इसमें सभी ताजे (04.1.1) और प्रसंस्कृत (04.1.2) उत्पाद शामिल हैं।

4.1.1 ताजे फल

ताजे फल सामान्यतया योजकों से मुक्त होते हैं।

4.1.1.1 अनुपचारित ताजे फल

तोड़े जाने के बाद ताजा प्रस्तुत किए गए प्राकृतिक फल।

4.1.1.2 सतह पर उपचारित ताजा फल

कतिपय ताजे फलों की सतहों पर रोगन या वैक्स की परत चढ़ा दी जाती है अथवा उन्हें ऐसे अन्य खाद्य सहयोज्यों के साथ उपचारित किया जाता है जो सुरक्षात्मक परतों का कार्य करते हैं और/या फल के ताजेपन और गुणवत्ता को परिरक्षित करने में मदद करते हैं। उदाहरण में सेब, नारंगी, खजूर और लोंगन शामिल हैं।

4.1.1.3 छीले हुए या कटे हुए ताजा फल

ताजा फल जो काटे या छीले जाते हैं और उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाते हैं जैसे फल सलाद में। इसमें ताजा घिसे या बारीक किए हुए नारियल भी शामिल हैं।

4.1.2 प्रसंस्कृत फल

इसमें फलों को छीले जाने, काटे जाने और ताजा फलों की सतह को उपचारित करने से इतर सभी प्रकार के प्रसंस्करण शामिल हैं।

4.1.2.1 शीतित फल

फल जिन्हें शीतित करने से पहले ब्लैन्च किया जा सकता है अथवा नहीं भी किया जा सकता है। उत्पाद को एक रस या चीनी के सिरप में जमाया जा सकता है। उदाहरणों में जमा हुआ फल सलाद और शीतित स्ट्राबेरी शामिल हैं।

4.1.2.2 सुखाए हुए फल, नट्स और सीड्स

ऐसे फल जिनमें से सूक्ष्मजीवियों को पैदा होने से रोकने के लिए पानी को निकाल दिया जाता है। इसमें फल के सांद्रित गूदों को सुखाकर तैयार किए गए सूखे फल चर्म (फ्रूट रॉल) शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं– काजू, बादाम, किशमिश, सूखे सेब स्लाइस, अंजीर, खोपरा (सूखे नारियल पूरे/कटे), सूखे सेब की फांकें, किशमिश, सूखे घिसे हुए या बारीक किए हुए नारियल, और आलूबुखारे।

4.1.2.3 सिरके, तेल, या लवण–जल वाले फल

इसमें अचार उत्पाद जैसे मसालेदार आलूबुखारे, आम के अचार, नींबू के अचार, मसालेदार काकबदरी, और मसालेदार तरबूज का छिलका शामिल हैं। पूर्वी मसालेदार (उपचारित या परिरक्षित) फल उत्पादों को कभी–कभी "चीनी पगा (कैन्डीड)" फल भी कहा जाता है। ये श्रेणी 04.1.2.7 के कैन्डीड फल उत्पाद नहीं हैं (अर्थात् सुखाए हुए चीनी की परत वाले फल)।

4.1.2.4 डिब्बाबंद या बोतलबंद (पाश्चरीकृत) फल

पूर्णतः परिरक्षित उत्पाद जिसमें ताजे फल को साफ किया जाता है और प्राकृतिक रस या चीनी की चासनी (कृत्रिम रूप से मीठी चासनी समेत) के साथ उष्मा–विसंक्रमित या पाश्चरीकृत करके डिब्बे या बोतलों में रखा जाता है। इसमें रिटार्ट पाऊचों में प्रसंस्कृत उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं– डिब्बाबंद फल सलाद, और बोतलबंद एप्पलसॉस।

4.1.2.5 जैम, जेली, मार्मलेड

परिरक्षित और संरक्षित जैम सांद्रित, फैलाए जा सकने वाले उत्पाद होते हैं जिन्हें साबुत फल या फल के टुकड़ों को, फल के गूदों या प्यूरी को फल के रस अथवा सांद्रित फल रस के साथ या इसके बिना और सांद्रित करने के लिए चीनी के साथ उबाल कर तैयार किया जाता है और जिनमें पेक्टिन और फल के टुकड़े मिश्रित किए जा सकते हैं। जेली एक साफ फैलाए जा सकने वाला जैम के समान तैयार किया जाने वाला उत्पाद होता है जिसमें अंतर बस इतना होता है कि इसका सांद्रितपन एक समान होता है और इसमें फल के टुकड़े नहीं होते हैं। मुरब्बा (मार्मालेड) एक सांद्रित फैलाए जा सकने वाला फल का घोल जैसा होता है जिसे साबुत फल, फल के गूदे या प्यूरी (सामान्यतया खट्टे) और सांद्रित करने के लिए चीनी के साथ उबाल कर तैयार किया जाता है और जिनमें पेक्टिन और फल के टुकड़े मिश्रित किए जा सकते हैं। इसमें गैर–पोषक, उच्च प्रबलता वाले मीठों के साथ बनाए गए आहार संबंधी प्रतिस्थानी शामिल हैं। उदाहरण में शामिल हैं– संतरे के मर्मलेड, अंगूर जेली, और स्ट्राबेरी जैम।

4.1.2.6 खाद्य श्रेणी 04.1.2.5 के उत्पादों से इतर फल–आधारित स्प्रेड (जैसे चटनी)

फल आधारित स्प्रेड्स, मसाला प्रकार के फल उत्पाद जैसे आम की चटनी, किशमिश की चटनी, फल और सब्जियों की चटनी और उनके मिश्रण (सूखा या पेस्ट रूप में) शामिल हैं।

4.1.2.7 कैन्डीड फल

इनमें ग्लेज्ड फल (चीनी के घोल से उपचारित और सुखाए हुए फल), कैन्डीड फल (सुखाए हुए चमक चढ़ाए हुए फल जो चीनी के घोल में डुबाए और इस प्रकार सुखाए गए हो कि फल एक कैंडी–जैसे चीनी के खोल से ढंक जाए), और रवेदार फल (आइसिंग या दानेदार चीनी में लिपटे सुखाए हुए चमकदार फल) शामिल हैं।

4.1.2.8 गूदों, प्यूरी, फ्रूट टॉपिंग और नारियल पानी समेत फल से बने व्यंजन

फल का गुदा सामान्यतया सीधे उपभोग के लिए नहीं होता है। यह हल्की भाप में पका और छाना हुआ प्रिजर्वटिव मिलाया हुआ अथवा नहीं मिलाया हुआ ताजा फलों का घोल होता है। फल की प्यूरी (जैसे आम की प्यूरी, आलूबुखारे की प्यूरी) भी इसी तरीके से बनाई जाती है, परंतु यह अधिक एक समान संरचना रखती है, और इसे पेस्ट्रियों के लिए फिलिंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है, किंतु इनका उपयोग केवल इस तक ही सीमित नहीं है। फ्रूट सॉस (जैसे अनानास की सॉस या स्ट्राबेरी सॉस) स्वीटनर को मिलाकर या उसके बिना उबाले गए फल के गूदे से बनाई जाती है और इसमें फल के टुकड़े हो सकते हैं। फ्रूट सॉस को उत्तम बेकरी पदार्थों के लिए और आईसक्रीम संडेज के लिए टॉपिंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है। फल सिरप (जैसे नीलबदरी का

सिरप) फ्रूट सॉस का अधिक द्रवीकृत स्वरूप है जिसे पैनकेकों जैसे व्यंजनों हेतु टॉपिंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है। गैर–फ्रूट टॉपिंग को श्रेणी 05.4 (चीनी–और चॉकलेट आधारित टॉपिंग) में शामिल किया गया है और चीनी की चासनी (जैसे मैपल सिरप) श्रेणी 11.4 में शामिल है। नारियल का दूध और नारियल क्रीम वे उत्पाद हैं जिन्हें नारियल पानी के साथ या उसके बिना, और/या अतिरिक्त पानी के साथ या उसके बिना, नारियल पाम के बड़ी मात्रा में अलग किए हुए, साबुत, विघटित, नरम किए हुए या विखंडित ताजे एंडोस्पर्म (गरी), जहां अधिकतर छाने जा सकने वाले रेशे और अवशिष्टों को निकाल दिया जाता है, का उपयोग करके तैयार किया जाता है। नारियल दूध और नारियल क्रीम को उष्मा पाश्चरीकरण, रोगाणुनाशन या अतिउच्च तापमान (यूएचटी) प्रक्रियाओं द्वारा उपचारित किया जाता है। नारियल दूध और नारियल क्रीम को सांद्रित या स्किम (मलाई निकाले हुए) (या "हल्के") स्वरूपों में भी उत्पादित किया जा सकता है। इस उप–श्रेणी के पारंपरिक खाद्य पदार्थों के उदाहरण हैं– इमली सांद्रण (इमली के फल का साफ सत्त जिसमें 65% से कम कुल घुलनशील ठोस तत्व नहीं हो), इमली पाउडर (साबूदाना स्टार्च के साथ मिश्रित इमली का पेस्ट), इमली टॉफी (इमली के गूदे, चीनी, ठोस दुग्ध तत्वों, एंटीऑक्सिडेन्ट, सुगंधों, स्टैबलाइजर और प्रिजर्वेटिव का मिश्रण), और फ्रूट बार (फल (आम, अनानास, या अमरूद) के गूदे और चीनी, सुगंधों और प्रिजर्वेटिव का मिश्रण जो एक पट्टी के रूप में सुखाया गया हो)।

4.1.2.9 फल–आधारित मिष्ठान्न (डेजर्ट), जिसमें फल के सुरूची वाले जल–आधारित डेजर्ट भी शामिल हैं

इसमें खाने–के लिए– तैयार उत्पाद और मिश्रण शामिल हैं। इसमें रोट ग्रज, फ्रटग्रॉड, फ्रूट कम्पोट, नाटा डि कोको, और मित्सुमेम (अगार जेली, फल के टुकड़ों और सिरप के डेजर्ट) आदि शामिल हैं। इस श्रेणी में फल (श्रेणी 07.2.1 और 07.2.2) वाले उत्तम बेकरी की चीज़े, फल की सुरूची वाले खाद्य आइस (श्रेणी 03.0), या फल वाले जमे हुए डेयरी डेजर्ट (श्रेणी 01.7) शामिल नहीं हैं।

4.1.2.10 खमीरीकृत फल उत्पाद

लैक्टिक अम्ल खमीरीकरण द्वारा नमक में परिरक्षित करके उत्पादित आचारी उत्पाद। उदाहरणों में शामिल हैं– खमीरीकृत आलूबुखारे, आंवला/आम का आचार आदि।

4.1.2.11 पेस्ट्रियों हेतु फ्रूट फिलिंग

इसमें खाने–के लिए– तैयार उत्पाद और मिश्रण शामिल हैं। इसमें प्यूरी (श्रेणी 04.1.2.8) को छोड़कर सभी प्रकार कि फिलिंग शामिल हैं। इन फिलिंग में सामान्यतया साबुत फल या फल के टुकड़े शामिल होते हैं। उदाहरणों में शामिल हैं– जई के आटे के बिस्किट के लिए चेरी पाई फिलिंग और किशमिश फिलिंग।

4.1.2.12 पकाए गए फल

ऐसे फल जो उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाने के लिए भाप से, उबालकर, भूनकर, या तलकर पकाए जाते हैं और उनपर परत चढ़ी होती है या नहीं होती है। उदाहरणों में शामिल हैं– भूने हुए सेब, तले हुए सेब के छल्ले, और आडू के पकौडिया (मीठे आटे की परत के साथ भूने हुए आडू)।

4.2 वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

इसमें सभी ताजे (4.2.1) और प्रसंस्कृत (4.2.2) उत्पाद शामिल हैं।

4.2.1 ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

ताजी सब्जियां सामान्यतया योजकों से मुक्त होती हैं।

4.2.1.1 अनुपचारित ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों (सोयाबीन समेत), और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

तोड़े जाने के बाद ताजा प्राकृतिक दशा में प्रस्तुत की गई सब्जियां।

4.2.1.2 सतह पर उपचारित ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

कतिपय ताजी सब्जियों की सतहों पर रोगन या वैक्स की परत चढ़ा दी जाती है अथवा उन्हें ऐसे अन्य खाद्य सहयोज्यों के साथ उपचारित किया जाता है जो सुरक्षात्मक परतों का कार्य करते हैं औरध्या सब्जियों के ताजेपन और गुणवत्ता को परिरक्षित करने में मदद करते हैं। उदाहरण में रूचिरा, खीरे, हरी गोलमिर्च और पिस्ता शामिल हैं।

4.2.1.3 छीली हुई, कटी हुई या घिसी हुई ताजी सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

ताजी सब्जियां, जैसे छिले हुए कच्चे आलू, जो घर पर पकाए जाने के लिए उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाते हैं (जैसे हैश ब्राउन पोटैटो बनाना)।

4.2.2 प्रसंस्कृत सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

इसमें सब्जियों को छीले जाने, काटे जाने और ताजी सब्जियों की सतह को उपचारित करने से इतर सभी प्रकार के प्रसंस्करण शामिल हैं।

4.2.2.1 शीतित सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

ताजी सब्जियां जिन्हें सामान्यतया (ब्लैन्च) किया जाता है और शीतित जाता है। उदाहरण में शामिल हैं– द्रुत–जमा हुआ मक्का, द्रुत–जमा हुआ फ्रेंच फ्राइड पोटैटो, द्रुत–शीतित मटर, और द्रुत–जमा हुआ साबुत प्रसंस्कृत टमाटर ।

4.2.2.2 सुखाई हुई सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

ऐसी सब्जियां जिनमें से प्राकृतिक पानी की मात्रा को, महत्वपूर्ण पोषक तत्वों को प्रभावित किए बिना, उस महत्वपूर्ण स्तर तक कम कर दिया जाता है जिसमें सूक्ष्मजीवियों को पैदा होने से रोका जा सके। उत्पाद उपभोग से पहले पुनः पानी दिए जाने वाले हो सकते हैं अथवा नहीं भी हो सकते हैं। इसमें रस को सुखाकर प्राप्त किए गए सब्जियों के पाउडर, जैसे टमाटर पाउडर और चुकंदर पाउडर शामिल हैं। उदाहरणों में सूखे आलू की पपड़ी, निर्जलित गाजर / मटर / गोभी / मशरूम / पालक के पत्ते / मसूर आदि शामिल है।

4.2.2.3 सिरके, तेल, लवण–जल या सोयाबीन सॉस वाली सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल

नमक के घोल के साथ कच्ची सब्जियों का उपचार करके तैयार उत्पाद जिसमें खमीरीकृत सोयाबीन उत्पाद शामिल नहीं हैं। खमीरीकृत सब्जियां जो अचार उत्पाद का एक प्रकार है, 04.2.2.7 में वर्गीकृत हैं। खमीरीकृत सोयाबीन उत्पाद 6.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत हैं। उदाहरणों में शामिल हैं मसालेदार गोभी, मसालेदार ककड़ी, जैतून, मसालेदार प्याज, तेल में मशरूम, मसालेदार एर्टिचोक हार्ट्स, अचार, आदि। अन्य उदाहरणों में शामिल हैंः मसालेदार अदरक, मसालेदार लहसुन, और मिर्च अचार।

4.2.2.4 डिब्बाबंद या बोतलबंद (पाश्चरीकृत) या रिटार्ट पाऊच सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल

पूर्णतः परिरक्षित उत्पाद जिसमें ताजी सब्जियों को साफ किया जाता है, ब्लान्च किया जाता है और द्रव (जैसे, लवण–जल, पानी, तेल या सॉस) में डिब्बे या बोतलों में रखा जाता है, उष्मा–विसंक्रमण या पाश्चरीकृत किया जाता है। उदाहरणों में शामिल हैं– डिब्बाबंद शाहबलूत, डिब्बाबंद शाहबलूत प्यूरी, कांच की बोतलों में पैक शतावरी, डिब्बाबंद और पकाई हुई पिंक बीन, डिब्बाबंद टमाटर पेस्ट (कम अम्ल वाला), और डिब्बाबंद टमाटर (टुकड़ें, गूदे या साबुत), डिब्बाबंद मशरूम, डिब्बाबंद छोटा अखरोट आदि।

4.2.2.5 सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज प्यूरी और स्प्रेड (जैसे पीनट बटर)

वनस्पति प्यूरी बेहतर तरीके से फैलाए हुए घोल होते हैं जिन्हें सब्जियों के सांद्रण से बनाया जाता है जिन्हें पहले उष्मा–उपचारित (जैसे भाप में पकाना) किया गया हो सकता है। पैक किए जाने से पहले घोल को छाना जा सकता है। प्यूरी में पेस्ट की तुलना में निम्न मात्रा में ठोस तत्व (जो श्रेणी 04.2.2.6 में पाए जाते हैं) मौजूद हो सकते हैं। उदाहरण में शामिल हैं– टमाटर प्यूरी, पीनट बटर (भुनी मूंगफली में मूंगफली का तेल मिलाकर बनाया गया एक फैलाए जा सकने वाला पेस्ट) और अन्य नट बटर (जैसे काजू बटर), आदि।

4.2.2.6 खाद्य श्रेणी 4.2.2.5 से इतर वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज गूदें और उत्पाद (जैसे वनस्पति डेजर्ट और सॉस, कैन्डीड सब्जियां)

वनस्पति प्यूरियों (श्रेणी 4.2.2.5) के लिए वर्णित तरीके से ही वनस्पति पेस्ट और गूदे तैयार किए जाते हैं। हालांकि, पेस्ट और गूदे उच्च मात्रा में ठोस तत्व रखते हैं, और आमतौर पर अन्य खाद्य पदार्थ के घटक के रूप में (जैसे सॉस) इस्तेमाल किए जाते हैं। उदाहरणों में शामिल हैं: आलू का गूदा, सहिजन का गूदा, मुसब्बर सत्त, साल्सा (जैसे कटा हुआ टमाटर, प्याज, मिर्च, मसालें और जड़ी बूटियां), मीठा रेड बीन पेस्ट (ऐन), मीठा कॉफी बीन पेस्ट

(फिलिंग), टमाटर का पेस्ट, टमाटर का गूदा, टमाटर सॉस, रवेदार अदरक, और सेम–आधारित वनस्पति डेजर्ट (नामागाशी), मिठाई (वनस्पति आधारित): गाजर का हलवा (गाजर हलवा/गजरेला), लौकी का हलवा, नारियल आधारित मिठाई जैसे नारियल बर्फी, काजू आधारित मिठाई आदि।

4.2.2.7 खाद्य श्रेणियों 6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत खमीरीकृत सोयाबीन उत्पादों को छोड़कर खमीरीकृत वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल उत्पाद

खमीरीकृत सब्जी एक प्रकार का अचार उत्पाद होता है जो सामान्यतया नमक की उपस्थिति में लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया की क्रिया द्वारा बनाया जाता है। पारंपरिक खमीरीकृत सब्जी उत्पाद सब्जियों को हवा में सुखाकर और उन्हें इस प्रकार परिवेशी तापमान में रखकर कि उनमें सूक्ष्मजीवी उत्पन्न हो सके, तैयार किए जाते है; तत्पश्चात् सब्जियों को एक अवायवीय परिवेश में नमक (लैक्टिक अम्ल उत्पन्न करने के लिए), मसालों और सीजनिंग के साथ पैक किया जाता है। उदाहरणों में शामिल हैं– लाल मिर्च पेस्ट, खमीरीकृत सब्जी उत्पाद (श्रेणी 4.2.2.3 से इतर कुछ सुकेमोनो), किमची (खमीरीकृत चीनी बंदगोभी और वनस्पति व्यंजन), और सौअरक्रॉत (खमीरीकृत बंदगोभी) इसमें वे खमीरीकृत सोयाबीन उत्पाद शामिल नहीं हैं जो खाद्य श्रेणी 06.8.6 (खमीरीकृत सोयाबीन (जैसे नैट्टो और टेम्पे)), 6.8.7 (खमीरीकृत सोयाबीन दही), 12.9.1 (खमीरीकृत सोयाबीन पेस्ट जैसे मिसो), 12.9.2.1 (खमीरीकृत सोयाबीन सॉस) और 12.9.2.3 (अन्य सोयाबीन सॉस) आदि में पाए जाते हैं।

4.2.2.8 पकाई गई या तली गई सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल

ऐसी सब्जियां जो उपभोक्ता को प्रस्तुत किए जाने के लिए भाप से, उबालकर, भूनकर, या तलकर पकाई जाती हैं और उनपर परत चढ़ी होती है या नहीं होती है। उदाहरणों में शामिल हैं– धीमी आंच पर उबली बीन, प्रि–फ्रायड आलू, तली हुई भिंडी और खाने के लिए तैयार करी जैसे पनीर मखनी, कढ़ाई पनीर, पालक पनीर, बैंगन का भर्ता, आलू टमाटर, मिक्स वेजिटेबल, दाल मखनी, प्रशीतित करी वेजिटेबल / खाने के लिए तैयार वेजिटेबल; वेजिटेबल ग्रेवी, सोया सोस में उबली सब्जियां आदि।

5.0 कन्फेक्शनरी

इसमें सभी कोको और चॉकलेट उत्पाद (5.1), कोको (5.2), चुइंगगम (5.3), और सजावट एवं आइसिंग (5.4) युक्त या रहित अन्य कन्फेक्शनरी उत्पाद, या इन उप–श्रेणियों के अनुरूप किसी भी संयोजन के खाद्य पदार्थ शामिल हैं।

5.1 अनुकृति और चॉकलेट के विकल्प सहित कोको और चॉकलेट उत्पाद

इस श्रेणी को मानकीकृत और गैर–मानकीकृत कोको और चॉकलेट आधारित उत्पादों की विविधता को प्रतिबिंबित करने के लिए विभाजित किया गया है।

5.1.1 कोको मिश्रण (पाउडर) और कोको पिण्ड/केक

इसमें कई प्रकार के उत्पाद शामिल हैं, जिनका अन्य चॉकलेट उत्पादों को बनाने या कोको आधारित पेय पदार्थों को तैयार करने में इस्तेमाल किया जाता है। अधिकांश कोको उत्पादों का मूल कोको निब में होता है, जिन्हें कोको बीन्स से प्राप्त किया जाता है जो साफ और छिलका मुक्त होते हैं। निब के यांत्रिक विघटन से कोको द्रव्य (मॉस) प्राप्त किया जाता है। इच्छित तैयार चॉकलेट उत्पाद के आधार पर, स्वाद बढ़ाने के लिए कोको निब या मॉस को अल्कलाइजेशन की प्रक्रिया द्वारा उपचारित किया जा सकता है। कोको डस्ट कोको बीन का अंश है जो फटकने और रोगाणु मुक्त करने की प्रक्रिया के दौरान एक उत्पाद के रूप में प्राप्त होता है। कोको पिण्ड या लीकर को कोको प्रेस केक में ढाल कर (दबा कर निकालने सहित) या दबाकर वसा की मात्रा को कम करने के द्वारा कोको पाउडर तैयार किया जाता है। कोको प्रेस केक के विघटन और पिसाई से कोको पाउडर बनाया जाता है। कोको लिकर, भुने हुए सूखे, विघटित और पिसे कोको निब से उत्पादित एक सजातीय चिकना पेस्ट है। कोको–चीनी के मिश्रण में केवल कोको पाउडर और चीनी होते हैं। पेय पदार्थों के लिए कोको लिकर या कोको पाउडर और चीनी आदि से चॉकलेट पाउडर बनाया जाता है। उदाहरणों में पेय चॉकलेट पाउडर, कोको नाश्ता; कोको डस्ट (फाइन), निब, मॉस, प्रेस केकय चॉकलेट लिकर, कोको मिश्रण (गर्म पेय तैयार करने के लिए पाउडर); कोको–चीनी का मिश्रण और चीनी–कोको कन्फेक्शनरी के लिए सूखे मिश्रण शामिल हैं। तैयार कोको पेय पदार्थ और चॉकलेट दूध को श्रेणी 01.1.2 में शामिल किया गया है, और अधिकांश तैयार चॉकलेट उत्पाद वर्ग 05.1.4 में रखे गए हैं।

5.1.2 कोको मिश्रण (चाशनी)

ऐसे उत्पाद हैं, जिन्हें कोको लिकर में एक वैक्टिरियल अमाएलेज डालकर तैयार किया जा सकता है। एंजाइम सिरप को कोको स्टार्च के सोल्युबलाइजिंग और डेक्सट्रिनाइजिंग से सांद्रित या स्थिर होने से बचाता है। इसमें चॉकलेट दूध या गर्म चॉकलेट तैयार करने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले चॉकलेट सिरप जैसे उत्पाद शामिल हैं। चॉकलेट सिरप अनुकृति सॉस (उदाहरण के लिए फल मिश्रित आइसक्रीम) से भिन्न है जो श्रेणी 05.4. में पाया जाता है।

5.1.3 कोको और चॉकलेट उत्पाद

चॉकलेट को कोको निब, मॉस, प्रेस केक, पाउडर, या लिकर के साथ चीनी, कोको सुगंध या सुरचिकर पदार्थ डालकर उनके बगैर और वैकल्पिक सामग्री (जैसे नट्स) से बनाया जाता है। चॉकलेट की इस श्रेणी को एफएसएसआर नियमों में परिभाषित किया गया है, और कन्फेक्शनरी जिनमें चॉकलेट का उपयोग किया जाता है जो मानक के अनुसार होती है और उसमें अन्य सामग्री भी शामिल हो सकती है, उदाहरण के लिए चॉकलेट से ढके नट और फल (जैसे किशमिश)। इस वर्ग में खाद्य श्रेणी 05.2 के दायरे में आनेवाले किसी भी कन्फेक्शनरी के केवल चॉकलेट वाले हिस्से शामिल हैं। उदाहरणों में कोको मक्खन कन्फेक्शनरी (कोको मक्खन, दूध के ठोस पदार्थ और चीनी से बने), सफेद चॉकलेट, चॉकलेट चिप्स, दूध चॉकलेट, क्रीम चॉकलेट, मीठा चॉकलेट, कड़वा चॉकलेट, एनार्बिंग चॉकलेट, चीनी आधारित ''खोल'' या रंगीन सजावट के साथ चॉकलेट, भरे हुए चॉकलेट (एक अलग बनावट के केंद्र और बाहरी कोटिंग के साथ, चॉकलेट, श्रेणी 07.2.1और 07.2.2 के आटा कन्फेक्शनरी और पेस्ट्री उत्पादों को छोड़कर), और मिलाई हुई खाद्य सामग्री युक्त चॉकलेट शामिल हैं। इस श्रेणी में दही, अनाज, और शहद से ढकी गिरियां (श्रेणी 15.2) शामिल नहीं है।

5.1.4 चॉकलेट विकल्प और उनके उत्पाद

इसमें चॉकलेट जैसे उत्पाद शामिल हैं, जो कोको आधारित हो सकते हैं या नहीं भी हो सकते, लेकिन इनमें चॉकलेट के समान इन्द्रियग्राही गुण होते है जैसे कि केरोब चिप्स, और कोको–आधारित उत्पाद जिनमें 5 प्रतिशत से अधिक वनस्पति वसा (कोको मक्खन के अलावा अन्य) अवयवी (आरगेनोप्लाटिक) गुण होते हैं, जिन्हें चॉकलेट के लिए मानकों के दायरे से बाहर रखा गया है। इन चॉकलेट–जैसे उत्पादों में अतिरिक्त वैकल्पिक सामग्री और भरी हुई कन्फेक्शनरी शामिल हो सकती है। उदाहरणों में यौगिक (कम्पाउंड) चॉकलेट, सुरूचियुक्त और रंगीन यौगिक (कम्पाउंड) चॉकलेट, यौगिक (कम्पाउंड) चॉकलेट कोटिंग्स और नट तथा फल (जैसे किशमिश) से ढके वैकल्पिक चॉकलेट शामिल हैं। इस श्रेणी में खाद्य श्रेणी 05.2 के दायरे के भीतर की किसी भी कन्फेक्शनरी का केवल चॉकलेट जैसा भाग शामिल है।

5.2 खाद्य श्रेणियों 5.1, 5.3, और 5.4 के अलावा अन्य कड़ी और मुलायम कैंडी, नगेट, आदि सहित कन्फेक्शनरी

ऐसे सभी प्रकार के उत्पाद शामिल हैं, जिनमें मुख्य रूप से चीनी और उसके आहार जनित समकक्ष निहित हो तथा कोको शामिल हो सकता है या नहीं भी हो सकता है। कड़ी कैंडी (5.2.1), मुलायम कैंडी (5.2.2), और नगेट तथा मार्जपैन (5.2.3) शामिल हैं।

5.2.1 कड़ी कैंडी

पानी और चीनी (साधारण सिरप), रंग और सुरूचि से बने उत्पाद, जिनमें एक भरने की सामग्री, उनके आहार जनित समकक्ष और ऐसे उत्पाद हो सकते हैं जिनमें कोको शामिल हो सकता है या नहीं भी हो सकता है। इनमें पास्टाइल और लाजेन्स (बेले, आकार दिए हुए और मीठी कैंडी भरी हुई) शामिल हैं। इस प्रकार के उत्पादों का खाद्य श्रेणियों 5.1.4 और 5.1.5 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए भरने की सामग्री का इस्तेमाल किया जा सकता है।

5.2.2 मुलायम कैंडी

इन उत्पादों में केरामेल जैसे (चीनी की चासनी, वसा, रंग और सुरूचियुक्त) मुलायम, चबाने वाले उत्पाद और उनके आहार जनित समकक्ष में शामिल हैं; कोको और दूध (जैसे टॉफी और चॉकलेट के स्वाद वाले केरामेल) युक्त या रहित उत्पाद, जेली आधारित कैंडी (जैसे जेली बीन्स, जिलेटिन, पेक्टिन, रंग और स्वाद से बने, चीनी में ढके जेली फल के पेस्ट), और लीकोरिस (मुलैठी) शामिल हैं। इसके अलावा हलवा और ओरिएंटल विशिष्टताएं जैसी मीठी बीन जेली शामिल हैं। इस प्रकार के उत्पादों का खाद्य श्रेणियों 5.1.4 और 5.1.5 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए भराई के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

5.2.3 नगेट और मार्जपैन

नगेट्स में भुनी हुई मूंगफली, चीनी और कोको और उनके आहार जनित समकक्ष युक्त होते हैं जिनका, वे जैसे हैं उसी प्रकार से सेवन किया जा सकता है या खाद्य श्रेणियों 5.1.4 और 5.1.5 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए एक भराई की सामग्री के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है। मार्जपैन में बादाम का पेस्ट और चीनी तथा उनके आहार जनित समकक्ष होते हैं जिन्हें प्रत्यक्ष उपभोग के लिए रंग और आकार दिया जा सकता है या खाद्य श्रेणियों 5.1.4 और 5.1.5 .50 के दायरे के भीतर के चॉकलेट उत्पादों के लिए एक भराई की सामग्री के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

5.3 चुइंग गम

सुरूचि मिठास (पोषक या गैर पोषक), सुगंधित यौगिकों और अन्य योजकों से युक्त प्राकृतिक या कृत्रिम गोंद आधारित उत्पाद। बबल गम और सांस–में ताजगी लाने वाले गम उत्पाद शामिल हैं।

5.4 सजावट, टॉपिंग (गैर फल) और मीठी सॉस

इसमें केक, कुकीज, पाई और ब्रेड तथा आटे की कन्फेक्शनरी के लिए खाने के लिए तैयार उत्पाद के साथ–साथ इन उत्पादों के लिए तैयार मिश्रण शामिल हैं। इसके अलावा बेक्ड सामग्री के लिए चीनी और चॉकलेट आधारित कोटिंग्स भी शामिल है। मीठी सॉस और टॉपिग्स में जैसे कि आइसक्रीम पर उपयोग के लिए बटरस्कॉच सॉस शामिल है। ये मीठी सॉस श्रेणी 11.4 में शामिल सिरपों (जैसे मेपल, कैरमेल, और फाइन बेकरी सामग्री के लिए स्वाद युक्त सिरप और बर्फ) की तुलना में अलग हैं। फल–आधारित टॉपिंग्स को 4.1.2.8 में शामिल किया गया है। चॉकलेट सॉस 5.1.2 में शामिल है।

6.0 खाद्य श्रेणी 7.0 के बेकरी उत्पाद को छोड़कर अनाज, जड़ें और कंद, दालें, फलियां और ताड़ के पेड़ के नरम हिस्से या गूदे से प्राप्त या अनाज और अनाज उत्पाद

इसमें अनाज और अनाज आधारित उत्पादों के असंसाधित (6.1) और विभिन्न संसाधित रूप शामिल है।

6.1 चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फ्लेक्ड) अनाज

पूरे, भूसी युक्त, असंसाधित अनाज शामिल हैं। उदाहरणों में चावल (समृद्ध, त्वरित और परबुआइल्ड सहित), गेहूं,, मकई (मक्का), बाजरा, जौ, जई, बाजरा, सूखे मटर / फलियां आदि।

6.2 आटा और माँड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)

अनाज, जड़ों, कंद, दालों, ताड़ के पेड़ के गूदे या नरम भाग या फलियों के पीसे हुए बुनियादी उत्पाद के रूप में बेचे जाने वाले या (उदाहरण के लिए भुने हुए सामान) संघटक के रूप में इस्तेमाल किए जाने वाले पदार्थ।

6.2.1 आटा

दानों, अनाज और कंद (जैसे कसावा) और ताड़ के पेड़ के गूदे या नरम भाग को पीस कर आटा बनाया जाता है। इसमें ब्रेड और आटे की कन्फेक्शनरी के लिए आटे का पेस्ट, ब्रेड, पेस्ट्री, नूडल्स और पास्ता के लिए आटा और आटे के मिश्रण (बेकरी के सामान के लिए विभिन्न दानों या अनाज स्रोतों से आटे का भौतिक मिश्रण, जो बेकरी के उत्पाद से अलग हैं), (आटा और अन्य सामग्री युक्त सूखे मिश्रण, श्रेणी 7.1.6 साधारण बेकरी उत्पाद के लिए मिश्रण) और 7.2.3 (फाइन बेकरी उत्पाद के लिए मिश्रण) शामिल हैं। उदाहरणों में दुरुम गेहूं का आटा, स्वतः बढ़ने वाला आटा, समृद्ध आटा, इन्स्टेन्टाइज्ड आटा, मकई का आटा, मकई का भोजन, चोकर, मैदा, भुने हुए सोयाबीन का आटा (किनाको), कोन्जेक आटा और मैदा (परिष्कृत गेहूं का आटा) और साबूदाने का आटा शामिल हैं।

6.2.2 माँड़ी (स्टार्च)

स्टार्च कुछ प्रजातियों के पौधों, विशेष रूप से बीजों (जैसे अनाज, दलहन, मक्का, गेहूं, चावल, सेम, मटर) और कंद (जैसे साबूदाना, आलू) में कणमय रूप में उत्पन्न होने वाला एक ग्लूकोज बहुलक है। बहुलक में जुड़े हुए एनहाइड्रो–अल्फा–डी– ग्लूकोज इकाई निहित होती है। मूल स्टार्च को कई प्रक्रियाओं के द्वारा अलग किया जाता है, जो प्रत्येक कच्चे माल के लिए उसके अनुसार होती है।

6.3 बेली हुई (रोल्ड) जई सहित स्नैक्स का अनाज

इसमें खाने के लिए तैयार, तात्कालिक और नियमित गर्म स्नैक्स के सभी अनाज उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में ग्रेनोला प्रकार के स्नैक्स के अनाज, तैयार जई, मैदा, मकई का दलिया, फूला हुआ गेहूं या चावल, बहु–अनाज (जैसे चावल, गेहूं और मकई) युक्त स्नैक्स के अनाज, सोया या चोकर से बने स्नैक्स के अनाज, और अनाज के आटे या पाउडर से बनाये गए एक्सट्रूडेड स्नैक्स के अनाज शामिल हैं।

6.4 पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पाद

इस विचार के साथ कि सूखे पास्ता और नूडल्स में अगर हो भी तो बहुत योजक कि आवश्यकता नहीं होगी, इस खाद्य श्रेणी को संशोधित किया गया था।

6.4.1 ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इसी प्रकार के उत्पाद

ऐसे उत्पाद जो अनुपचारित हैं (यानी जिन्हें गर्म, उबाला, भाप में रखा, पकाया, पूर्व जिलेटिनाइज्ड या शीतित नहीं किया) और निर्जलित नहीं किया गया है। इन उत्पादों को तैयार करने के बाद जल्द ही सेवन करना वांछित होता है। उदाहरणों में कच्चे नूडल्स, और स्प्रिंग रोल के लिए परत या पपड़ी वानटन, और शुओ माई के लिए पपड़ी (क्रस्ट) शामिल हैं।

6.4.2 सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

ऐसे उत्पाद जो अनुपचारित (यानी गर्म किए या उबाले, भाप दिए हुए, पकाए, पहले से जिलेनटाइज्ड या शीतित किये गए हों) और निर्जलित न हों। उदाहरण में स्पेगेटी, बीन सेंवई, चावल की सेंवई, मैकरॉनी, और चावल के नूडल्स जैसे सूखे रूप शामिल हैं।

6.4.3 पहले से पकाए हुए पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद

जिन उत्पादों को उपचारित (यानी गरम किया, उबाला, भाप में रखा, पकाया, पूर्व जिलेटिनाइज्ड या शीतित किया) जाता है। इन उत्पादों को सीधे उपभोक्ता को बेचा जा सकता है (जैसे पहले से पकाया, ठंडे गनोची को सेवन से पहले गर्म किया जाता है) या तैयार भोजन का स्टार्च घटक हो सकता है (जैसे स्पेगेटी, सेवई या नूडल्स युक्त गर्म करके परोसे जाने वाली शीतित भोजन की सामग्री, डिब्बाबंद स्पेगेटी और मांस के कोफ्ते)। इसके अलावा तत्काल नूडल्स (जैसे पहले से पकाये रामेन, युडान, चावल नूडल्स), पहले से जिलेनटाइज्ड और उपभोक्ता को बेचने से पहले गर्म किए और सूखाए गए भी पदार्थ भी शामिल हैं।

6.5 अनाज और स्टार्च आधारित डेजर्ट (जैसे चावल की खीर, टैपिओका पुडिंग)

मुख्य घटक के रूप में अनाज, स्टार्च या अनाज युक्त मिठाई उत्पाद। इसके अलावा डेसर्ट के लिए अनाज या स्टार्च आधारित भराई भी शामिल है। उदाहरणों में चावल की खीर, सूजी का हलवा, टैपिओका हलवा, गुजिया, बालूशाही, सोन—पापड़ी, पतिसा, मालपुआ और स्टार्च आधारित डेजर्ट, अनाज आधारित डेजर्ट, सूजी/मूंगदाल हलवा, जलेबी, बूंदी लड्डू, मोतीचूर लड्डू, मैसूरपाक, इमरती, मोदक, चावल के आटे की पकौड़ी, भाप में रखा खमीर—किण्वित गेहूं की आटे की मिठाई और एक स्टार्च युक्त हलवा आधारित मिठाई शामिल हैं।

6.6 लपसी (बैटर)

दले या पिसे हुए अनाज या दानों से युक्त उत्पाद को अन्य सामग्रियों (जैसे पानी, दूध, अंडा, फैट, ठोस दूध, मसाले, सिजनिंग) के साथ मिला कर उसका मछली या पोल्ट्री के लिए एक परत के रूप में उपयोग किया जाता है। उत्पाद आमतौर पर अनाज या दाना घटक के सूखे मिश्रण के रूप में बेचा जाता है। उदाहरणों में इडली या वडा या डोसा बैटर्स, उप्मा, इडली या वडा अथवा वडा मिक्स, पोंगल मिक्स, सत्तू आदि ब्रेडिंग के लिए बैटर्स या मछली या पोल्ट्री के लिए आदि के लिए बैटर्स। गूंथे हुए आटे (ब्रेड के लिए उदाहरण के लिए) 07.1.4 में रखे गए हैं, और मिश्रण (जैसे ब्रेड या केक के लिए) क्रमश 07.1.6 और 07.2.3 में शामिल हैं।

6.7 पहले पकाये या संसाधित अनाज/अन्न/चावल

किण्वित / गैर किण्वित अनाज और / या दालों से तैयार उत्पाद। प्रसंस्कृत अनाज, अनाज/ माल्ट आधारित खाद्य / पेय और / या दाल और समृद्ध अनाज तथा / अथवा दाल उत्पाद, जैसे पोहा, उपमा, इडली, वडा, ढोकला, खांडवी, पापड़ आदि। भिगोए, सूखे, उबाले, गूँधे और केक के आकार के चावल से तैयार उत्पाद। चावल के दानों से बने कुरकुरे नमकीन को ''चावल का केक'' भी कहा जाता है, 15.1 में वगीकृत है। मिठाई—जैसे चावल के केक को 6.5. में वर्गीकृत किया गया है। श्रेणी 6.7 में डिब्बा बंद, ठंडे या शीतित हुए पहले से पका कर बेचे जाने वाले उत्पाद; और रिट्राट पाउचों में बेचे जाने वाले संसाधित एवं समबद्धित चावल उत्पाद शामिल होंगे। 6.7 यह श्रेणी 6.1 से अलग है (चावल सहित पूरे, टूटे या दले हुए अनाज) जिसमें केवल पूरे, भूसी युक्त, असंसाधित अनाज और दानें शामिल हैं।

06.8 सोयाबीन उत्पाद (खाद्य श्रेणी 12.9 के सोयाबीन आधारित संशोषण (सीजनिंग) और मसालों को छोड़कर)

सूखे, पकाए, तले हुए या किण्वित सोयाबीन उत्पाद, और सोयाबीन दही उत्पाद शामिल हैं।

6.8.1 सोयाबीन आधारित पेय

पानी में भिगोए सूखे सोयाबीन, प्यूरी में डाले, उबले और स्ट्रेन्ड या सोयाबीन का आटे, सोयाबीन घोल, या सोयाबीन को शोधित करके या सार से तैयार किए गए उत्पाद। इसके अलावा इसमें सोयाबीन आधारित पेय पाउडर शामिल हैं।

6.8.2 सोयाबीन आधारित पेय फिल्म

यह सोयाबीन आधारित उबलते पेय की सतह पर गठित फिल्म (परत) है जो सूख जाती है। सूप या सिके भोजन में इस्तेमाल करने से पहले इसे गहराई से तला या पानी में नरम किया जा सकता है।

6.8.3 सोयाबीन दही

सोयाबीन आधारित पेय बनाने के लिए सूखे सोयाबीन को पानी में भिगो कर, प्यूरिड और स्ट्रेन करने के द्वारा एक कौयगुलांट के साथ सोयाबीन दही बनाई जाती है, और उसे एक सांचे में रखा जाता है। सोयाबीन दही कई प्रकार (जैसे मुलायम, अधा ठोस, ठोस) की हो सकती है।

6.8.4 अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

सोयाबीन दही जिसे ब्लॉकों में ढालने के समय इस तरह दबाया जाता है कि कुछ नमी निकल जाए लेकिन इतना नहीं कि यह पूरी तरह से सूख जाए (खाद्य श्रेणी 06.8.5 देखें)। अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही में आम तौर पर प्रतिशतः पानी होता है, और इसकी बनावट चबाने वाली होती है।

6.8.4.1 गाढ़ी ग्रेवी–में पकाई गई अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही

आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही जिसे एक सांद्रित सॉस (जैसे मिसो सॉस) के साथ पकाया (उबाला) जाता है। आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही आमतौर पर सॉस को अवशोषित कर लेती है, और इस प्रकार अपनी मूल बनावट को प्राप्त कर लेती है।

6.8.4.2 गहरी तली हुई अर्द्ध निर्जलित सोयाबीन दही

आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही को गहराई से तला जाता है। इसका इसी प्रकार सेवन किया जा सकता है, या तलने के बाद (जैसे सॉस में उबाला) पकाया जा सकता है।

6.8.4.3 खाद्य सामग्री 6.8.4.1 और 6.8.4.2 के अलावा अन्य अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही

गाढ़ी सॉस (जैसे मिसो) में उबाल कर या गहराई से तल कर बनाने की बजाय अन्य प्रकार से तैयार की गई आंशिक रूप से निर्जलित सोयाबीन दही। भुने गए और मसले गए उत्पाद जिन्हें अन्य सामग्री के साथ मिलाया जा सकता है (उदाहरण के लिए एक पैटी या एक पाव ब्रेड बनाने के लिए)।

6.8.5 निर्जलित सोयाबीन दही

सोयाबीन दही, जिसमें से पूरी नमी शीतन, परिपक्व करने और निर्जलीकरण की प्रक्रिया के माध्यम से निकाल दी गई हो। सेवन के लिए पानी या सॉस के साथ इसका पुनर्गठन किया जा सकता है, या तैयार व्यंजनों में इसका सीधे प्रयोग किया जाता है। इसे गहरा तला जा सकता है या सॉस में धीमी आंच पर पकाया जा सकता है।

6.8.6 किण्वित सोयाबीन

इस उत्पाद को कुछ कवक या बैक्टीरिया (स्टार्टर) के साथ उबाल कर या किण्वित कर सोयाबीन से तैयार किया जाता है। मुलायम, पूरे बीन में एक विशिष्ट सुगंध और स्वाद होते हैं। इसमें किनेमा (डार्जिलिंग पहाड़ियां और सिक्किम), तुरंगबाई (मेघालय), बेकंग (मिजोजम), पेरूयन (अरूणाचल प्रदेश), हवाईजर (मणिपुर) और अखूनी (नागालैंड) और अन्य नाटो और टेम्पेह जैसे उत्पाद शामिल हैं।

6.8.7 किण्वित सोयाबीन दही

इस उत्पाद को किण्वन प्रक्रिया से सोयाबीन दही को लॉफ में परिवर्तन द्वारा तैयार किया जाता है। यह लाल, चावल जैसे पीले, या भूरापन लिए हरे रंग का एक नरम सुरूचियुक्त उत्पाद है।

6.8.8 सोयाबीन प्रोटीन के अन्य उत्पाद

सोयाबीन से बने अन्य उत्पाद मुख्य रूप से एकसट्रडेड ,टेक्सचर्ड शोधन और सारित किए गए और पृथक किए गए सोयाबीन प्रोटीन से बने होते हैं।

7.0 बेकरी के उत्पाद

इसमें ब्रेड और साधारण बेकरी उत्पाद (7.1) तथा मीठे, नमकीन और स्वादिष्ट फाइन बेकरी वेयर (7.2) शामिल हैं।

7.1 ब्रेड और साधारण बेकरी उत्पाद और मिश्रण

इसमें गैर–मीठे बेकरी उत्पाद और ब्रेड से व्युत्पन्न सभी प्रकार के उत्पाद शामिल हैं।

7.1.1 ब्रेड और रोल

यीस्ट–खमीरयुक्त और विशिष्ट ब्रेड जैसे व्हाइट/ब्राउन/मल्टीग्रेन ब्रेड और इंडियन ब्रेड (जैसे कुलचा, चपाती, रोटी, परांठा, नान, पाव आदि), व्हीट रोल्स, मिल्स रोल्स, छल्ला ब्रेड, पिज्जा–बेस/पिज्जा ब्रेड, सोडा ब्रेड आदि शामिल हैं।

7.1.1.1 यीस्ट–खमीरयुक्त ब्रेड और विशिष्ट ब्रेड

सभी प्रकार के गैर–मीठे बेकरी उत्पाद और ब्रेड व्युत्पन्न उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में सफेद ब्रेड, राई ब्रेड, पम्परनिकल ब्रेड, किशमिश ब्रेड, पूरे गेहूं की ब्रेड, पेन कोरेन्ट फ्रेन्काइस, माल्ट ब्रेड, हैमबर्गर रोल, पूरे गेहूं के रोल, और दूध के रोल शामिल हैं।

7.1.1.2 सोडा ब्रेड

इसमें सोडा ब्रेड शामिल है।

7.1.2 मीठे क्रेकरों को छोड़कर क्रेकर

''क्रेकर'' शब्द का अर्थ एक पतले, कुरकुरे वेफर से है, जो आम तौर पर आटे का होता है। 15.1 में शामिल सुरूचियुक्त क्रेकरों (जैसे चीज़ के स्वाद वाले) का स्नैक्स के रूप में सेवन किया जाता है। उदाहरण में सोडा क्रेकर, राई कुरकुरे आदि शामिल हैं।

7.1.3 अन्य साधारण बेकरी उत्पाद

इसमें कामब्रेड और बिस्कुट, बैगेल, पीता और मफिन जैसे अन्य सभी साधारण बेकरी सामान शामिल हैं। इस श्रेणी में ''बिस्कुट'' शब्द बेकिंग पाउडर या बेकिंग सोडा के साथ खमीरीकृत छोटी ब्रेड के एक छोटे से केक को दर्शाता है। इसका अर्थ श्रेणी 7.2.1 में शामिल ब्रिटिश ''बिस्कुट'' नहीं है, इसमें ''कुकी'' या ''मीठा क्रेकर'' शामिल नहीं है।

7.1.4 ब्रेड की भराई और ब्रेड के टुकड़ों सहित ब्रेड जैसे उत्पाद

इसमें क्रोटन, ब्रेड में भरने की सामग्री और भरने के मिश्रण तथा तैयार लोई (डो) (जैसे बिस्कुट, टोस्ट ब्रेड (रस्क) के लिए, ब्रेड/ब्रेड प्रकार के उत्पादों के लिए तैयार लोई उनके जमे हुए भागों सहित आदि) ब्रेड–आधारित उत्पाद शामिल हैं। ब्रेड के मिश्रण को श्रेणी 7.1.6 में शामिल किया गया है।

7.1.5 स्टीम्ड ब्रेड और बन्स

पूर्वी (ओरिएंटल) शैली के भाप में पकाए गए गेहूं या चावल के खमीरवाले उत्पाद शामिल हैं। उत्पाद को भरने के साथ या भरने के बिना तैयार कया जा सकता है। उदाहरणों में भरे हुए डम्पलिंग और मांस के साथ स्टीम्ड बन, जैम या अन्य भराई शामिल हो सकते हैं।

7.1.6 ब्रेड और साधारण बेकरी उत्पाद के लिए मिश्रण

शुष्क सामग्री से युक्त सभी मिश्रण शामिल हैं, जिनमें खाद्य श्रेणी 7.1.1 से 7.1.5 के पके हुए माल की लोई (डो) तैयार करने के लिए गीली सामग्री (जैसे पानी, दूध, तेल, मक्खन, अंडे) मिलाई जा सकती है। उदाहरणों में अन्य वस्तुओं के साथ फ्रेंच ब्रेड मिश्रण, टिन ब्रेड मिश्रण, पेनटोन मिश्रण, कियाबाटा मिश्रण शामिल हैं। फाइन बेकरी सामान (जैसे केक, कुकीज, पैनकेक्स) के लिए मिश्रण श्रेणी 7.2.3 में पाए जा सकते हैं।

7.2 फाइन बेकरी वेयर (मीठे नमकीन, स्वादिष्ट) और मिश्रण

इसमें उत्कृष्ट बेक्ड उत्पाद बनाने के लिए खाने के लिए तैयार उत्पादों (7.2.1 और 7.2.2) के साथ–साथ मिश्रण (7.2.3) की उप श्रेणियां शामिल हैं।

7.2.1 केक, कुकीज और पाइज

इस श्रेणी में इस्तेमाल किये गए ''मीठे क्रेकर'' या ''मीठा बिस्कुट'' शब्द का मतलब एक कुकी जैसे उत्पाद से है, जिसे मिठाई के रूप में खाया जा सकता है। उदाहरणों में मक्खन केक, चीज़ केक, फल–भरे अनाज की पट्टियां, पाउंड केक, नमी युक्त केक (माड़ी युक्त डेजर्ट), वेस्टर्न केक, मून केक, स्पंज केक, फल भरी पाईज (जैसे सेब पाई), कस्टर्ड प्रकार, जई की कुकीज, चीनी कुकी और ब्रिटिश ''बिस्कुट'' (कुकीज या मीठे क्रेकर) शामिल हैं।

7.2.2 अन्य फाइन बेकरी उत्पाद

एक मिठाई (डेजर्ट) या स्नैक्स के रूप में खाये जाने वाले उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में पेनकेक, वेफल, भरे हुए मीठे बन, डेनिश पेस्ट्री, वेफर्स या आइसक्रीम के लिए कोन, आटे की कन्फेक्शनरी और ट्रिफल शामिल हैं।

7.2.3 फाइन बेकरी वेयर के लिए मिश्रण

फाइन बेकरी वेयर के लिए लोई (डो) तैयार करने के मिश्रणों में ऐसी शुष्क सामग्री निहित होती है जिनमें गीली सामग्री (जैसे पानी, दूध, तेल, मक्खन, अंडे) मिलाई जा सके। उदाहरणों में केक मिश्रण, आटे की कन्फेक्शनरी के मिश्रण, पैनकेक का मिश्रण, पाई मिश्रण, और वेफल मिश्रण शामिल हैं। तैयार आटा श्रेणी 7.1.4 में पाया जाता है। साधारण बेकरी उत्पाद (जैसे ब्रेड) के लिए मिश्रण श्रेणी 7.1.6 में शामिल हैं।

8.0 पोल्ट्री सहित मांस और मांस उत्पाद

इस श्रेणी में टुकड़े में और कटे हुए या विखंडित ताजे (8.1) और संसाधित (8.2 और 8.3) मांस और पोल्ट्री के सभी प्रकार के उत्पाद शामिल हैं।

8.1 ताजा मांस और पोल्ट्री

ताजा उत्पाद आमतौर पर योजकों से मुक्त होते हैं।

8.1.1 पूरे टुकड़े या कटे हुए ताजा मांस और पोल्ट्री

बिना उपचार के कच्चे मांस और पोल्ट्री शव और कटे हुए टुकड़े।

8.1.2 विखंडित ताजा मांस और पोल्ट्री

अनुपचारित कच्चा विखंडित या मैकेनिकली रूप से निकाला गया मांस और पोल्ट्री।

8.2 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

गैर–ऊष्मा उपचारित कटे मांस (8.2.1) और ऊष्मा उपचारित कटे मांस (8.3.2) के लिए विभिन्न उपचार भी शामिल है।

8.2.1 पूरे टुकड़े में या कटा हुआ गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

यह श्रेणी में कई उपचार विधियों (उदाहरण के लिए उपचार, नमक मिलाना, सुखाना, मसाले मिलाना) का वर्णन करती है जो मांस के संरक्षण और निधानी आयु को बढ़ाती हैं।

8.2.1.1 पूरे टुकड़े या कटा हुआ उपचारित (नमकीन सहित) गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस, और पोल्ट्री उत्पाद

नमकीन उत्पादों को सोडियम क्लोराइड के साथ उपचारित किया जाता है। सूखे उपचारित (सूखा मसालेदार) उत्पादों को मांस की सतह पर सीधे नमक रगड़ कर तैयार किया जाता है। गीले अचार के उपचारित उत्पादों को मांस को एक नमकीन पानी के घोल में डुबाकर तैयार किया जाता है। पम्प उपचारित उत्पाद मांस में नमकीन पानी के इंजेक्शन लगा कर तैयार किए जाते हैं। योजकों के द्वारा भी उपचार प्राप्त किया जा सकता है। यहां भुने हुए (स्मोक्ड) उत्पादों को भी शामिल किया गया है।

8.2.1.2 पूरे टुकड़े या कटे हुए उत्कृष्ट (नमकीन सहित) और सूखे गैर –उपचारित ऊष्मासंसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

मांस के टुकड़ों को श्रेणी 8.2.1.1 में वर्णित रूप में उपचारित या नमकीन बनाया जाता है और उसके बाद सुखाया जा सकता है, या वे केवल सूखाए हुए हो सकते हैं। सुखाने का काम गर्म हवा या निर्वात स्थिति में किया जाता है।

8.2.1.3 पूरे टुकड़े में या कटे हुए किण्वित गैर–ऊष्मा उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

किण्वित उत्पाद पिकिल्ड उत्पादों का एक प्रकार है जो नमक की उपस्थिति में लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया की कार्रवाई के द्वारा उत्पादित होता है।

8.2.2 पूरे टुकड़े में या कटे हुए ऊष्माउपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

इसमें पकाये (उपचारित और पकाये तथा सूखे एवं पकाये सहित), ऊष्मा—उपचारित (विसंक्रमित सहित) और डिब्बाबंद कटा मांस शामिल है।

8.2.3 पूरे टुकड़े में या काट कर जमाये हुए संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

शीतित कटा कच्चा और पका मांस शामिल है।

8.3 संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

गैर—ऊष्माउपचारित उत्पादों (8.3.1) और ऊष्माउपचारित उत्पादों (8.3.2) के लिए विभिन्न उपचार शामिल है।

8.3.1 गैर ऊष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

यह श्रेणी कई उपचार विधियों (उदाहरण के लिए उपचार, नमक मिलाना, सुखाना, पिकलिंग) का वर्णन करती है, जो विखंडित और मशीन द्वारा हड्डी रहित किए गए मांस उत्पादों का संरक्षण और निधानी आयु का विस्तार करती हैं।

8.3.1.1 उपचारित (नमकीन सहित) गैर ऊष्मासंसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

नमकीन उत्पादों को सोडियम क्लोराइड से उपचारित किया जाता है। सूखे उपचारित (सूखा मसालेदार) उत्पादों को मांस की सतह पर सीधे नमक रगड़ कर तैयार किया जाता है। गीले पिकल्ड उपचारित उत्पादों के लिए मांस को नमकीन पानी के घोल में डुबाया जाता है। पम्प उपचारित उत्पाद मांस में नमकीन पानी का इंजेक्शन लगा कर बनाए जाते हैं। योजकों से उपचार किया जा सकता है। इसके अलावा भुने (स्मोक्ड) उत्पाद भी शामिल हैं।

8.3.1.2 उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे गैर—ऊष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

विखंडित या मशीन से हड्डी रहित किए गए उत्पाद श्रेणी 8.3.1.1 के लिए वर्णित रूप में नमकीन बनाये गए, और उसके बाद सूखाये गए, या केवल सूखाये गए हो सकते हैं। सुखाने का काम गर्म हवा में या निर्वात स्थिति में किया जाता है।

8.3.1.3 किण्वित गैर—ऊष्माउपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

किण्वित उत्पाद, पिकल्ड उत्पादों का एक प्रकार है, जिसे नमक की उपस्थिति में लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया की कार्रवाई के द्वारा तैयार किया जाता है। कुछ प्रकार के सॉसेज को किण्वित किया जा सकता है।

8.3.2 ऊष्मा— उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

इसमें पकाये हुए (उपचारित और पकाये हुए और सूखे और पकाये हुए सहित), ऊष्माउपचारित (विसंक्रमित सहित) और डिब्बाबंद विखंडित उत्पाद शामिल हैं।

8.3.3 शीतित हुए संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद

इनमें कच्चे, आंशिक रूप से पकाये हुए और पूरी तरह से पकाये हुए विखंडित या मशीन द्वारा हड्डी रहित किए गए मांस उत्पाद शामिल हैं, जिन्हें शीतित किया जाता है।

8.4 खाद्य खोल (जैसे सॉसेज केसिंग)

कोलेजन, सेल्यूलोज या खाद्य ग्रेड सिंथेटिक सामग्री से या प्राकृतिक स्रोतों से जिनमें सॉसेज मिश्रण निहित होता है, तैयार केसिंग या ट्यूबिंग शामिल हैं।

9.0 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद

इस विस्तृत श्रेणी को ताजा मछली (9.1) और विभिन्न संसाधित मछली उत्पादों (9.2— 9.4) की श्रेणियों में बांटा गया है। इस श्रेणी में जलीय कशेरुकी (वर्टब्रेट) (मछली और जलीय स्तनपायी (जैसे व्हेल)), जलीय अकशेरुकी (जैसे जेलीफिश) के साथ ही मोलस्क (जैसे क्लेम, घोंघे), क्रस्टेशन (जैसे झींगा, केकड़ा, झींगा मछली), और एकीनोडर्म्स (जैसे समुद्री अर्चिन, समुद्री खीरा (कुकुम्बर्स)) शामिल हैं। उपभोक्ता के लिए विपणन करने से पहले मछली उत्पादों

को कोटिंग्स, जैसे कि ग्लेज और मसाले की मालिश से उपचारित किया जा सकता है (जैसे चमकदार शीतित मछली की भराई)।

9.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित ताजा मछली और मछली उत्पाद

''ताजा'' शब्द का प्रयोग ऐसे मछली और मछली उत्पादों के लिए किया जाता है, जो प्रशीतन, बर्फ पर भंडारण, या अपघटन और विकृति को रोकने के लिए समुद्र में या झीलों या पानी के अन्य निकायों में पकड़ने के बाद ठंडा करने को छोड़कर अनुपचारित होते हैं।

91.1. ताजा मछली

इसमें ताजा रोहू, कैटला, हिल्सा, सिंहाड़ा, ट्राउट, पोंफ्रेट, कोड, सेलमन, फिशरो आदि शामिल है।

9.1.2 ताजा मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स

ताजा झींगा, क्लैम्स, केकड़े, झींगा, घोंघे आदि शामिल हैं।

9.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद

इस श्रेणी का आशय ऐसे मछली उत्पादों से है जो जमाए हुए हों और खाने के लिए इन्हें आगे पकाने की आवश्यकता हो सकती है, इसके साथ ही, यह सूखे, स्मोक्ड, पकाये हुए खाने के लिए तैयार किण्वित, और नमकीन उत्पादों को भी दर्शाता है।

9.2.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित शीतित हुई मछली, मछली के टुकड़े, और मछली उत्पाद

समुद्र में और आगे की प्रक्रिया के लिए भूमि पर ठंडी की गई या जल्दी ठंडी की गई मछली सहित, ताजा और आंशिक रूप से पकाई गई मछलियां शामिल हैं। उदाहरणों में प्रशीतित और गहन प्रशीतित क्लैम, कॉड के टुकड़े, केकड़ा, फिनफिश, हेडॉक, हेक, झींगा, मछली का कीमा, झींगे और झींगा जमाए हुए मछली के अंडे, सुरिमी आदि शामिल हैं।

9.2.2 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित शीतित बैटर्ड मछली, मछली के टुकड़े और मछली उत्पाद

अंडे और ब्रेड के टुकड़ों या बैटर में ड्रेसिंग के साथ, मछली या मछली के भागों से तैयार कच्चा उत्पाद। उदाहरणों में प्रशीतित ब्रेडेड या बैटर लेपित झींगा और प्रशीतित या द्रुत प्रशीतित ब्रेडेड या लेपित मछली के टुकड़े, मछली के भाग और मछली की पट्टियां (मछली फिंगर) शामिल हैं।

9.2.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमे हुए कीमा और क्रीमयुक्त मछली उत्पाद

क्रीम जैसी सॉस में कीमा बनाये हुए मछली के टुकड़ों से तैयार कच्चे उत्पाद।

9.2.4 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित पकाई तथा/अथवा तली हुई मछली और मछली उत्पाद

उप–श्रेणियों में वर्णित रूप में खाने के लिए तैयार सभी पकाये हुए उत्पाद शामिल हैं।

9.2.4.1 पकायी हुई मछली और मछली उत्पाद

पकाये हुए उत्पादों में, तलने को छोड़कर (9.2.4.3 देखे) भाप में रखना, उबालना या खाना पकाने की कोई भी अन्य विधि शामिल है। मछली पूरी, हिस्सों में या विखंडित हो सकती है। उदाहरणों में मछली सॉसेज, सोया सॉस में उबाले हुए पके मछली उत्पाद, पकाये हुए सुरिमि उत्पाद, केकड़ा–सुरूचि का पकाया हुआ कमबोको उत्पाद, पकाए हुए मछली के अंडे, पका सुरिमि, पकाया हुआ ट्यूब के आकार का सुरिमि उत्पाद) और पकाई हुई मछली तथा झींगा मछली का पेस्ट (सुरिमी–जैसे उत्पाद) शामिल हैं। अन्य मछली पेस्टों (ओरिएंटल प्रकार के) को 09.3.4 में रखा गया है।

9.2.4.2 पकाये मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स

पकाये उत्पादों में, तलने (9.2.4.3 देखें) के अलावा भाप मे रखना, उबालना या खाना पकाने की कोई भी अन्य विधि शामिल हैं। उदाहरणों मे पकाये हुए क्रेन्गन क्रेन्गन और क्रेन्गन वल्गारिज (भूरे रंग के झींगे, पकाया झींगे, क्लैम्प और केकड़े शामिल हैं।

9.2.4.3 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित तली हुई मछली और मछली उत्पाद

अंडे और ब्रेड के टुकड़ों या बैटर में ड्रेसिंग के साथ या बिना, मछली या मछली के टुकड़ों से बने खाने के लिए तैयार उत्पाद, जिन्हें भुना या सेंका, पकाया, तला और फिर सॉस या तेल के साथ या उनके बिना पैक या डिब्बा बंद

किया जाता है। उदाहरणों में खाने के लिए तैयार तले सुरिमी, तली हुई कलामारी और तले हुए नरम खोल के केकड़े शामिल हैं।

9.2.5 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित स्मोक्ड सूखे, किण्वित, और/या नमकीन मछली और मछली उत्पाद

स्मोक्ड मछली आमतौर पर ताजा, शीतित या पूरी तरह से शीतित से तैयार किए जाते हैं, जिन्हें सीधे या नमक के साथ या नमक के बिना, उबालने के बाद, मछली को सॉडस्ट से उत्पन्न धुएँ में रखा जाता है। सूखी मछली को सूरज की रोशनी में रखकर या सीधे अथवा उबालकर सुखाने के द्वारा या एक विशेष स्थापना में उबालते के बाद तैयार किया जाता है मछली में सुखाने के लिए पहले नमक मिलाया जा सकता है। नमकीन मछली में या तो नमक मला जाता है या उसे एक नमक के घोल में रखा जाता है। निर्माण की यह प्रक्रिया खाद्य श्रेणी 09.3 में वर्णित पिकल्ड और पिकल्ड मछली की प्रक्रिया से अलग है। उपचारित मछली को नमक मिलाने और फिर धुएँ में रख कर तैयार किया जाता है। उदाहरण में नमकीन एनक्वाइव और शाड, स्मोक्ड चब, कटलफिश और ऑक्टोपस, गडिडे प्रजाति की सुखाई और नमकीन प्रजाति, स्मोक्ड एवं नमकीन मछली पेस्ट और मछली के अंडे, उपचारित और स्मोक्ड सेबलफिश, शाड, सालमोन, सुखाई हुई बोनिटो (कातसुओबुशी), और उबाली हुई सूखी मछली (निबोशी) शामिल है।

9.3 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित अर्ध संरक्षित मछली और मछली उत्पाद

इसमें पिकलिंग, नमकीन बनाना और आंशिक रूप से पकाने जैसे तरीकों से उपचारित उत्पाद शामिल हैं, और इनकी एक छोटा निधानी आयु होती है।

9.3.1 मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार तथा/या जेली में रखे जाने वाले मछली और मछली उत्पाद

मसालेदार उत्पाद मछली को नमक और मसालों के साथ या उनके बिना सिरका या वाइन में भिगोकर बनाया जाता है। उन्हें मर्तबान या डिब्बों में पैक किया जाता है और इनका एक सीमित निधानी आयु होता है। मछली उत्पादों को पका कर या भाप में डाल कर नरम करने और सिरका या वाइन, नमक और संरक्षक डालने तथा एक जेली में घनीकरण के द्वारा जेली में रखे जाने वाले उत्पादों को तैयार किया जा सकता है। उदाहरणों में ''रोलमॉप्स'' (एक प्रकार की मसालेदार मछली), जेली में समुद्री ईल (डॉगफिश) और मछली ऐस्पिक शामिल हैं।

9.3.2 मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित पिकल्ड तथा/अथवा नमकीन पानी की मछली और मछली उत्पाद

नमक और सिरका या अल्कोहल (जैसे वाइन) के घोल में मछली को उपचारित कर उसे पिकल्ड बनाया जाता है। उदाहरणों में विभिन्न प्रकार के ओरिएंटल पिकल्ड उत्पादः पिकल्ड मछली, पिकल्ड व्हेल मांस, और पिकल्ड हेरिंग और स्प्रैट शामिल हैं।

9.3.3 सालमोन विकल्प, कैवियर और मछली के अंडे के अन्य उत्पाद

''कैवियर'' शब्द का प्रयोग केवल स्टर्जन प्रजातियों के मछली के अंडे के लिए किया जाता है। कैवियर के विकल्प, नमकीन मसालेदार, रंगीन और एक संरक्षक के साथ उपचारित किये गए विभिन्न समुद्री और मीठे पानी की मछलियों (जैसे कॉड और हेरिंग) के अंडों से बने होते हैं। उदाहरणों में नमकीन सालमोन मछली के अंडे, संसाधित, नमकीन सालमोन मछली, कॉड मछली के अण्डे, कॉड मछली के नमकी अंडे और लम्पफिश कैवियर शामिल हैं। कभी—कभी, मछली के अंडे पास्चरीकृत भी हो सकते हैं। ऐसी स्थिति में इसे एक पूरी तरह से संरक्षित उत्पाद होने की वजह से, खाद्य श्रेणी 9.4 में शामिल किया जाता है। मछली के अंडों के शीतित पकाये या स्मोक्ड उत्पादों को क्रमशः 9.2.1, 9.2.4.1 और 9.2.5 श्रेणी में शामिल किया गया है, ताजा मछली के अंडे श्रेणी 9.1.1 में पाए जाते हैं। 9.3.4 श्रेणी में खाद्य श्रेणियों 9.3.1, — .9.3.3 के उत्पादों को छोड़कर मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स (जैसे मछली पेस्ट) सहित अर्ध—संरक्षित मछली और मछली उत्पाद शामिल हैं। उदाहरण में मछली या जलीय पेट और पारंपरिक ओरिएंटल मछली पेस्ट शामिल हैं। बाद वाले को ताजा मछली या मछली सॉस उत्पादन के अवशेषों से तैयार किया जाता है, इस तरह के जो गेहूं के आटे, चोकर, चावल या सोयाबीन जैसी अन्य सामग्रियों से युक्त होता है। इस उत्पाद को आगे किण्वित किया जा सकता है। पकाई हुई मछली या जलीय पेस्ट (सुरिमी—जैसे उत्पाद) क्रमशरू 9.2.4.1 और 9.2.4.2, में पाए जाते हैं।

9.4 मालस्कों, क्रस्टेशनों, और एकीनोडर्मों सहित डिब्बा बंद या किण्वित, पूरी तरह से संरक्षित मछली और मछली उत्पाद

पास्चुराइजिंग या भाप रिटार्टिंग द्वारा तैयार और विसंक्रमण सुनिश्चित करने के लिए निर्वात हवा रहित कंटेनरों की पैकेजिंग सहित विस्तारित निधानी आयु वाले उत्पाद। उत्पादों को अपने खुद के रस में या मिलाये गए तेल या सॉस में पैक किया जा सकता है। इस श्रेणी में पूरी तरह से पकाये हुए उत्पाद (श्रेणी 09.2.4 देखें) शामिल नहीं हैं। उदाहरणों में डिब्बा बंद ट्यूना, क्लैम, केकड़ा, मछली के अंडे और सार्डिनय गेफिल्ट फिश बॉल और सुरिमी (ऊष्मा–पास्चुरीकृत) शामिल हैं।

10.0 अंडे और अंडे उत्पाद

ताजा अंडों (10.1) के साथ, ताजा अंडों की जगह लेने वाले उत्पाद (10.2) और अन्य अंडों से बने उत्पाद (10.3 और 10.4) भी शामिल है।

10.1 ताजा अंडे

ताजा अंडों में कोई भी योजनक मिलाये जाने की उम्मीद नहीं हैं।

10.2 अंडा उत्पाद

वे उत्पाद जो व्यंजनों में ताजा अंडे के बदले (उदाहरण के लिए आमलेट) इस्तेमाल किया जा सकता। वे या तो ताजा अंडों में से (i) पूरे अंडे को शुद्ध करके उसे मिक्सिंग करके और (ii) या फिर अंडे को शुद्ध करके उसकी की सफेदी और जर्दी को अलग करने के बाद प्रत्येक को अलग अलग मिला कर बनाये जाते हैं। शुद्ध पूरे अंडा, सफेद या जर्दी को आगे तरल, जमे हुए या सूखे अंडे की तरह उपयोग में लेने के लिए संसाधित किया जाता है।

10.2.1 तरल अंडे उत्पाद

शुद्ध पूरा अंडे, अंडे की जर्दी या अंडा की सफेदी को पाश्युराइज और रासायनिक तरीके से (उदाहरण के लिए अतिरिक्त नमक के मिला कर) संरक्षित रखा जाता है।

10.2.2 शीतित अंडे उत्पाद

शुद्ध, पाश्युराइज और फ्रोजेन पूरे अंडे, अंडे की जर्दी या अंडे की सफेदी सहित।

10.2.3 सूखे और/या गर्मी से ठोस बने अंडा उत्पाद

शक्कर हटाए–शुद्ध, पाश्युराइज और सुखाए पूरे अंडे, अंडे की जर्दी या अंडा की सफेदी।

10.3 क्षारीय, साल्टेड और डिब्बाबंद अंडे सहित संरक्षित अंडे

पारंपरिक पुराने ओरिएंटल तरीके से संरक्षित उत्पादों में, जैसे कि नमक से उपचारित बतख के अंडे और क्षार उपचारित अंडे शामिल हैं।

10.4 अंडा–आधारित डेसर्ट

इसमें रेडी–टू –इट उत्पादों के साथ सूखे मिश्रण से तैयार खाना भी शामिल है। उदाहरणों में शामिल हैंः फ्लान और अंडा कस्टर्ड। फाइन बेकरी वेयर्स (उदाहरण कचौड़ी) में कस्टर्ड फिलिंग्स भी शामिल हैं।

11.0 मिठास, शहद सहित

सभी मानकीकृत शर्करा (11.1) में, गैर मानकीकृत उत्पाद (जैसे 11.2, 11.3, 11.4 और 11.6) और प्राकृतिक मिठास (11.5 – मधु) भी शामिल है।

11.1 परिष्कृत और कच्ची शक्कर

पोषक मिठास, पूरी तरह या आंशिक रूप से शुद्ध जैसे कि (चुकंदर चीनी और गन्ना से व्युत्पन्न) सुक्रोस, ग्लूकोज (स्टार्च से व्युत्पन्न), या फ्रूक्टोस है, इनमें उप–श्रेणियां 11.1.1 से 11.1.5 तक शामिल हैं।

11.1.1 सफेद चीनी, अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस, डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट, फ्रूक्टोस

सफेद चीनी शुद्ध और क्रीस्टलाइजेड सुक्रोस होती है। डेक्सट्रोस अनहाईड्रॉस बिना पानी के क्रिस्टलाइजशन के शुद्ध और क्रिस्टलाइज्ड डी–ग्लूकोज होता है। डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट शुद्ध है और डी–ग्लूकोज पानी के एक अणु के साथ क्रिस्टलाइजशन होता है। फ्रूक्टोस को शुद्ध किया जाता है और डी–फ्रूक्टोस क्रीस्टलाइज हो जाता है। उदाहरणों में रिफाइन शुगर, क्यूब शुगर, मिश्री आदि।

11.1.2 पिसी हुई चीनी, पिसा हुआ डेक्सट्रोस

एंटीकेकिंग एजेंटों के साथ या उनके बिना बारीक़ पिसी सफेद चीनी को पाउडर चीनी (ऑयसिंग शुगर) कहा जाता है। एंटीकेकिंग एजेंटों के साथ या उनके बिना बारीक़ पिसी बारीक पिसी डेक्सट्रोस अनहाईड्रॉस या डेक्सट्रोस मोनो हाईडरेट या दोनों को पाउडर डेक्सट्रोस (ऑयसिंग डेक्सट्रोस) कहा जाता है।

11.1.3 नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी

बारीक़ शुद्ध दानों वाली, नम शुगर, सफेद रंग की चीनी नरम सफेद चीनी होती है। बारीक शुद्ध नम दानों वाली नरम ब्राउन शुगर हलके रंग और गहरे भूरे रंग की होती है। स्टार्च तथा/अथवा इनुलिन के व्युत्पन्न पोषक सेकराइड से ही ग्लूकोज सिरप का एक शुद्ध सांद्रित जलीय घोल बनता है। सूखे ग्लूकोज सिरप, ग्लूकोज सिरप है जिनका आंशिक रूप से पानी निकाल दिया गया है। रॉ केन शुगर आंशिक रूप से शुद्ध सुक्रोस है जिसे आगे बिना शुद्धि के आंशिक रूप से शुद्ध गन्ने के रस से क्रिस्टलीकरण करके पाया जाता है।

11.1.3.1 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त सूखे ग्लूकोज सिरप

11.1.3 में वर्णित सूखे ग्लूकोज सिरप को कैंडी उत्पादों का निर्माण करने के रूप में प्रयोग किया जाता जो कि खाद्य श्रेणी05.2 में शामिल हैं (उदाहरण के लिए कठोर या नरम कैंडीज)।

11.1.3.2 शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोज सिरप

11.1.3 में वर्णित ग्लूकोज सिरप को कैंडी उत्पादों का निर्माण करने के रूप में प्रयोग किया जाता जो कि खाद्य श्रेणी 5.2 में शामिल हैं (उदाहरण के लिए कठोर या नरम कैंडीज)।

11.1.4 लैक्टोज

यह सामान्य रूप से छेनाजल से प्राप्त दूध का एक प्राकृतिक घटक है। यह अन हाईड्रॉस हो सकता है,या इसमें पानी के किस्टलीकरण का एक अणु होता है, या दोनों के मिले जुले रूप होते हैं।

11.1.5 प्लांटेशन या मिल की सफेद चीनी

शुद्ध और क्रिस्टलीकृत सुक्रोस।

11.2 ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर

इसमें बड़े अनाज, भूरे या पीली गांठ वाली शक्कर जैसे डेमेरारा चीनी, गुड़, बूरा के रूप में शामिल हैं।

11.3 गुड़ और शीरा के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इनवर्टिट भी परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 को छोड़कर

परिष्कृत शक्कर के सह—उत्पाद में (जैसे गुड़ और गुड़ के उत्पाद), इन्वर्ट शुगर (ग्लूकोज और फ्रूक्टोस सुक्रोस के हाईड्रॉलीसिस से उत्पादित के एक्विमोलर मिश्रण), और अन्य स्वीटनर्स, जैसे उच्च फ्रूक्टोस कॉर्न सिरप, उच्च फ्रूक्टोस इनुलिन सिरप और कॉर्न शुगर भी शामिल है।

11.4 अन्य शुगर और सिरप

सभी प्रकार के टेबल सिरप (उदा. मेपल सिरप), फाइन बेकरी वेयर्स के लिए सिरप और ऑयसेस (उदा. कारमेल सिरप, फ्लेवोर्ड सिरप), और सजावटी चीनी टोप्पिंग्स (जैसे कुकीज के लिए रंगीन क्रिस्टल चीनी) सिरप शामिल हैं।

11.5 शहद

फूलों के नेक्टर या पौधे का स्राव से मधुमक्खियों द्वारा उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ शहद है। शहद के उदाहरणों में जंगली फूलों का शहद, कई फूलों का शहद, सफदे सरसों/सरसों का शहद और क्लोवर शहद शामिल हैं।

11.6 टेबल—टॉप स्वीटनर्स, जिनमें उच्च—गहनता स्वीटनर्स भी शामिल हो

वे उत्पाद, जिनको उच्च—गहनता स्वीटनर्स से बनाया जाता है (उदा. एकसल्फेम पोटैशियम) और/या पोलयोलस (उदा. सोर्बिटोल)। ये उत्पाद, पाउडर, ठोस (जैसे गोलियां या क्युबस), या तरल रूप में अंतिम उपभोक्ता को बेचे जाते हैं।

12.0 लवण, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद

यह एक व्यापक श्रेणी है जिसमें वे पदार्थ शामिल हैं जिनको सुगंध और स्वाद को बढ़ाने के लिए भोजन में मिलाया जाता है (12.1 – नमक और उसके विकल्प, 12.2 – जड़ी बूटी, मसाले, स्वाद बढ़ाने वाले और बघार (जैसे इंस्टेंट नूडल्स के लिए मसाला), 12.3 – सिरके, और 12.4 – सरसों), कुछ तैयार खाद्य पदार्थ (12.5–सूप और शोरबा य 12.6 – सॉस और उसके जैसे उत्पाद और 12.7 – (उदा. मकारोनी सलाद, आलू का सलाद) सलाद और सैंडविच स्प्रेड्स, जो श्रेणी 4.2.2.5 और 5.1.3 में आते हैं, कोको और नट फूड से बने स्प्रेड्स को छोड़कर), और प्रोटीन के जो मुख्य रूप से सोयाबीन या अन्य स्रोतों (जैसे दूध, अनाज, या सब्जियां) से रचित उत्पाद व्युत्पन्न हैं (12.9 – सोयाबीन से बने सीसोनिंग और मसाले और 12.10 – में सोयाबीन के अलावा अन्य प्रोटीन उत्पाद)।

12.1 नमक और नमक के विकल्प

भोजन में इस्तेमाल नमक (12.1.1.) और नमक के विकल्प (12.1.2) मसाले के रूप में शामिल है।

12.1.1 नमक

मुख्य खाद्य – स्तर सोडियम क्लोराइड हैं। टेबल नमक में, आयोडिनयुक्त और फ्लोराइड आयोडिनयुक्त नमक, और डेन्ड्रिटिक नमक भी शामिल है। इस श्रेणी में समान पारंपरिक उत्पाद जैसे काला नमक, पहाड़ी नमक, (सेंधा नमक, काला नमक, गुमा नमक), समुद्री नमक आदि भी शामिल हैं।

12.1.2 नमक विकल्प

कम सोडियम के स्वाद बढ़ाने वाले नमक के विकल्पों को खाद्य सामग्री में नमक के स्थान पर इस्तेमाल किया जा रहा हैं।

12.2 जड़ी बूटियों, मसाले, स्वाद बढ़ाने वाले और बघार

इस श्रेणी में आने वाली मदों वे हैं जो भोजन की सुगंध और स्वाद (जैसे इंस्टेंट नूडल्स के लिए मसाले) को बढ़ाते हैं

12.2.1 जड़ी बूटियां और मसाले

जड़ी बूटियां और मसाले आमतौर पर वनस्पति स्रोतों से प्राप्त होती हैं, और पूरी तरह सूखे हुए हो सकते हैं और दले हुए या साबुत उपयोग में लाये जाते हैं। उदाहरण में मिर्च, हल्दी, काली मिर्च, हींग, सौंफ, सौंफ के बीज, तुलसी, बे पत्ती, जीरा (शैजीरां), इलायची, बड़ी इलायची, दालचीनी, लौंग, जीरा, और कैरम के बीज (अजवायन) आदि शामिल हैं। मसाले भी पाउडर और पेस्ट रूप में मिश्रणों में पाए जा सकते हैं। मिश्रित मसालों के उदाहरण में शामिल हैः मिर्च पेस्ट, मिर्च बघार, करी पेस्ट, करी रॉक्स, मीट या मछली की बाहरी सतहों पर मिर्च मसालों के साथ, सूखी मिश्रित या घिस कर लगाई जाती हैं। अन्य सामग्री (मसाला) के साथ मसाले के मिश्रणों में करी पाउडर, सांभर मसाला, रसम मसाला, छोले मसाला, पावभावजी मसाला आदि शामिल हैं।

12.2.2 संशोषण और मसाले

मसाले और बघार का अन्य अन्य सामग्री के साथ मसालों का मिश्रण है जो चावल और अन्य खाद्य पदार्थों के ऊपर छिड़के जाते हैं और इसमें नूडल्स, पुलियागेर मिश्रण, प्याज नमक, लहसुन नमक के लिए मसाले आदि शामिल हैं। ''बघार'' शब्द को खाद्य श्रेणी सिस्टम में शामिल किया गया है लेकिन उसमें ''मसाला सॉस (जैसे केचप, मेयोनेज, सरसों) अथवा सुवास शामिल नहीं हैं।

12.3 सिरके

एक उपयुक्त स्रोत से इथेनॉल के किण्वन से उत्पादित तरल (जैसे वाइन, साइडर)। उदाहरण साइडर सिरका, वाइन सिरका, माल्ट सिरका, स्पिरिट सिरका, अनाज से बना सिरका, किशमिश सिरका और फल (शराब) सिरका और सिंथेटिक सिरका शामिल हैं।

12.4 सरसों

मसाला सॉस एक घोल में दली सरसों के बीज, पानी, सिरका, नमक, तेल और अन्य मसाले के साथ तैयार और परिष्कृत मिश्रित सामग्री है। उदाहरण डीजॉ सरसों, और "हॉट" सरसों (तैयार करते समय बीज के साथ छिलके भी) शामिल हैं।

12.5 सूप और शोरबा

इसमें रेडी–टू–इट सूप और मिक्सेस शामिल हैं। तैयार उत्पादों में पानी –(उदा. शोरबा) या दूध–आधारित (उदा. चावडर) हो सकता है।

12.5.1 डिब्बा बंद, बोतलबंद और फ्रोजेन रेडी–टू–इट सूप और शोरबा

पानी या दूध से बने ये उत्पाद सब्जी, मांस या मछली शोरबा या अन्य अवयवों के साथ या उनके बिना (जैसे सब्जियों, मांस, नूडल्स) बने होते हैं। उदाहरणों में शामिल हैं:– रसा, शोरबा, झोल, पानी और क्रीम से बने सूप, चौडर, और बिस्क।

12.5.2 सूप और शोरबा के लिए मिश्रण

संद्रित सूप को पानी तथा/अथवा दूध, अन्य किसी वैकल्पिक घटक से या उनके बिना (उदाहरण के लिए सब्जियों, मांस, नूडल्स) पुनर्गठन किया जाता है। इसके उदाहरणों में शामिल हैं: शोरबा चूर्ण और क्यूब्स, पीसा हुआ और बिना सांद्रित किया सूप और स्टॉक क्यूब्स और पाउडर।

12.6 सॉस और उसके जैसे उत्पाद

रेडी –टू –इट सॉस, सालान और ड्रेसिंग को खाने से पहले पतला किया जा सकता है। सांद्रित (12.6.1) और बिना सांद्रित (12.6.2)उत्पादों को रेडी –टू –इट उत्पादों को उप श्रेणियों में विभाजित किया गया है, जबकि पायस और गैर पायस दोनों उत्पादों के अलावा मिक्सेस (12.6.3)की भी उप–श्रेणी है।

12.6.1 पायस सॉस और डिप्स

सॉस, सालान, ड्रेसिंग और डिप्स का कम से कम एक हिस्सा पानी वसा या तेल–घोल होता है। इसके उदाहरण में शामिल है:– सलाद ड्रेसिंग (जैसे फ्रेंच, इतालवी, ग्रीक, रैंच शैली), वसा–आधारित सैंडविच स्प्रेड्स (उदाहरण के लिए सरसों के साथ मेयोनेज़), सलाद क्रीम, और वसायुक्त सॉस और स्नैक डिप्स (उदाहरण के लिए बेकन और चेडर डिप, अनियन डिप)।

12.6.2 गैर–पायस सॉस

इसमें जल, नारियल का दूध और दूध पर आधारित सॉस, सलाद और ड्रेसिंग शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैं:– बारबेक्यू सॉस, टमाटर का केचप, सॉस, वरकेस्टरशिरे सॉस, पराम्परिक गाढ़ी वरकेस्टरशिरे सॉस, मिर्च सॉस, मीठा और खट्टा डिप्पिंग सॉस, और सफेद(क्रीम आधारित) सॉस (मुख्यत दूध या क्रीम से बनी सॉस, जिसमें मसाला या मसाला के बिना या साथ थोड़ा वसा (उदाहरण के लिए मक्खन) और आटा मिला हो।

12.6.3 सॉस और सालान के लिए मिश्रण

पाउडर के रूप में रखे गए पायस उत्पादों को आमतौर पर पानी, दूध, तेल अन्य तरल के साथ मिला कर या परिसज्जित सॉस या ग्रेवी तैयार करने में प्रयोग किया जाता है। इसके उदाहरण में शामिल है चीज़ सॉस, होल्लान्डैस् चटनी और सलाद ड्रेसिंग।

12.6.4 क्लियर सॉस (जैसे मछली सॉस)

इसमें पतली, बिनागाढ़ी जल–आधारित सॉस शामिल हो सकती हैं। इन सॉस को स्वाद बढ़ाने वाली सामग्री की तरह इस्तेमाल किया जाता है या सालान बनने के बाद उसमें डालने के लिए। इसके उदाहरणों में शामिल हैं: ओएस्टर सॉस और थाई मछली सॉस (*नेम पला)*।

12.7 सलाद (जैसे मकारोनी सलाद, आलू का सलाद) और सैंडविच स्प्रेड्स, खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 के कोको – और नट– आधारित स्प्रैड्स को छोड़कर

इसमें शामिल हैं तैयार सलाद (जैसे मैक्रोनी सलाद और आलू सलाद), दूध से बने सैंडविच स्प्रेड्स, गैर–मानकीकृत मेयोनेज जैसे सैंडविच स्प्रेड्स और ड्रेसिंग भी शामिल है।

12.8 खमीर और ऐसे उत्पाद

इसमें बेकरी में काम आने वाला खमीर और पकाने में प्रयुक्त खमीर भी शामिल है। अल्कोहॉल वाले पेय पदार्थों के उत्पादन में इस्तेमाल किए जाले वाले उत्पाद शामिल हैं।

12.9 सोयाबीन–से बने स्वाद बढ़ाने वाले घटक और मसाले

सोयाबीन से बने अन्य उत्पाद और घटक जो भोजन का स्वाद बढ़ाने के काम में आते हैं, जिसमें किण्वित सोयाबीन पेस्ट और सोयाबीन सॉस के रूप के रूप में उपयोग में आने वाली सामग्री शामिल हैं।

12.9.1 किण्वित सोयाबीन पेस्ट

नमक, पानी और अन्य अवयवों की किण्वन की प्रक्रिया से सोयाबीन का उत्पाद बनाया जाता है (जैसे मीसो)

12.9.2 सोयाबीन सॉस

सोयाबीन के किण्वन द्वारा एक तरल स्वाद बढ़ाने वाला मसाला, सोयाबीन को बिना किण्वित किए –(उदा. हाइड्रोलिसिस) या, वनस्पति प्रोटीन के हाइड्रोलिसिस से प्राप्त किया जाता है।

12.9.2.1 किण्वित सोयाबीन सॉस

यह एक क्लियर, गैर पायसीकृत की गयी सोयाबीन से बनी सॉस, अनाज, नमक और पानी के किण्वन प्रक्रिया के द्वारा तैयार की जाती है।

12.9.2.2 गैर–किण्वित सोयाबीन सॉस

गैर–किण्वित सोयाबीन सॉस को बिना ब्रीड सोयाबीन सॉस के रूप में भी जाना जाता है, जो वेजिटेबल प्रोटीन से उत्पादित हो सकता है जैसे कुछ बिना वसा की सोयाबीन जो एसिड–हाईड्रोलाईजेड (उदाहरण के लिए हाइड्रोक्लोरिक एसिड के साथ), न्यूट्रालीजेड (उदाहरण के लिए सोडियम कार्बोनेट के साथ),और फिल्टर होती हैं

12.9.2.3 अन्य सोयाबीन सॉस

गैर पायस सॉस को किण्वित सोयाबीन सॉस और/या गैर–किण्वित सोयाबीन सॉस, शुगर के साथ या शुगर के बिना, करामलाईजश्न प्रक्रिया के साथ या उसके बिना बनाया जाता है।

12.10 सोयाबीन के अलावा प्रोटीन के अन्य उत्पाद

इसमें अनाज / फली / वनस्पति के प्रोटीन उत्पाद शामिल हैं। उदाहरणों में शामिल हैंः गेहूं प्रोटीन, वनस्पति प्रोटीन एनालॉग, प्रोटीन संबंधी मीट / दूध और मत्स्य विकल्प। उनके विलयन, सांद्रण और हाइड्रोलेटस, शामिल है, स्पाइरूलिना सहित सिंगल सेल प्रोटीन।

13.0 विशेष पोषण उद्देश्य के प्रयोग हेतु खाद्य पदार्थ

13.1 शिशु फार्मूले, फॉलो–अप फार्मूले और शिशुओं के लिए विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए फार्मूले

13.1.1 शिशु फार्मूले

13.1.2 फॉलो–अप फार्मूले

13.2 शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए पूरक आहार

13.3 विशेष चिकित्सा को लक्षित करने के उद्देश्य से आहार जनित खाद्य पदार्थ (खाद्य श्रेणी 13.1 के उत्पादों को छोड़कर)

13.4 स्लिमिंग प्रयोजनों और वजन कम करने के लिए आहार जनित फार्मूले

13.5 आहार जनित खाद्य पदार्थ (जैसे, अनुपूरक खाद्य पदार्थ को आहार में उपयोग के लिए) खाद्य श्रेणी 13.1–13.4 और 13.6 के उत्पादों को छोड़कर

13.6 खाद्य संपूरक

14.0 पेय पदार्थ, डेयरी उत्पादों को छोड़कर

14.1 गैर–अल्कोहलिक("सॉफ्ट") पेय

इस व्यापक श्रेणी में पानी और कार्बोनेटेड पानी (14.1.1), फल और सब्जी का (14.1.2), फल और सब्जी के नेक्टर्स (14.1.3), जल–आधारित सुगन्धित कार्बोनेटेड और गैर–कार्बोनेटेड शीतल पेय (14.1.4), ब्रीउड या स्टीप्ड पानी से बना पेय जैसे कॉफी और चाय (14.1.5) शामिल हैं।

14.1.1 पानी

प्राकृतिक जल (14.1.1.1) और अन्य बोतलबंद पानी (14.1.1.2), जिनमें से प्रत्येक गैर–कार्बोनेटेड अथवा कार्बोनेटेड हो सकता है।

14.1.1.1 प्राकृतिक खनिज पानी और स्रोत जल

जल, सीधे स्रोत से और स्रोत के समीप से प्राप्त करके पैक बंद किया जाता है, जिसमें अनुपतिक तौर पर कुछ निश्चित खनिज लवण की उपस्थिति और तत्वों या अन्य घटकों कुछ मात्रा में मिलना इसकी विशेषता है। प्राकृतिक खनिज युक्त पानी (कार्बन डाइऑक्साइड स्रोत से) स्वाभाविक रूप से कार्बोनेटेड होता है कार्बोनेटेड (कार्बन डाइऑक्साइड एक और अन्य स्रोत से), डीकार्बोनेटेड (स्रोत से पानी की तुलना में कम कार्बन डाइऑक्साइड जिससे यह अनायास ही मिलाकर मानक तापमान और दबाव की शर्तों के तहत कार्बन डाइऑक्साइड नहीं छोड़ सकता), या समृद्ध (स्रोत से कार्बन डाइऑक्साइड के साथ) और गैर कार्बोनेटेड (जिसमें कोई मुक्त कार्बन डाइऑक्साइड न हो) होता है।

14.1.1.2 साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी

इसमें प्राकृतिक स्रोत का जल को छोड़कर अन्य जल जो कि कार्बन डाइऑक्साइड के द्वारा कार्बोनेटेड होता है और उसे फिल्ट्रेशन, डिसइंफेक्शन, या अन्य उपयुक्त साधन द्वारा संसाधित किया जा सकता है, के अलावा अन्य पानी शामिल हैं। इस पानी में खनिज लवण भी मिले हो सकते हैं। कार्बोनेटेड और गैर–कार्बोनेटेड युक्त पानी में फ्लवर्स होते हैं इसलिए इसे श्रेणी 14.1.4. में रखा गया है। इसके उदाहरण में शामिल हैं –साधारण भूमिगत पानी, बोतलबंद पानी और बिना खनिज के, शुद्ध पानी, सेल्ट्ज़र पानी, क्लब सोडा और स्पाक्रलिंग पानी।

14.1.2 फल और सब्जी का रस

इस श्रेणी में केवल फल और सब्जी का रस आते है। खाद्य श्रेणी 14.1.4.2 में फल और सब्जी रस पर आधारित पेय पदार्थ रखे जाते हैं। फल–सब्जी के रस मिश्रणों के प्रत्येक घटक (यानी फलों का रस (14.1.2.1) और सब्जी का रस (14.1.2.3) के लिए अलग–अलग वर्गीकरण हैं।

14.1.2.1 फलों का रस

फलों का रस किण्वित नहीं होता लेकिन किण्वन योग्य तरल को, उचित रूप से परिपक्व और अच्छी हालत के ताजे फल या फल के उपयुक्त खाद्य भाग द्वारा प्राप्त किया जाता है। रस को उपयुक्त प्रक्रियाओं द्वारा तैयार किया जाता है, जो फलों से प्राप्त रस के आवश्यक भौतिक, रासायनिक, ओर्गानोलेप्टिकल और पोषण संबंधी लक्षण को बनाए रखता है। रस या तो धुंधला होगा या साफ हो सकता है, जिसे सुगन्धित पदार्थों और अस्थिर स्वाद घटकों, जो सभी उपयुक्त भौतिक साधन के द्वारा प्राप्त किया जाते हैं, और जो एक जैसे फलों से एक ही तरह से प्राप्त किया जाता है को फिर से भंडारित किया जाता है (सामान्य स्तर में प्राप्त करने के लिए एक जैसे फलों से लिया जाता है), एक ही तरह के फलों की लुगदी और कोशिकाओं को उपयुक्त भौतिक साधनों से प्राप्त किया जा सकता। एक प्रकार के रस को एक ही प्रकार के फल से प्राप्त किया जा सकता है। एक मिश्रित रस के सम्मिश्रण को विभिन्न प्रकार के फलों से दो या दो से अधिक रस या उससे अधिक रसों से और प्यूरी से प्राप्त किया जाता है। फलों के रस को यांत्रिक निष्कर्षण द्वारा सीधे रस निकाल कर प्राप्त किया जा सकता, सांद्रित फलों के रस (खाद्य श्रेणी 14.1. 2.3) को बताई गयी प्रक्रियाओं द्वारा पानी के साथ दुबारा बनाया जा सकता है, या सीमित परिस्थितियों में पूरे फल से पानी को निचोड़कर (उदा. सूखे रस से रस को) बनाया जाता है। उदाहरणों में शामिल हैं:– संतरे का रस, सेब का रस, काले अंगूरों का रस, नींबू का रस, संतरा–आम के रस और नारियल पानी।

14.1.2.2 सब्जी का रस

सब्जी का तरल रस अकिण्वित लेकिन किण्वित योग्य उत्पाद जो कि एक या एक से अधिक ताजा और अच्छी यांत्रिक साधनों द्वारा संरक्षित सब्जियों को भौतिक साधनों जैसे कुचल कर, पीस कर और/या छान कर प्राप्त किया जाता है और सीधे प्रयोग के लिए होता है। यह रस साफ, पल्पी और गंदला भी हो सकता है। यह सांद्रित हो सकता है जिसे पानी के साथ मिला कर प्रयोग में लाया जा सकता है। यह उत्पाद एक सब्जी से (उदाहरण के लिए गाजर) या कई सब्जियां (जैसे गाजर, अजवाइन) के मिश्रणों से बन सकते हैं।

14.1.2.3 फलों के रस के लिए सांद्रण

फलों का सांद्रित रस ऐसा उत्पाद है जो कि खाद्य श्रेणी 14.1.2.1 में दी गई परिभाषा का पूर्ण अनुसरण करता है। यह फलों के रस से पानी को हटा कर उसका ब्रिक्स स्तर कम से कम 50 प्रतिशत उसी फल से फिर से प्राप्त रस की तुलना मान से अधिक होता है। रस के उत्पादन में यह ध्यान रखा जाता है की वह सांद्रित रहे, उसे निकलने में उपयुक्त प्रक्रियाओं का उपयोग किया जाये, और यदि मिलाया जाये तो उसका गूदा पानी में अच्छी तरह से घुल जाये, बशर्ते उपयोग में लाया जाने वाला पानी फल के साथ मिलान कर सके। सभी उपयुक्त भौतिक साधन के द्वारा प्राप्त किया गया फलों का सांद्रित रस फिर से भंडारित किया जाता है (उसी प्रकार के फलों से सामान्य स्तर पर प्राप्त करना) तो उसमे वे सभी सुगन्धित पदार्थों और आनंददायक स्वाद भी मिलाए जाते हैं, जो एक ही तरह के सभी फलों से बरामद किये जा सकते है। एक ही तरह के फलों से गूदा और फल की लुगदी को उपयुक्त भौतिक साधनों से प्राप्त किया जा सकता है। इसका रेडी –टू –ड्रिंक जूस तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में अतिरिक्त पानी मिला कर बेचा जाता है। इसके उदाहरणों में शामिल हैं:– फ्रोजेन सांद्रण ऑरेंज जूस, और सांद्रण नींबू का जूस

14.1.2.4 सब्जी के रस के लिए सांद्रण

इसे भौतिक तरीके से सब्जी के रस से पानी को हटा कर तैयार किया जाता है। इसको तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में पानी मिला कर रेडी –टू –ड्रिंक बनाने के लिए बेचा जाता है। इसमें गाजर का जूस कसन्ट्रेट भी शामिल है।

14.1.3 फल और सब्जी का नेक्टर

फल और सब्जी का नेक्टर ऐसे पेय पदार्थ हैं जिन्हें प्यूरी, जूस, या तो सांद्रण उत्पादित किया जाता है या इसे पानी और चीनी, शहद, सिरप, और/या स्वीटनर्स के साथ मिश्रित करके उत्पादित किया जाता है। फल–सब्जी का नेक्टर अपने मिश्रणों घटकों (यानी फल के नेक्टर (14.1.3.1) और सब्जी के नेक्टर (14.1.3.2)) के तहत विवरण देते हैं।

14.1.3.1 फलों का नेक्टर

फल का नेक्टर अकिण्वित लेकिन किण्वन योग्य पदार्थ जो फलों का रस, कन्सेंट्रेटेड फलों का रस, फलों की प्यूरी या कन्सेंट्रेटेड फलों की प्यूरी या उनके मिश्रण उत्पादों को जैसे पानी या पानी के साथ चीनी, शहद, सिरप, और/या स्वीटनर्स के साथ मिलाने पर किण्वित उत्पाद प्राप्त होता है सभी एक जैसे फलों से उपयुक्त भौतिक साधन के द्वारा और गूदे या कोशिकाएं सुगन्धित पदार्थों, सुरूचिक घटकों को मिलाया जा सकता है। ये उत्पाद एक ही फल या फलों के मिश्रण पर आधारित होते हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैं:–नाशपाती का नेक्टर और आडू के नेक्टर।

14.1.3.2 सब्जी का नेक्टर

यह उत्पाद सब्जी के रस में या कन्सेंट्रेटेड सब्जी के रस में पानी या पानी के साथ या बिना पानी के चीनी, शहद, सिरप, और/या स्वीटनर्स को मिलाने के द्वारा प्राप्त होता है। ये उत्पाद या तो एक ही सब्जी से या सब्जियों के मिश्रण द्वारा बनाये जाते हैं।

14.1.3.3 फल नेक्टर के लिए सांद्रण

फल नेक्टर से भौतिक तरीके से पानी को अलग करके या इसके प्रारंभिक मैटेरियल्स को अलग करके बनाया जाता है। रेडी–टू–ड्रिंक नेक्टर तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में पानी मिला कर बेचा जाता है। उदाहरण में शामिल हैं: नाशपाती नेक्टर सांद्रण और आडू नेक्टर सांद्रण।

14.1.3.4 सब्जी के नेक्टर के लिए सांद्रण

इसे सब्जी के नेक्टर से पानी को हटाकर तैयार किया जाता है। रेडी–टू–ड्रिंक नेक्टर को तरल, सिरप और फ्रोजेन रूप में अतिरिक्त पानी मिला कर बेचा जाता है।

14.1.4 "स्पोर्ट", "एनर्जी" या "इलेक्ट्रोलाइट" पेय और विशिष्ट पेय सहित जल–आधारित फ्लेवर्ड पेय

इसमें सभी कार्बोनेटेड और गैर कार्बोनेटेड किस्में और सांद्रण शामिल हैं। इसमें फल और सब्जियों के रस पर आधारित उत्पाद भी शामिल हैं। इसके अलावा, कॉफी, चाय और हर्बल आधारित पेय भी शामिल हैं।

14.1.4.1 कार्बोनेटेड पानी आधारित फ्लेवर्ड पेय

इसमें वे जल–आधारित फ्लेवर्ड पेय शामिल हैं, जिसमें कार्बन डाइऑक्साइड के साथ पोषक, गैर पोषक और/या तेज स्वीटनर्स और अन्य मान्य खाद्य सहयोज्य को मिलाया गया है। इसमें *गैसिओसो* निकलने वाले (जल–आधारित

पेय जिसमें कार्बन डाइऑक्साइड के साथ स्वीटनर और स्वाद मिले हैं), और सोडा जैसे कोला, काली मिर्च प्रकार, रूट बियर, नींबू–लाइम और खट्टे प्रकार के जैसे दोनों डाइट/लाइट और नियमित प्रकार के पेय शामिल हैं। ये पेय पदार्थ स्पष्ट, धुंधले हो सकते है, या कभी कभी उनमें कुछ पदार्थ (जैसे फल के टुकड़े) भी हो सकते हैं। इनमें तथाकथित ''एनर्जी '' पेय शामिल हैं जो कि कार्बोनेटेड हैं और उच्च स्तर के पोषक तत्वों और अन्य अवयवों (जैसे कैफीन, टॉरीने कार्निटीन) के बने होते हैं।

14.1.4.2 गैर कार्बोनेटेड जल–आधारित फ्लेवरेड स्वादिष्ट पेय, पंचेज एवं एड सहित

जल–आधारित फ्लेवरड पेय में कार्बन डाइऑक्साइड के बिना, फल और सब्जी के रस– से बने पेय (जैसे बादाम, सौंफ, नारियल–आधारित पेय, और जिनसेंग ड्रिंक) शामिल हैं, फल फ्लेवेरेड एड (जैसे नींबू पानी, ऑरेन्जएड), (फल आधारित शीतल पेय), कैपइल ग्रोसेलहा, लैक्टिक एसिड से बने पेय, कॉफी और चाय पेय दूध के साथ या बिना दूध के या पावडर दूध के बने रेडी–टू–ड्रिंक, और हर्बल आधारित पेय (उदा. आइस्ड चाय, फल फ्लेवेरेड आइस्ड चाय, ठंडा डिब्बाबंद कॉफी पेय) और इलेक्ट्रोलाइट्स युक्त ''स्पोर्ट्स'' ड्रिंक्स। यह पेय पदार्थ स्पष्ट हो सकते हैं या इसमें विशिष्ट पदार्थ (जैसे फल के टुकड़े) होते हैं और ये चीनी के साथ मीठे हो सकते हैं या हो सकता ये मीठे न हों और इनमे एक गैर–पोषक उच्च तीव्रता वाला स्वीटनर मिला हो। तथाकथित ''एनर्जी'' ड्रिंक गैर–कार्बोनेटेड है और इसमें उच्च स्तरों के पोषक तत्व और अन्य अवयव (जैसे कैफीन, टॉरिन कार्निटीन) शामिल हैं।

14.1.4.3 जल–आधारित फ्लेवेरेड पेय के लिए सांद्रण (तरल या ठोस)

इसमें पाउडर, सिरप, तरल और फ्रोजेन सांद्रण जो कि पानी मिलाकर कार्बोनेटेड गैर कार्बोनेटेड पानी से बने पेय, पानी या कार्बोनेटेड पानी से बने नॉन–अल्कोहलिक पेय बनाने में काम आते हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैंः–

स्क्वाश ,फाउंटेन सिरप (जैसे कोला सिरप), शीतल पेय के लिए फ्रूट सिरप, फ्रोजेन या लेमोनेड और आइस्ड चाय के लिए सांद्रण पाउडर।

14.1.5 कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल सम्मिश्रण और कोका के अलावा अन्य अनाज और अनाज के गर्म पेय पदार्थ

इसमें रेडी–टू–ड्रिंक उत्पाद (उदाहरण के लिए डिब्बाबंद) और उनके मिश्रण तथा सांद्रण शामिल है। उदाहरणों में शामिल हैंः चिकोरी–आधारित गर्म पेय पदार्थ (पोस्टम), चावल, चाय, मेट चाय और गर्म कॉफी और चाय पेय पदार्थ के लिए मिश्रण (जैसे इंस्टेंट कॉफी पाउडर हॉट केपेचिनो पेय पदार्थ के लिए)। कॉफी उत्पादों के निर्माण के लिए उपचारित कॉफी बीन्स भी इसमें शामिल हैं। रेडी–टू–ड्रिंक कोका 1.1.2 श्रेणी में शामिल है, और कोको मिक्सेस 5.1.1 में शामिल है।

14.2 अल्कोहल पेय, अल्कोहल से मुक्त और कम–अल्कोहलिक समकक्षों सहित

अल्कोहल–मुक्त और कम–अल्कोहलिक समकक्षों को अल्कोहल पेय के रूप में एक ही श्रेणी में शामिल किया गया हैं।

14.2.1 बीयर और माल्ट से बने पेय

अल्कोहॉल पेय पदार्थ अंकुरित जौ (माल्ट), हॉप्स, खमीर, को पानी के साथ ब्रीउड करके बनाया जाता है। उदाहरणों में शामिल हैंः– अले, ब्राउन बियर, वेइस बियर, पिल्सनर,लाजर बियर, ओड बरुइन बीयर, ओबेरगारीगेस् इनफचबीयर, लाइट बियर, टेबल बियर, माल्ट शराब, पोर्टर, स्टाउट और बार्ली वाइन।

14.2.2 साइडर और पेरी

फलों की शराब सेब (साइडर) और नाशपाती (पेरी) से बनाई जाती है इसमें साइडर बोचे भी शामिल है।

14.2.3 अंगूर वाइन

अल्कोहल पेय पूरी तरह से या आंशिक रूप से ताजा अंगूर को चाहे कुचल कर या बिना कुचले अंगूर का (रस) प्राप्त करके उसके किण्वन से बनाया जाता है।

14.2.3.1 स्टिल अंगूर वाइन

अंगूर की वाइन (लाल, सफेद, गुलाब, या ब्लश, सूखे या मीठे) में $20^{o}C$ पर अधिक से अधिक 0.4 ग्राम /100 मिलीलीटर (4000 मिली ग्राम /किलो ग्राम) कार्बन डाइऑक्साइड होती है।

14.2.3.2 स्पाक्रलिंग और अर्द–स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइन

अंगूर वाइन किण्वन की प्रक्रिया के दौरान कार्बोनेशन से उत्पादित होती है, जिसे या तो बोतल बंद किण्वन या टैंक में किण्वन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसी में कार्बोनेटेड वाइन भी शामिल हैं जिस में कार्बन डाइऑक्साइड आंशिक रूप से या पूरी तरह से बाहर निकलती। उदाहरणों में शामिल हैंः– स्पुमन्ते, और ''कोल्ड डक'' वाइन।

14.2.3.3 दृढ़ीकृत अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्वर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन

अंगूर वाइन का उत्पादन या तो (i) उच्च शुगर संकेंद्रण के अंगूर के किण्वनय (रस) द्वारा या (ii) वाइन के साथ सांद्रित अंगूर के रस के मिश्रण द्वारा या (iii) अल्कोहल के साथ किण्वित के मिश्रण से किया जाता है। उदाहरण में शामिल हैंः ग्रेप डेसर्ट वाइन।

14.2.4 वाइन (अंगूर के अलावा)

वाइन को बनाने में अंगूर के अलावा, सेब और नाशपाती, या अन्य फल और अनाज (जैसे चावल) सहित अन्य कृषि उत्पाद शामिल हैं। यह वाइन स्टिल या स्पाक्रलिंग हो सकती है। इसके उदाहरणों में शामिल हैंः– चावल की वाइन (*साके*), और स्पाक्रलिंग, फल की मदिरा।

14.2.5 मीड

अल्कोहलिक लिकर किण्वित शहद, माल्ट और मसालों से, या फिर सिर्फ शहद से बनती है। इसमें शहद की वाइन भी शामिल हैं।

14.2.6 15प्रतिशत अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय पदार्थ

इसमें अनाज (जैसे मक्का, जौ, राई, गेहूं) से बनने वाले, टुबेरस (जैसे –आलू), फल (जैसे अंगूर, जामुन) या गन्ने के सभी आसुत व्युत्पन्न जिसमें अधिक से अधिक 15 प्रतिशत अलकोहल है वे स्प्रिट युक्त पेय शामिल है। उदाहरणों में शामिल हैंः– अपेरिटिफ्स, ब्रांडी (आसुत वाइन), कॉर्डिअल्स, लिक्वेयर्स (सांद्रितलिक्वेयर्स सहित), टकीला, व्हिस्की, और वोडका।

14.2.7 सुगन्धित अल्कोहल पेय

इसमें सभी गैर–मानकीकृत अल्कोहल पेय उत्पाद शामिल हैं। हालांकि इन उत्पादों में अधिकांश में कम से कम 15 प्रतिशत शराब शामिल है, कुछ पारंपरिक गैर– मानकीकृत सुगन्धित उत्पादों में 24प्रतिशत अल्कोहल भी हो सकता है। इनके उदाहरण में ज्यादातर सुगन्धित शराब, साइडर और पेरी शामिल हैं, अपेरिटीफ वाइन, और तैयार कॉकटेल (शराब, लिक्वेयर्स, मदिरा, सुगंध, फल और पौधों का अर्क का मिश्रण, जिसे रेडी–टू–ड्रिंक के रूप में तैयार करके पेय उत्पादों और मिश्रणों में घोला कर बेचा जा सकता है)। ठन्डे–प्रकार के पेय जो बियर, माल्ट, वाइन या स्पिरिट युक्त पेय, फल जूस, और सोडा पानी (अगार कार्बोनेटेड है) आदि से बनाये जाते हैं।

15.0 रेडी –टू –इट सेवरीज

इसमें सेवरीज स्नैक फूड्स के सभी प्रकार शामिल हैं।

15.1 स्नैक्स जो– आलू, अनाज, आटा या स्टार्च (जड़ों और टुबेरस, दालों और फलियां से) से बने हैं

सभी सेवरी स्नैक्स, फ्लेवर युक्त या फ्लेवर विहीन भोज्य इसमें शामिल हैं लेकिन इसमें बिना मीठे क्रैकर्स (श्रेणी 7.1. 2) शामिल नहीं हैं। इसके उदाहरणों में शामिल हैं आलू के चिप्स, पॉपकॉर्न, प्रेट्जेल, चावल क्रैकर्स (सेनबै), सुगंधित क्रैकर्स (उदाहरण के लिएचीज़ के स्वाद वाले क्रैकर्स), भुजिया (नमकीन नाश्ता जो आटे, मक्की, आलू, नमक, ड्राइड फ्रूट, मूँगफली, मसाले, रंग, स्वाद और एंटी ओक्सिडेंट्स के मिश्रण से तैयार किए जाते हैं) और पापड़ (भीगे चावल का आटा या काले चने के आटे या मटर के आटे, नमक और मसालों के साथ मिश्रित करके बनाया जाता है, और गोल या चपटी रोटी के आकार में बनाया जाता है)। खारी, कड़ा, मुरूकु, नमकपारा, चिवदा, रिबन/ठढू पकौड़ा, दालमोठ/मिक्सचर, सोया नट्स, निमकी, फली (जैसे चोलफली), अन्य तली/बेक्ड स्नैक्स/ सेवरीज, उपासिदी, अप्पम, भेल–मिश्रण, सेव, घाटिया, शंकरपली, फर्जन, कुरमुरा, मुरमुरा, पापड़ी, क्रिस्प्स, चकली, आदि शामिल है। इसके अलावा मिठाई नमकीन जैसे चिक्की, गजक, मुरुंदा, गुढ़चना, चीनी लेपित दालें और अन्य मिठी दाल नमकीन (गुड़, चीनी, शहद और अन्य सामग्री के साथ लेपित दालें)

15.2 प्रसंस्कृत नट सहित, कोटेड नट और नट मिश्रण (जैसे ड्राइड फ्रूट)

इसमें सभी प्रकार के प्रसंस्कृत सूखे मेवे शामिल हैः उदहारण के लिए ड्राई–रोएस्टिंग, रोएस्टिंग, मरिनटिंग या बोइलिंग, या तो इन–शेल्लोर में शेल्लेड या फिर साल्टेड या अनसाल्टेड शामिल हैं। योगहर्ट –, सरेअल –, और

हनी से ढके नट और सूखे मेवे —नट—और— सरेअल स्नैक्स को यहां वर्गीकृत किया गया है। चॉकलेट से ढके नट को 5.1.4 में वर्गीकृत किया गया है, और नकली चॉकलेट से कवर्ड नट्स को 5.1.5 में शामिल किया गया हैं।

15.3 मछली से बने स्नैक्स

यह मछली, मछली उत्पादों या मछली के स्वाद वाले कारकों से बने सेवरी क्रैकर्स का वर्णन करता है। खाद्य श्रेणी 9.2.5 में एक स्नैक के रूप में सूखी मछली प्रत्यक्ष उपभोग किये जाने के लिए वर्णित किया गया है और सूखे मांस से बने स्नैक्स को खाद्य श्रेणी 8.3.1.2 में वर्णित किया गया है।

16.0 तैयार खाद्य पदार्थ

ये खाद्य पदार्थ अन्य खाद्य श्रेणी (1—15) में शामिल नहीं होते हैं और इन पर मामला दर मामला विचार किया जाना चाहिए। तैयार खाद्य पदार्थ एकाधिक घटकों (जैसे मांस, सॉस, अनाज, चीज़, सब्जियां), का मिश्रण होता है, ये घटक अन्य खाद्य श्रेणियों में भी शामिल होते हैं। तैयार खाद्य पदार्थ के लिए उपभोक्ता (जैसे हीटिंग, थविंग, रीहाईड्रॉइंग) को कम से कम तैयारी की आवश्यकता होती है। इस खाद्य श्रेणी में योजकों को केवल इन प्रावधानों में सूचीबद्ध किया जाएगा, यदि योजक की जरूरत हो: (i) तैयार खाद्य पदार्थ जैसा उपभोक्ता को बेचा जाता है में अकेले तकनीकी कार्य हो (ii) तैयार खाद्य में उपयोग के स्तर पर सुविचारित तकनीकी कार्य हो, जो उपयोग के स्तर पर बढ़ जाता है जिसके लिए प्रत्येक अग्रेनितता का कारण माना जाता है।

III कार्यात्मक वर्ग, परिभाषाएं और प्रौद्योगिकीय प्रयोजन

क्र.सं.	कार्यात्मक वर्ग	परिभाषाएं	प्रौद्योगिकीय प्रयोजन
1	अम्लता नियामक	एक खाद्य सहयोज्य जो भोजन की अम्लता या क्षारीयता पर नियंत्रण करता है	व्यवस्थित पीएच, एसिडिटी, एसिडिफि, एल्कानिटी, और बफरिंगन गतिविधि
2	एंटी केकिग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो भोजन के अवयव की एक दूसरे में मिलने की प्रवृत्ति को कम कर देता है।	एंटीकेकिंग, एंटी स्टिकिंग, सुखाने वाला, डस्टिंग
3	एंटी फोमिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो फोमिंग को रोकता है या कम कर देता है।	एंटी फोमिंग, डी —फोमिंग
4	एंटीऑक्सीडेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो ऑक्सीकरण के द्वारा खाद्य पदार्थों को ख़राब होने से बचा कर जीवन अवधि को लंबा करता है।	एंटीऑक्सीडेंट, एंटीऑक्सीडेंट सीनेरजिस्ट, एंटी ब्राउनिंग एजेंट
5	ब्लीचिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य (बिना —आटेवाला) जिसे खाद्य को रंगहीन बनाने में इस्तेमाल किया जाता है। ब्लीचिंग एजेंट पिगमेंट्स में शामिल नहीं किया जाता।	रंगहीन करना और ब्लीचिंग
6	बल्किंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो अपनी उपलब्ध ऊर्जा के मान का योगदान किए बिना बहुतायत में भोजन को बनाने में योगदान देता है।	बल्किंग और फिलिंग
7	कार्बोनेटिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो एक खाद्य में कार्बोनेशन प्रदान करने के लिए इस्तेमाल किया जाता हैं	प्रदत्त कार्बन डाइऑक्साइड गैस

8	करिएर	एक खाद्य सहयोज्य जो घोलने में, पतला करने में, फैलाने में और भौतिक रूप से फेरबदल किए हुए, खाद्य सहयोज्य या फंक्शन को बिना बदले उसके पोषक तत्व (और किसी भी तकनीकी प्रभाव के बिना) को उसकी हैंडलिंग, बनाने या खाद्य सहयोज्य या पोषक तत्वों के उपयोग को सुविधाजनक बनाने के लिए प्रयोग में लाया जाता है।	करिएर, घुलक और इनकैप्सूलटिंग
9	रंग	एक खाद्य सहयोज्य जो भोजन में रंग मिलाता है या उसे पुनःस्थापित करता है।	आखों के आकर्षण के लिए रंग, सजावटी पिग्मेंट, सरफेस कलौरेंट
10	रंग प्रतिधारण एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य, जो एक खाद्य का रंग तेज करके उसे स्थिर और बरकरार रखता है	रंग फिक्सेशन/ रिटेंशन/ स्टेबलाइजेशन
11	पायसीकारक	एक खाद्य सहयोज्य जो एक भोजन के दो या अधिक रूपों में एकसमान पायस करता है या बनाए रखता है	इमल्सिफिकेशन, प्लास्टिकजेशन, डिस्पेरशन, सरफेस एक्शन, क्रीस्टलिज़ेशन का इन्हीबिटेशन, डेंसिटी एडजस्टमेंट (पेय पदार्थों में स्वाद कारक तेल), सस्पेंशन और क्लॉडिंग
12	इमल्सीफयिंग साल्ट	एक खाद्य सहयोज्य जो प्रसंस्कृत खाद्य के निर्माण में वसा को अलग होने से रोकने के लिए प्रोटीन को पुनःव्यवस्थित करता है	फैट सेपशरन की रोकथाम, डिस्पर्शन सुधार और ब्लेंडिग/मेल्डिंग
13	फर्मिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो फल या सब्जियों को एकसमान और कुरकुरा रखता है, या जेल्लिंग एजेंट्स के साथ बढ़िया तालमेल करके एक जेल का उत्पादन करता है या मजबूत करता है	टेक्सचर रिटेंशन और स्ट्रेंगथनिंग
14	स्वाद बढ़ाने वाला एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो मौजूदा स्वाद और/या एक भोजन की गंध को बढ़ाता है।	स्वाद संवर्धन और पोटेशिएशन
15	आटे का उपचार करने वाले एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो आटे या लोई में इसकी बेकिंग गुणवत्ता या रंग में सुधार करने के लिए आटे में मिलाया जाता है।	फ्लोर ब्लीचिंग, फ्लौर इप्रेंविंग, लोई कंडीशनिंग और स्ट्रेंगथनिंग
16	फोमिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो एक तरल या ठोस खाद्य में एक समान गैसीय अवस्था का फैलाव बनाए रखता बनाता है।	वर्धित फोमिंग और एरॉशन
17	जेल्लिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो एक जैल के गठन के माध्यम से एक खाद्य को बनावट देता है।	जेल फॉर्मेशन

18	ग्लेजिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो जब एक भोजन की बाहरी सतह पर लगाया जाये, तो उससे एक चमकदार उपस्थिति प्रदान करने के साथ उसे एक सुरक्षात्मक कोटिंग प्रदान करता है।	ग्लेज़िग, सीलिंग, कोटिंग, सरफेस –फिनिशिंग, पॉलिशिंग और फिल्म –फॉर्मिंग
19	हयुमिक्टेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो शुष्क वातावरण का प्रतिकार करके भोजन को बाहर से सुखाने से रोकता है	मॉइस्चर रिटेंशन और वेटिंग
20	पैकेजिंग गैस	एक खाद्य सहयोज्य जो गैस है और जो एक कंटेनर में भोजन को भरने से पहले, या भरने के दौरान या भरने के बाद ऑक्सीकरण या खराबी से होने वाले नुकसान से भोजन की रक्षा के लिए भरी जाती है।	पैकेजिंग गैस
21	प्रिज़र्वेटीव	एक खाद्य सहयोज्य जो सूक्ष्मजीवों के कारण भोजन को खराब होने से बचा कर उसकी जीवन अवधि लम्बी करता है।	एंटी माइक्रोबियल एक्शन के माध्यम से निधानी आयु विस्तार
22	प्रोपेलेंट	एक खाद्य सहयोज्य गैस, जो कंटेनर से भोजन को बाहर निकालती है।	कंटेनर से भोजन का बाहर निकला
23	रेजिंग एजेंट	एक खाद्य सहयोज्य या खाद्य सहयोज्य का एक संयोजन, जो गैस या गैसों को छोड़ता है और इस तरह एक आटा या लेई की मात्रा को बढ़ाता है।	मात्रा और बॉडी/टेक्सचर प्रदान करना
24	सेक्वेसट्रेंट	एक खाद्य सहयोज्य जो एक कैट आयन की उपलब्धता को नियंत्रित करता है।	आयनों की केलेशन
25	स्टबलाइज़ेर	एक खाद्य सहयोज्य जो दो या अधिक घटकों को एक समान फैलाव बनाए रखना संभव बनाता है।	फोम /कलॉइडल/ इमल्शन का स्टबलाइज़ेशन
26	स्वीटनर	एक खाद्य सहयोज्य (एक मोनो – या डाई सैकराइड शुगर के अलावा अन्य),जो भोजन को एक मीठा स्वाद प्रदान करता है।	मोनो अथवा डाईसैकेराइड शुगर के विकल्प के रूप में ऊर्जा की कमी
27	थिकनर	एक खाद्य सहयोज्य जो एक भोजन की श्यानता को बढ़ाता है।	बोडी, टेक्सचर और बाइडिंग प्रदान करना

IV खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग

यथा विनिर्दिष्ट विनियमों और निम्नलिखित सारणिओं के अनुसार खाद्य उत्पादों में सहयोज्य शामिल हो सकते हैं (सारणी 1 से 15 में सभी बड़े और मोटे शब्द परिशिष्ट–1 में सूचीबद्ध सहयोज्यों का समूह उनके आईएनएस नंबरों के साथ निर्दिष्ट करता है।)

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
1	**खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पाद छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य**				
1.1	**दूध और डेयरी आधारित पेय**				
1.1.1	दूध और छाछ (सादा)	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
1.1.1.1	दूध (सादा)	**फास्फेट्स**		1500 मिग्रा/किग्रा	33, 227
1.1.1.2	छाछ (सादा)	**फास्फेट्स**		1500 मिग्रा/किग्रा	33
1.1.2	**डेयरी आधारित पेय, सुरूचियुक्त तथा/अथवा किण्वित**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	52
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	52
		कारोटेनोइड्स		150 मिग्रा/किग्रा	52
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	52, 170
		कैरामेल रंग (सादा)	150a	जीएमपी	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	2000 मिग्रा/किग्रा	52
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	2000 मिग्रा/किग्रा	52
		एनाटो	160b(i), (ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	52
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		50 मिग्रा/किग्रा	190, 52
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	52
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	150 मिग्रा/किग्रा	181, 52
		ऑयरन ऑक्साइड्स		20 मिग्रा/किग्रा	52
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	52
		नियोटेम	961	20 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		फास्फेट्स		1320 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	52
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेज़ाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	52
		सेक्रींस		80 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	220, 42
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मिग्रा/किग्रा	26, 201
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रो)	955	300 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	52
		सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	554	60 मिग्रा/किग्रा	6, 253
		हाइड्रॉक्सिल प्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज	464	7.5 मिग्रा/किग्रा	केवल फ्लेवर्ड दूध के लिए
1.2	**किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 (डेयरी-आधारित पेयों) को छोड़कर खमीरीकृत दूध** उत्पाद **योगहर्ट, सुरूचिकर योगहर्ट, दही, सुरूचिकर दही, मिष्टी** दही	**फास्फेट्स**		1000 मिग्रा/किग्रा	33
1.2.1	**किण्वित दूध (सादा)***	कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	150 मिग्रा/किग्रा	12
		*दही में किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
1.2.1.2	**किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद गैरउष्मा-उपचारित**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
1.2.1.2	**किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद उष्मा-उपचारित**	डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लाइसरोल का एसेटिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	234
		एसिड ट्रीटिड स्ट्रार्च	1401	जीएमपी	234
		एल्कालाइन ट्रीटिड स्ट्रार्च	1402	जीएमपी	234
		ब्ल्चीड स्ट्रार्च	1403	जीएमपी	234

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		गैलन गम	418	जीएमपी	234
		ग्लाइकोनो डेल्टा-लैकटोन	575	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	234
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	234
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	234
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	234
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	234
		कारया गम	416	जीएमपी	234
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	234
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	234
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	जीएमपी	
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	234
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्साँइड	528	जीएमपी	
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्साँइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	234
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	234
		माइक्रोक्रिस्टालइन सेलुलोज़ (सेलुलोज़ जैल)	460(i)	जीएमपी	234
		मोनो एंव डी ग्लाइसीराइड्स का फैटी एसिड	471	जीएमपी	234
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	59
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	59
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	234
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	234
		अमोनियम एलगाइनेट	403	जीएमपी	234
		अमोनियम हाइड्रोक्साइड	527	जीएमपी	
		कैल्शियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	234
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कैल्शियम हाइड्रोक्साइड	526	जीएमपी	
		कैल्शियम लैक्टेट	327	जीएमपी	
		कैल्शियम ऑक्साइड	529	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	234
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		ग्लिसरॉल के सिट्रीक और फेट्टी एसिड	472c	जीएमपी	234
		पोटैशियम एलगाइनेट	402	जीएमपी	234
		पोटैशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	234
		पोटैशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	234
		पोटैशियम लैक्टेट	326	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटैशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	234
		कैल्शियम, पोटैशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	234
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	234
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	234
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	234
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोक्साइड	524	जीएमपी	
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	234
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	234
		ट्राइपोटैशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	234
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	234
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		जीएमपी	
		कैरामेल कलर (प्लेन) कैरामेल I	150a	150 मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160b(i), (ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	आईएनएस 160f केवल फ्लेवर और फ्रुट दही में
		कैथाजैनथिम	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		पोन्सियू 4आर	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगोकारमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	3
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
1.2.2	**रेनेटकृत दूध (सादा)**	कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	जीएमपी	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	
		माइक्रोक्रिस्टालइन सेलुलोज़ (सेलुलोज़ जैल)	460(i)	जीएमपी	
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	
		ग्लाइसरोल का एसेटिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल के सिट्रीक और फेट्टी एसिड	472c	जीएमपी	
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	
		एसिड-ट्रिटेड स्टार्च	1401	जीएमपी	
		एल्केलाइन ट्रिटेड स्टार्च	1402	जीएमपी	
		ब्लिच्ड स्टार्च	1403	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	
		डाईस्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	
		एसीटाइलेटिड डाइस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	
		एसीटाइलेटिड डाइस्टार्च एडिपेट	1422	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डाइस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		फॉस्फेटिड डाइस्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	
		पोटैशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	
		अमोनिया, कैल्शियम, पोटैशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	
		कैल्शियम, पोटैशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	
		स्टार्च एसिटेट	1420	जीएमपी	
		स्टार्च सोडियम ऑक्टेनल सक्सिनेट	1450	जीएमपी	
		स्टार्च, एनज़ाइम ट्रिटेड	1405	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	
		ट्राइपोटैशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
1.3	**संघनित /वाष्पित दूध और एनालॉग (सादा)**				
1.3.1	**संघनित दूध (सादा)** **वाष्पित दूध** **मीठा संघनित दूध**	कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	2000 मिग्रा/किग्रा एकल या 3000 मिग्रा/किग्रा संयोजन में	फास्फोरस / कार्बोनेट / साइट्रेट / क्लोराइड के रूप में परिकलित कुल नमक सामग्री 3,000 मिग्रा/
		सोडियम साइट्रेट्स	331		
		पोटैशियम साइट्रेट्स	332		
		कैल्शियम साइट्रेट्स	333		
		फास्फेट्स	338		

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)		किग्रा से अधिक नहीं होगी
		पोटैशियम कार्बोनेट	501(i)		
		पोटैशियम क्लोराइड	508		
		कैल्शियम क्लोराइड	509		
		ग्लूको डेल्टा लैक्टोन	575	जीएमपी	केवल खोया के लिए अनुमत
		प्रोपियोनिक एसिड; प्रोपियोनिक एसिड के रूप में व्यक्त किए हुए सोडियम और कैल्शियम प्रोपियोनेट (एकल अथवा संयोजन में)	280, 281, 282	2000 मिग्रा/किग्रा	केवल खोया के लिए अनुमत
		सोरबेट्स		2000 मिग्रा/किग्रा	केवल खोया के लिए अनुमत
		नाइसिन	234	12.5 मिग्रा/किग्रा	केवल खोया के लिए अनुमत
		कैरागीनान	407	150 मिग्रा/किग्रा	
1.3.2	**पेय श्वेतक**			दूध पाउडर और क्रीम पाउडर में योजकों की अनुमति है, डेयरी श्वेतक में भी अनुमति दी जा सकती है	
1.3.2.2	**गैर-डेयरी आधारित पेय श्वेतक**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		80 मिग्रा/किग्रा	10
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	2,000 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्परटेम	951	6,000 मिग्रा/किग्रा	191
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिल टार्टेरिक और फेट्टी एसिड	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		13,000 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		4,000 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	42
		सोडियम एल्यूमिनो सिलिकेट	554	570 मिग्रा/किग्रा	260, 6,
		सुक्रालोज	955	580 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		(ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)			
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा	15, 195
1.4	क्रीम (सादा) और अन्य तुल्यरूप क्रीम और मलाई				
1.4.1	पास्चरीकृत क्रीम (सादा) क्रीम और मलाई	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
1.4.2	विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, फेंटना और फेंटी गई क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)	**फास्फेट्स**		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लाइसरोल का एसेटिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	
		एसीटाइलेटिड डाइस्टार्च एडिपेट	1422	जीएमपी	
		एसीटाइलेटिड डाइस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	
		एसिड-ट्रिटेड स्टार्च	1401	जीएमपी	236
		अगार	406	जीएमपी	
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		अमोनियम एलगाइनेट	403	जीएमपी	
		ब्लिच्ड स्टार्च	1403	जीएमपी	236
		कैल्शियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कैल्शियम क्लोराइड	509	जीएमपी	
		कैल्शियम लैक्टेट	327	जीएमपी	
		कैल्शियम सल्फेट	516	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	278, 59
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	
		कैरागीनान	407	जीएमपी	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		ग्लिसरॉल के सिट्रीक और फेट्टी एसिड	472c	जीएमपी	
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	236
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिलटार्टेरिक और फेट्टी एसिड	472e	6000 मिग्रा/किग्रा	
		डाइस्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डाइस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	236
		लैक्टिक एसिड, एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	
		माइक्रोक्रिस्टालइन सेलुलोज़ (सेलुलोज़ जैल)	460(i)	जीएमपी	
		फेट्टी एसिड के मोनो- और डाइ-ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	278, 59
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	278, 59
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	236
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		फॉस्फेटिड डाइस्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	236
		पोटैशियम एलगाइनेट	402	जीएमपी	
		पोटैशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	
		पोटैशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	
		पोटैशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पोटैशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	501(ii)	जीएमपी	
		पोटैशियम लैक्टेट	326	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	
		संसाधित इयूच्यूमा समुद्री शैवाल	407a	जीएमपी	
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन	331(i)	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		साइट्रेट			
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	
		सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	500(iii)	जीएमपी	
		स्टार्च एसिटेट	1420	जीएमपी	
		स्टार्च सोडियम ऑक्टेनल सक्सिनेट	1450	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	236
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	236
		ट्राइकैल्शियम साइट्रेट	333(iii)	जीएमपी	
		ट्राइपोटैशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	
1.4.3	**थक्केदार क्रीम (सादा)**	डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5000 मिग्रा/किग्रा	
		नाइसिन	234	10 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
1.4.4	**क्रीम एनालॉग**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्परटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		कारोटेनोइड्स		20 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	20 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	6,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	150 मिग्रा/किग्रा	181, 201
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5,000 मिग्रा/किग्रा	86
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रो)	955	580 मिग्रा/किग्रा	
1.5	**दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण और चूर्ण एनालॉग (सादा)**				

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
1.5.1	**दूध चूर्ण तथा क्रीम चूर्ण (सादा)**	एसकॉर्बिल एस्टर्स		500मिग्रा/किग्रा	10
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 196
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 196
		कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	556	265 मिग्रा/किग्रा	6, 259
		ग्लिसरॉल के डाइएसिटिल टार्टेरिक और फेट्टी एसिड	472e	10, 000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनो सिलिकेट	554	265 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10,000 मिग्रा/किग्रा	
1.5.2	**डेयरी आधारित डेयरी श्वेतक**				
1.5.2	**चूर्ण एनालॉग**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		80 मिग्रा/किग्रा	10
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्परटेम	951	2,000 मिग्रा/किग्रा	191
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	209
		कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	556	570 मिग्रा/किग्रा	6, 259
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	150 मिग्रा/किग्रा	201, 209, 181
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		4,400 मिग्रा/किग्रा	88, 36
		पॉलिसोरबेट्स		4,000 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनो सिलिकेट	554	570 मिग्रा/किग्रा	6, 259
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	26, 201
1.6	**चीज़ और एनालॉग**				

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
1.6.1	**अनपका चीज़**	एस्परटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		50 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	201
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	15,000 मिग्रा/किग्रा	201
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	201
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	3
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	80, 3
		फास्फेट्स		4,400 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		80 मिग्रा/किग्रा	38
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	3
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	42, 223 (केवल छेना और पनीर के लिए)
		नाइसिन	234	12.5 मिग्रा/किग्रा	(केवल छेना / पनीर के लिए)
		प्रोपियोनिक एसिड, सोडियम प्रोपियोनेट, कैल्शियम प्रोपियोनेट	280, 281, 282, 283	3000 मिग्रा/किग्रा	(केवल छेना / पनीर के लिए) (प्रोपियोनिक एसिड के रूप में एकल अथवा संयोजन व्यक्त)
		ग्लूकोनो डेल्टा लैक्टोन	575	जीएमपी	(केवल छेना / पनीर के लिए)
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	3
		कैल्शियम क्लोराइड	509	200 मिग्रा/किग्रा	क्रीम चीज़ को छोड़कर
		बीटा कैरोटीन, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	कुलूमिर्स को छोड़कर
		कैरागीनान	407	5000 मिग्रा/किग्रा	केवल क्रीम चीज़ के लिए
		सोडियम/पोटैशियम/कैल्शियम के एलगाइनेट	401 ,402, 404	5000 मिग्रा/किग्रा	केवल क्रीम चीज़ के लिए
		प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्गाइनेट	405	5000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पेपरिका एक्सट्रेक्ट	160c	जीएमपी	
		करक्युमिन	100	जीएमपी	
		एनेटो	160b	जीएमपी	
1.6.2	**पका चीज़ चीज़, चेडडर चीज़, दानबो चीज़, एडम चीज़, गौड़ा चीज़, हावर्टी चीज़, टिलिस्टर चीज़, कैममबर्ट चीज़, ब्राई चीज़, एसटी पॉलिन चीज़, सैमस चीज़, एमनटेलर चीज़, प्रोवोलन चीज़, अत्यधिक कठोर ग्रेटिन चीज़, चीज़/स्लाइस्ड/ कट/स्लेजड चीज़**	कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	201
		लाइसोज़ाइम	1105	जीएमपी	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	3, 80
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा,	42
		कैल्शियम क्लोराइड	509	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		मोनो/डाइ/पोली फॉस्फोरिक एसिड के सोडियम लवण	339, 450 (i, ii, iii) 451(i),452 (i)	9000 मिग्रा/किग्रा	फास्फोरस/कार्बोनेट्स/साइट्रेट/क्लोराइड के परिकलित के रूप में कुल लवण सामग्री 9000 मि.ग्रा./कि.ग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए
		मोनो/डाइ/पोली फॉस्फोरिक एसिड के पोटैशियम लवण	340, 450 (iv), (v), 451(ii), 452(ii)		
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो एक्सट्रेक्टस, नॉरबिक्सिन-आधारित	160b(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो एक्सट्रेक्टस, बिक्सिन-आधारित	160b(i),	50 मिग्रा/किग्रा	ऑरेंज रंग के लिए सामान्य
		प्रोपियोनिक एसिड, सोडियम प्रोपियोनेट, कैल्शियम प्रोपियोनेट	280, 281, 282, 283	3000 मिग्रा/किग्रा	प्रोपियोनिक एसिड के रूप में एकल अथवा संयोजन में व्यक्त
		पाइमेरिसिन (नेटामाइसिन)	235	मिलीग्राम/डीएम^2 सतह; 5 मिमी से अधिक गहराई में मौजूद ना हो	केवल सतह पर/छिलका प्रशोधन के लिए
		पेपरिका एक्सट्रेक्ट	160c	जीएमपी	
1.6.2.1	**पका चीज़ - पपड़ी दार सहित**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्प्लैक्सिस		15 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		हेक्सामैथिलीन टेट्रामाइन	239	25 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		लाइसोज़ाइम	1105	जीएमपी	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
1.6.2.2	**पके चीज़ की पपड़ी**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		75 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		लाइसोज़ाइम	1105	जीएमपी	
		माइक्रोक्रिसटेलाइन वेक्स	905c(i)	30,000 मिग्रा/किग्रा	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिग्रा/किग्रा	
1.6.2.3	**चीज़ चूर्ण**	**कारोटेनोइड्स**		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		50 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	201
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		लाइसोज़ाइम	1105	जीएमपी	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	3, 80
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	42
1.6.3	**छेना चीज़**	लॉरिक आरजीनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
1.6.4	**प्रसंस्कृत चीज़**				
1.6.4.1	**सादा प्रसंस्कृत चीज़ / प्रसंस्कृत चीज़, प्रसंस्कृत चीज़ स्प्रैड**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 **मिग्रा/किग्रा**	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	80, 3
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		9000 मिग्रा/किग्रा	फास्फोरस/कार्बोनेट्स/साइट्रेट/क्लोराइड के परिकलित के रूप में कुल लवण सामग्री 9000 मि.ग्रा./कि.ग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स	1600	1600 मिग्रा/किग्रा	251,6
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	3
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन	101	100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल	140	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160(b) (i), (ii)	50 मिग्रा/किग्रा	
		नाइसिन	234	12.5 मिग्रा/किग्रा	
1.6.4.2	**सुरूचियुक्त प्रसंस्कृत चीज़, फल, सब्जी, मांस इत्यादि युक्त सहित**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		50 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	72
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	3, 80
		फास्फेट्स		9,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		1600 मिग्रा/किग्रा	251, 6
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
1.6.5	**चीज़ एनॉलॉग**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	3
		एस्परटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	3
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		50 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	201
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	3
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		500 मिग्रा/किग्रा	27,
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	3, 80
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		9,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	3
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	500 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिग्रा/किग्रा	3
1.6.6	**छेनो प्रोटीन चीज़**	एसिटिक एसिड, ग्लेसियल	260	जीएमपी	
		कैल्शियम प्रोपीयोनेट	282	3,000 मिग्रा/किग्रा	70
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		ग्लाइकोनो डेल्टा-लैकटोन	575	जीएमपी	
		लैक्टिक एसिड, एल-, डी-	270	जीएमपी	

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		और डीएल-			
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	40 मिग्रा/किग्रा	80,3
		नाइसिन	234	12 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपीयोनिक एसिड	280	3,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	70, 42
		सोडियम प्रोपीयोनेट	281	3,000 मिग्रा/किग्रा	70
1.7	**डेयरी-आधारित डेजर्ट**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	10, 2
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	300 मिग्रा/किग्रा	
		फॉस्फेटिडिक एसिड के अमोनियम लवण	442	5,000 मिग्रा/किग्रा	231
		एस्परटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		बेनज़ोएट्स		300 मिग्रा/किग्रा	13
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	केवल रसगुला शुष्क मिश्रण क लिए
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	150 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	2000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	3000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	2
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		120 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	170

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	90 मिग्रा/किग्रा	15, 2
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्गाइनेट	405	जीएमपी	
		पॉलीऑक्सीथाइलीन सार्बिटेन ट्राइस्टीयरेट	436	जीएमपी	
		फेट्टी एसिड के पॉली ग्लिसरॉल एस्टर्स	475	जीएमपी	
		पॉलीऑक्सीथाइलीन सार्बिटॉन मोनो लॉरिएट	432	जीएमपी	
		पॉलीऑक्सीथाइलीन सार्बिटॉन मोनोस्टीयरेट	435	जीएमपी	
		डाइ स्टार्च ग्लिसरॉल	1411	जीएमपी	
		डाइ स्टार्च ग्लिसरॉल एसीटिलेटेड	1432	जीएमपी	
		डाइ स्टार्च ग्लिसरॉल हाइड्रोक्सीप्रॉपिल	1443	जीएमपी	
		माइक्रोक्रिस्टेलाइन सेल्यूलोज़	460 (i)	10, 000 मिग्रा/किग्रा	
		टार्टेस		1000 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100 (i)	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160 b(i), (ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
1.8	**छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर**				
1.8.1	**तरल छेना तथा छेना**	बेनज़ोएल पेरॉक्साइड	928	100 मिग्रा/किग्रा	74

सारणी 1

खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पादों को छोड़कर डेयरी उत्पाद और समतुल्य					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर	**फास्फेट्स**		880 मिग्रा/किग्रा	33, 228
1.8.2	**शुष्कित छेना और छेना उत्पाद छेना चीज़, छोन पाउडर को छोड़कर**	बेनज़ोएल पेरॉक्साइड	928	100 मिग्रा/किग्रा	147
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्शियम क्लोराइड	509	जीएमपी	
		कैल्शियम हाइड्रोक्साइड	526	जीएमपी	
		कैल्शियम सिलिकेट	552	10000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1442	10000 मिग्रा/किग्रा	
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	10000 मिग्रा/किग्रा	
		मैग्नीशियम ऑक्साइड	530	10000 मिग्रा/किग्रा	
		मैग्नीशियम सिलिकेट, सिनथेटिक	553(i)	10000 मिग्रा/किग्रा	
		माइक्रोक्रिस्टालइन सेलुलोज़ (सेलुलोज़ जैल)	460(i)	10000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		4400 मिग्रा/किग्रा	33
		पोटैशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	
		पोटैशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	
		पोटैशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पोटैशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	501(ii)	जीएमपी	
		पोटैशियम हाइड्रोक्साइड	525	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		सिलिकॉन डाइऑक्साइड, एमोरफॉस	551	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	554	1,140 मिग्रा/किग्रा	6
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोक्साइड	524	जीएमपी	
		सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	500(iii)	जीएमपी	
		टेल्क	553(iii)	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		ट्राइपोटैशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
2.0	**वसा और तेल तथा वसा मिश्रण**				
2.1	**वसा और तेल जो अनिवार्य रूप से पानी से मुक्त होते हैं**				
2.1.1	**बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट और घी (घी के मामले में कोई योजक नहीं हैं)**	एसकॉर्बिल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10, 171
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	175 मिग्रा/किग्रा	15, 171, 133
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	75 मिग्रा/किग्रा	15, 171, 133
		प्रोपेल गैलेट	310	100 मिग्रा/किग्रा	15, 133 , 171
		ऑक्टिल गैलेट, एथिल गैलेट, डोडेसिल गैलेट		100 मिग्रा/किग्रा	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	171
2.1.2	**वनस्पति तेल एवं वसा**	लैसिथिंस	322 (i)	जीएमपी	
		एसकॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15 , 130
		प्राकृतिक और कृत्रिम टोकोफेरॉल	307	जीएमपी	
		एसकॉर्बिल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130,15
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	130,15
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	15, 277
		टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	15, 277
		गुआकि रेज़िन	314	1000 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 ,130
		सोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
		आइसोप्रोपिल साइट्रेट मिक्सचर	384	200 मिग्रा/किग्रा	
		मोनोग्लिसेराइड साइट्रेट	472c	100 मिग्रा/किग्रा,	एकल या संयोजन में
		फासफोरिक एसिड	338	100 मिग्रा/किग्रा	एकल या संयोजन में

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		कैरोटेन्स, बीटा, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		25 मिग्रा/किग्रा	232
		ग्लिसरॉल का डाइसेटाइपलटैरटरिक एसिड और फैटी एसिड एस्टर्स	472e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	102
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	10000 मिग्रा/किग्रा	
		स्ट्रेराइल साइट्रेट	484	जीएमपी	
		थिओडिप्रोपाइनेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	46
2.1.3	**सुअर की चर्बी, मेद, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा(खाद्य वसा)**	लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	
		एसकॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		टोकोफेरोल्स		जीएमपी	
		एस्कोरबाइल		500 मिग्रा/किग्रा	10
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130,15
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	130,15
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		टार्टिक एसिड	334	जीएमपी	
		गुआकि रेज़िन	314	1000 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 ,130
		सोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
		फासफोरिक एसिड	338	100 मिग्रा/किग्रा	
		डिमेथाइल पॉलिसिलसेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	एकल या सिलिकॉन डाइऑक्साइड के साथ संयोजन में
		सिलिकोन डायऑक्साइड	551		
		बीटा कैरोटेन्स, सब्जियां	161a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		25 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरॉल का डाइसेटाइपल टैरटरिक एसिड और फैटी एसिड एस्टर्स	472e	10000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		आइसोप्रोपिल साइट्रेट मिक्सचर	384	200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	102
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	10000 मिग्रा/किग्रा	
		स्ट्रेराइल साइट्रेट	484	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		थिओडिप्रोपाइनेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	46
2.2	**मुख्यतया तेल-में-पानी के प्रकार वाला फैट इमल्शन**				
2.2.1	**मक्खन (मक्खन और दूध वसा)**	करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा कैरोटीन, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160b(i),(ii)	20 मिग्रा/किग्रा	8
		कारोटेनोइड्स		35 मिग्रा/किग्रा	146 ,291
		सोडियम हाइड्रोक्साइड	524		
		कैल्सियम हाइड्रोक्साइड	526	जीएमपी	
		फासफेट्स		880 मिग्रा/किग्रा	33 , 34
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
2.2.2	**फैट स्प्रेड, डेयरी फैट स्प्रेड और ब्लेन्डेड स्प्रेड (मार्जरिन, बेकरी शॉर्टिनिंग्स और फैट स्प्रेड)**	लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15 एवं 130
		टोकोफेरोल्स	307a,b,c	जीएमपी	
		एसकॉर्बिल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10
		बुटिलेटिड हाइट्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		बुटिलेटिड हाइट्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		टैटरिक एसिड	334	जीएमपी	
		गुआकि रेज़िन	314	1000 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 , 130
		आइसोप्रोपिल साइट्रेट मिक्सचर	384	100 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लाइसिरोल का	472e	10 ग्रा./किग्रा	

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		डिसैटिलटार्टेरिक और फैटी एसिड एस्टर्स			
		1,2 -फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	20ग्रा./किग्रा	
		सोरबिटाइन मोनोपैलमिटेट / सोरबिटाइन मोनोस्टेरेट / ट्राइस्टेरेट	495, 491	1000 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10000मिग्रा/किग्रा	102
		सोरबेट्स		2000 मिग्रा/किग्रा	42
		बीटा कैरोटेन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160b	20 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100	5 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		35 मिग्रा/किग्रा	
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		100 मिग्रा/किग्रा	21
		बेनज़ोएट्स		1000मिग्रा/किग्रा	13
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	214 , 215
		कैरोमेल III -अमोनिया कैरामेल	150c	500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरोमेल IV -सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	500 मिग्रा/किग्रा	214
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		300 मिग्रा/किग्रा	27
		लोरिक एल्गाइनेट इथाइल इस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	214 , 215
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	152
		पॉलीसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	102
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		स्ट्रेराइल साइट्रेट	484	100 मिग्रा/किग्रा	15
		स्टेरोयल लैक्टिलेट्स	481(i), 482(i)	10000 मिग्रा/किग्रा	
		मोनो- और डाइग्लिसेराइड्स सहित थर्मली ऑक्सीडाइस्ड सोयाबीन ऑयल	479	5000 मिग्रा/किग्रा	
		थिओडिप्रोपाइनेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	46
2.3	**वसा इमल्शनों पर**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा	188

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	आधारित मिश्रित तथा/अथवा सुगंधित उत्पादों समेत मुख्यतया पानी-में-तेल वाले वसा इमल्शन	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	10
		एस्परटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		कैनथेक्सिन	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरोमेल III -अमोनिया कैरामेल	150c	20000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		300 मिग्रा/किग्रा	27
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कैरामाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	10 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	102
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	30000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10000 मिग्रा/किग्रा	102
		टार्टेरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 एवं 130
2.4.	**वसा-आधारित डेजर्ट खाद्य श्रेणी 01.7 के दुग्ध आधारित डेजर्ट उत्पादों को छोड़कर (प्रशीतित डेजर्ट/प्रशीति कंफैक्शन्स)**	प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्गाइनेट	405	10 ग्रा./किग्रा	
		फेट्टी एसिड के पॉली ग्लिसरॉल एस्टर्स	475	10 ग्रा./किग्रा	
		पॉलीऑक्सीथाइलिन सॉर्बिटीयन मोनोलॉरिएट	432	10 ग्रा./किग्रा	
		पॉलीऑक्सीथाइलिन सॉर्बिटीयन ट्राइस्टियरेट	436	10 ग्रा./किग्रा	
		पॉलीऑक्सीथाइलिन	435	10 ग्रा./किग्रा	

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सॉर्बिटीयन मोनोलस्टियरेट			
		एस्परटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		सुक्रालोस	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा कैरोटेन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160b	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा एपो -8- कैरॉटिनल	160e	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा एपो -8- कैरॉटिनल के मैथिल एस्टर्स	160f		
		कैरामेल कलर - अमोनियम सल्फेट प्रोसेस	150d	3.0 ग्रा./किग्रा	
		टारट्रेट्स		1 ग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एसकॉर्बिल एस्टर्स	304, 305	80 मिग्रा/किग्रा	10
		एस्परटेम- एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरोमेल III -अमोनिया कैरामेल	150c	20000 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		150 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल्लिस, कॉपर कॉम्पलेक्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	181
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कैरामाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 2

वसा और तेल तथा वसा मिश्रण					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		ऑयरन ऑक्साइड्स		350 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीसोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	102
		पोन्सियू 4आर	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15 एवं 130
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40,000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	
		टार्टेरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन	319	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
2.4.1	**कोका आधारित स्प्रैड्स, फिलिन सहित**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	3,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1,500 मिग्रा/किग्रा	13
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15 , 130
		एस्कॉर्बिल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10, 15 ,114
		मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	2,000 मिग्रा/किग्रा	3
		मिनरल ऑयल, मिडियम और लॉ विसकोसिटी, क्लास I	905e	2,000 मिग्रा/किग्रा	3
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		50 मिग्रा/किग्रा	21
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		880 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	169

सारणी 3

शरबत समेत खाद्य आइस					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
3.0	**शरबत समेत खाद्य आइस (आइस कैंडी)**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		200 मिग्रा/किग्रा	10,15
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	800 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	195, 15,
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	195, 15,
		कारोटेनोइड्स		200मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	जीएमपी	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	3000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	1000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	181
		ऑयरन ऑक्साइड्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		7500 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीसोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477		

सारणी 3

शरबत समेत खाद्य आइस					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		राइबोफ्लेविन		500 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	320 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	15 , 195
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्गाइनेट	405	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		फेट्टी एसिड के पॉली ग्लिसरॉल एस्टर्स	475	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीऑक्सीथाइलिन सॉर्बिटन मोनोलॉरिएट्स	432	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीऑक्सीथाइलीन सार्बिटेन ट्राइस्टीयरेट	436	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीऑक्सीथाइलिन सॉर्बिटन मोनोस्टियरेट	435	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनाटो	160b	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिन	161g	100मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेज़ाइन	102	100मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेट्स		1 ग्रा./किग्रा	
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	170 मिग्रा/किग्रा	26

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
4.0	**फल और सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ और कंद, दालों और फलियां और एलोविरा सहित), समुद्री जंगली दाने के पौधे, नट और बीज**				
4.1	**फल**				
4.1.1	**ताजे फल**	किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं			
4.1.1.1	**अशोधित ताजे फल**	किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं			
4.1.1.2	**सतह-शोधित ताजे फल**	बीसवैक्स	901	जीएमपी	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	
		कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	
		वुड रॉसिन के ग्लिसरॉल एस्टर्स	445(iii)	110 मिग्रा/किग्रा	
		आयरन ऑक्साइड		1000 मिग्रा/किग्रा	4
		माइक्रोक्रिसटेलाइन वेक्स	905c(i)	50 मिग्रा/किग्रा	
		ऑर्थो-फेनिलफेनॉल	231	12 मिग्रा/किग्रा	49
		सोडियम ऑर्थो-फेनिलफेनॉल	232		
		पॉलीथाइलिन ग्लाइकॉल	1521	जीएमपी	
		पॉलीविनाएलपाइरॉलीडोन	1201	जीएमपी	
		सल्फाइट्स		30 मिग्रा/किग्रा	
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	जीएमपी	
4.1.1.3	**छिले हुए या कटे हुए ताजे फल**	कैल्सियम एसकॉर्बेट	302	जीएमपी	
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	59
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	
		पोटेशियम एसकॉर्बेट	303	जीएमपी	
		सोडियम एसकोरबेट	301	जीएमपी	
		कैल्सियम क्लोराइड	509	350 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम लैक्टेट	327		
		कैल्सियम ग्लूकोनेट	578		
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)		
4.1.2	**प्रसंस्कृत फल**	कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सल्फाइट्स		500 मिग्रा/किग्रा	
4.1.2.1	**जमे हुए फल**	**सल्फाइट्स**		500 मिग्रा/किग्रा	44, 155
4.1.2.2	**सूखे फल, नट और बीज**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		80 मिग्रा/किग्रा	10
		बेनज़ोएट्स		800 मिग्रा/किग्रा	13
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट्स (ईडीटीए)		265 मिग्रा/किग्रा	21
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		800 मिग्रा/किग्रा	27
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		मिनरल ऑयल, मिडियम विसकोसिटी, क्लास I	905e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम फॉस्फेट	341(i)	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		मैग्निशियम फॉस्फेट	343(ii)	20,000मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	44, 135, 218
		टार्टेरिक एसिड, L (+)	334	जीएमपी	
4.1.2.3	**सिरका, तेल, या नमकीन पानी में फल**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्पारटेम	951	300 मिग्रा/किग्रा	144, 191
		बेनज़ोएट्स		250 मिग्रा/किग्रा	13
		कारोटेनोइड्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	7,500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		ग्लाइसरोल का डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		250 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		250 मिग्रा/किग्रा	27
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	180 मिग्रा/किग्रा	144
4.1.2.4	**डिब्बाबंद या बोतलबंद (पाश्च्युराइज्ड फल)**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एनाटो	160b	200 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		कैथाजैनथिन	161g	200 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरफिल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	7,500 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100(i)	200 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डाइमिथाइल पॉलीसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		इरीथ्रोसिन	127	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	1,500 मिग्रा/किग्रा	
		ऑयरन ऑक्साइड्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेनस क्लोराइड	512	20 मिग्रा/किग्रा	43
		टारट्रेजाइन	102	200 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
4.1.2.5	**जैम, जेली, मुरब्बे**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b	जीएमपी	
		एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	1,000 मिग्रा/किग्रा	113
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		बेंजोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		कैरोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफील्स एवं क्लोरोफीलिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया	150c	200 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कैरामेल			
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	200मिग्रा/किग्रा	
		कारनोबा वैक्स	903	400 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100(i)	जीएमपी	
		डाइमिथाइलपॉलीसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा.	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट्स (ईडीटीए)		130 मिग्रा/किग्रा.	21
		इरीथ्रोसिन	127	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेनज़ोएट्स पारा		250 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	70 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	30 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		200 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	360 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 पीपीएम	
		टार्टेरिक एसिड, L (+)	334	जीएमपी	
		टारट्रेजाइन	102	200 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110		
4.1.2.6	**खाद्य श्रेणी 04.1.2.5 के उत्पाद को छोड़कर फलाधारित स्प्रेड्स (उदाहरण के लिए चटनी)**	एनेटो	160b	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		250 मिग्रा/किग्रा	13

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		150 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिन	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100(i)	जीएमपी	
		ग्लिसरोल के डायएसिटिलटार्टेरिक और फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट्स (ईडीटीए)		100 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा-		1,000 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	70 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1100 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्गाइनेट	405	जीएमपी	
		राइबोफ्लेविन		500 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		टार्टेरिक एसिड, L (+)	334	जीएमपी	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		एसकॉर्बिल पालमिटेट	304	200 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		टोकोफेरोल		जीएमपी	
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	26
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा/किग्रा	188
4.1.2.7	**मुरब्बे सहित कन्डाइड / ग्लेज्ड / क्रिस्टेलाइड फल***	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b	200 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	2,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल		250 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	7,500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100	200 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेनज़ोएट्स पारा		1,000 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		250 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		10 मिग्रा/किग्रा	33
		पोनसियु 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा और 40 मिग्रा/किग्रा (मुरब्बे के लिए)	44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	800 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	200 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा/किग्रा	188
		टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		*मुरब्बे में किसी भी प्रकार के स्वीटनर और कलर की आवश्यकता नहीं है			
4.1.2.8	**फलों के गूदों, प्यूरी, फ्रूट टॉपिंग और नारियल पानी सहित फलों से बने व्यंजन**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्युरा रेड एसी	129	200 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		एस्पारटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		एनेटो	160 b(i), (ii)	जीएमपी	
		बेंजोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरॉटीनॉएड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	182
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	7500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	7500 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100(i)		
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		800 मिग्रा/किग्रा	27
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	150 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		350 मिग्रा/किग्रा	33
		पेपरिका ओलियोरेजिन	160c(i)	जीएमपी	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	206, 44
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
4.1.2.9	**फल-आधारित डेजर्ट, फल के स्वाद का पानी आधारित डेजर्ट**	टार्टेरिक एसिड, L (+)	334	जीएमपी	
		एसकॉर्बिल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	2, 10
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्युरा रेड एसी	129	100मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	150 मिग्रा/किग्रा	
		कैरॉटीनॉएड्स		150 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		150 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	7,500 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		800 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1,500 मिग्रा/किग्रा	33
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	110 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	90 मिग्रा/किग्रा	2, 15
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	5000मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	
		स्टीवीओल ग्लिसेराइड्स	960	350 मिग्रा/किग्रा	26
4.1.2.10	**खमीरीकृत फल उत्पाद**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		कारोटेनोइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस		100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलिन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		250 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेनज़ोएट्स, -पारा		800 मिग्रा/किग्रा	27
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		राइबोफ्लेविन		500 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलॉक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	115 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	150 मिग्रा/किग्रा	
4.1.2.11	**पेस्ट्री के लिए फल भराई**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	7,500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	7,500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		650 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		800 मिग्रा/किग्रा	27
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	150 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट इथाइल एस्टर्स	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1,500 मिग्रा/किग्रा	33
		सोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	
4.1.2.12	**पकाए फल**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,200 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	150 मिग्रा/किग्रा	
4.2	**सब्जियां, समुद्र बीड, नट और बीज**				
4.2.1	**ताज़ी सब्जियां, समुद्र बीड, नट और बीज**	किसी योजक की अनुमति नहीं			
4.2.1.1	**अनट्रिटेड ताजा सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां (सोयाबीन सहित)**	किसी योजक की अनुमति नहीं			

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	और एलोवेरा सहित) समुद्र बीड, नट और बीज)				
4.2.1.2	**सर्फेस में ट्रिटेड ताजा सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्र बीड, नट और बीज**	कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	79
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	79
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	79
		वुड रॉसिन के ग्लिसरॉल एस्टर्स	445(iii)	110 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		माइक्रोक्रिसटेलाइन वेक्स	905c(i)	50 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1760 मिग्रा/किग्रा	16 एवं 33
		शैलक, ब्लीचिड	904	जीएमपी	79
4.2.1.3	**छिले हुए या कटा हुआ ताजा सब्जियां ((मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा) समुद्र बीड, नट और बीज)**	लॉरिक आरगाइनेट एथाइल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		5600 मिग्रा/किग्रा	33, 76
		सोडियम एस्कॉर्बेट	301	जीएमपी	
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44,76, 136
		कैल्सियम क्लोराइड	509	350 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम लैक्टेट	327		
		कैल्सियम ग्लूकोनेट,	578		
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)		
4.2.2	**प्रसंस्कृत सब्जियां, (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्र बीड, नट और बीज**	एसिटिक एसिड, ग्लेसियल	260	जीएमपी	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50000 मिग्रा/किग्रा	92
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	110
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	242,262, 264, 265
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		100 मिग्रा/किग्रा	21, 110
		लैक्टिक एसिड, एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	262,264
		मेलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	265
		फास्फेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	33, 76
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	15
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44,76,136,

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
					137
4.2.2.1	**फ्रोजन सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्र बीड, नट और बीज**	एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	110
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	242,262, 264, 265
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		100 मिग्रा/किग्रा	21, 110
		लैक्टिक एसिड, एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	262,264
		मेलिक एसिड, डीएल-	296	जीएमपी	265
		फास्फेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	33, 76
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	15
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44,76,136, 137
4.2.2.2	**शुष्कित सब्जियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज**	**एसकॉर्बिक एस्टर्स**		80 मिग्रा/किग्रा	10
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्यूटेलेटेड हाइड्रोक्सीएनीसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	196,15,76
		ब्यूटेलेटेड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचए)	321	200 मिग्रा/किग्रा	196,15,76
		कैथाजैनथिंन	161g	10 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट(ईडीटीए)		800 मिग्रा/किग्रा	21,64,297
		फास्फेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	33, 76
		प्रोपेल गैलेट	310	50 मिग्रा/किग्रा	15, 76,196
		सल्फाइट्स		500 मिग्रा/किग्रा	44, 105
4.2.2.3	**सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्र बीड सिरका में, तेल, नमकीन या सोयाबीन की चटनी**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा/किग्रा	144, 188
		एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	523	520 मिग्रा/किग्रा	6, 245,296
		एस्पारटेम	951	300 मिग्रा/किग्रा	144, 191
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	200 मिग्रा/किग्रा	113
		बेनज़ोएट्स		2000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	500 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा - कैरोटेन्स, सब्जियां	160a(ii)	1320 मिग्रा/किग्रा	
		केरोटिनोइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल का डायएसेटिलटर्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2500 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट(ईडीटीए)		250 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	300 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	179, 181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		1000 मिग्रा/किग्रा	27
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथाइल एस्टर्स	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	10 मिग्रा/किग्रा	144
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		500 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
4.2.2.4	**डिब्बाबंद या बोतलबंद (क्रीम) या पाउच सब्जियां का शोधन (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्र बीड**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्युरा रेड एसी	129	200 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्पारटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	200 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जियां	160a(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		365 मिग्रा/किग्रा	21

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144
		एसकॉर्बिक एसिड		जीएमपी	
		स्टेनस क्लोराइड	512	25 मिग्रा/किग्रा	43
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	70 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	580 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
4.2.2.5	**सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्र वीड्स, नट और बीज और बीज प्यूरीस और लुगदी (मटर गिरी मक्खन)**	एस्पारटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा	188
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा कारोटेन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस		100 मिग्रा/किग्रा	62
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट(ईडीटीए)		250 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	179, 181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		1000 मिग्रा/किग्रा	27
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33, 76
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	
		सोर्बेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	169
		सल्फाइट्स		500 मिग्रा/किग्रा	44, 138
4.2.2.6	**सब्जियां (मशरूम और**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	92

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) खाद्य श्रेणी 4.2.2.5 के अलावा अन्य समुद्र बीड, नट और बीज-गुदा और तैयार (जैसे सब्जी डेजर्ट और सॉस, कैनडाइड सब्जियां)	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्पारटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		बेनज़ोएट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	92
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा कैरोटिन्स, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	92
		कारोटेनोइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	92
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस		100 मिग्रा/किग्रा	62 एवं 92
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2500 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट(ईडीटीए)		80 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	92, 181
		हाइट्रोक्सी बेनज़ोएट्स- पारा		1000 मिग्रा/किग्रा	27
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	92,
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	50 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीसोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	92
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	165 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		300 मिग्रा/किग्रा	44, 205
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	92

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
4.2.2.7	**खमीरीकृत सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां) और एलोवेरा सहित) समुद्री वीड उत्पाद खाद्य श्रेणियां 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.92.3 की सोयाबीन उत्पादों खमीरीकृत को छोड़कर।**	एस्पारटेम	951	2,500 मिग्रा/किग्रा	191
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा	188
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	92
		कारोटेनोइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	92
		कैल्सियम 5' - रिबोन्यूक्लियोटाइड्स	634	जीएमपी	279
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	279
		कैल्सियम क्लोराइड	509	जीएमपी	279
		कैल्सियम लैक्टेट	327	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम कार्बोनेट	170	जीएमपी	
		कैल्शियम बाइसल्फाइट	227	500 मिग्रा/किग्रा	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	62
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	92
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		250 मिग्रा/किग्रा	21
		इरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर की छाल का अर्क	163(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा		300 मिग्रा/किग्रा	27
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		मैलिक एसिड	296	जीएमपी	
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33

सारणी 4

फल एवं सब्जियां					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		500 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	
		सोर्बेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		500 मिग्रा/किग्रा	44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	580 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	92
		स्टेवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मिग्रा/किग्रा	26
4.2.2.8	**पकाई या तली हुई सब्जियां (मशरूम और कवक, जड़ें और कंद, ताजा दाल और फलियां, और एलोवेरा सहित) समुद्री बीड**	एस्पारटेम	951	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		L-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100	जीएमपी	
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		250 मिग्रा/किग्रा	21
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33, 76
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42,221
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	150 मिग्रा/किग्रा	141
		स्टेवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	40 मिग्रा/किग्रा	26

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
5	**कन्फेक्शनरी**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	10 , 15,114
		मिनरल ऑयल, मिडियम विसकोसिटी	905e	2000 मिग्रा/किग्रा	3
		पालीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
5.1	**एनॉलॉग और चॉकलेट के विकल्प सहित कोकोआ उत्पाद और चॉकलेट उत्पाद**	मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	2000 मिग्रा/किग्रा	3
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		फॉस्फेटिडिक एसिड के अमोनियम लवण	442	जीएमपी	97
		एस्पारटेम	951	3,000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1,100 मिग्रा/किग्रा	33
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5,000 मिग्रा/किग्रा	97
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	97
		वसा युक्त लवणों के सुक्रोस एस्टर्स	473	10 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	580 मिग्रा/किग्रा	97
		L-टार्टेरिक एसिड	334	5 ग्रा./किग्रा	
5.1.2	**कोको मिश्रण (चाशनी)**	कैरामेल- III अमोनिया कैरामेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल- IV सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50000 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	97,188
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	97
		पॉलिसोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		80 मिग्रा/किग्रा	97
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/ किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	97

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा	188
		एनेटो	160b(i),(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		एल्यूरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	183
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		फॉस्फेटिडिक एसिड के अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		एस्पारटेम	951	3000 मिग्रा/किग्रा	191
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्यूटेलेटेड हाइड्रोक्सीएनीसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130, 141, 15
		ब्यूटेलेटेड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचए)	321	200 मिग्रा/किग्रा	130, 141, 15
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	183
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		6 मिग्रा/किग्रा	62
		करक्यूमिन	100 (i)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	
		कैथाजैनथिन	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल - III अमोनिया कैरामेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल - IV सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		एथीलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट (ईडीटीए)		50 मिग्रा/किग्रा	21
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		खाद्य फेट्टी एसिड के मोनो और डाइ ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	
		निओटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंजोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		फास्फेट्स		2500 मिग्रा/किग्रा	33
		टारट्रेजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोर्बेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	101
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	183
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		500 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	3
		पॉली ग्लिसरॉल पॉलीराइसिनोलिएट	476	5 ग्रा./किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	800 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	जीएमपी	15, 130,141
		बेनज़ोएट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		फेट्टी एसिड के पॉली ग्लिसरॉल एस्टर्स और इंट्रस्टेरीफाइड पॉलीराइसिनोलिएट के पॉलीग्लिसरॉल एस्टर्स		2 ग्रा/किग्रा	चॉकलेट में वजन के द्वारा
		फेट्टी एसिडो के सॉर्बिटन एस्टर्स	491	10 ग्रा/किग्रा	
		सेफ्रोन		जीएमपी	
		L - टारर्टेरिक एसिड	334	3 ग्रा/किग्रा	
5.1.4	**चॉकलेट विकल्प और उनके उत्पाद**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		फॉस्फेटिडिक एसिड के अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		एस्पारटेम	951	3000 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	500 मिग्रा/किग्रा	191

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		बेनज़ोएट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	13
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोटोल्यून (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	141,15, 197
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोर्बेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		500 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	
		सुक्रालोस	955	800 मिग्रा/किग्रा	
		टोकोफेरोल्स		750 मिग्रा/किग्रा	
		टार्टेरिक एसिड	334	4 ग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		700 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा- कैरॉटींस, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैंथेक्सेंथिन	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फर डाइ-ऑक्साइड	220	150 मिग्रा/किग्रा	
		सॉर्बिटन मोनोस्टियरेट	491	10 ग्रा/किग्रा	130
		एनेटो	160 b (i), (ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		पॉली ग्लाइकोल पॉली रेज़िनिओलेट	476	5 ग्रा/किग्रा	
		कैरामेल - III	150 c	50000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल - IV	150d	50000 मिग्रा/किग्रा	
		सेफ्रोन		जीएमपी	
		एल्यूरा रेड	129	200 मिग्रा/किग्रा	
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	320	200 मिग्रा/किग्रा	130, 15

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		(बीएचए)			
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचए)	321	200 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		आयरन ऑक्साइड		200 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड के प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5000 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		बेनज़ोएट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	13
		ग्लिसरोल के डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	जीएमपी	
		कारोटेनोइड्स		जीएमपी	
		बीटा - कैरोटींस, सब्जियां	160a(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		कैथेक्सेंथिन	161g	जीएमपी	
		केस्टर ऑयल	1503	500 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल्सि, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		जीएमपी	
		टारट्रेजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मि.ग्रा./किग्रा	
		करक्यूमिन	100(i)	जीएमपी	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	330 मिग्रा/किग्रा	1, 61, 158
		हाइड्रोक्सी बेनज़ोएट्स, पारा-		1000 मिग्रा/किग्रा	27

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		L-टार्टेरिक एसिड	334	2000 मिग्रा/किग्रा	
		टोकोफेरॉल	307a,b,c	500 मिग्रा/किग्रा	
		पैरेफिन वेक्स अथवा तरल पैरेफिन (खाद्य ग्रेड)		जीएमपी	
		स्टियरिक एसिड के कैल्सियम, मैग्निशियम, सोडियम लवण	470(i)	जीएमपी	
		फॉस्फेटिडिक एसिड के अमोनियम लवण	442	जीएमपी	
		पोन्सियू 4आर	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		माइक्रोक्रिसटेलाइन वेक्स	905c(i)	जीएमपी	3
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		रिबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		सेक्रींस		500 मि.ग्रा./किग्रा	163
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1800 मिग्रा/किग्रा	
		स्टीवीओल ग्लाइकोसाइड्स	960	700 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फर डाइऑक्साइड	220	2000 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		सोरबेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	42
		पॉलिसोर्बेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b (i)-(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	100 मि.ग्रा./किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	2000 मिग्रा/किग्रा	3
5.2.1	**कड़ी कैंडी**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	3500 मिग्रा/किग्रा	188
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	13
		एस्पारटेम	951	10000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल के डाइएसिटिलटार्टेरिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		700 मिग्रा/किग्रा	
		माइक्रोक्रिसटेलाइन वेक्स	905c(i)	जीएमपी	3
		नियोटेम	961	330 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1500 पीपीएम	164
		एनेटो	160 b (i)	जीएमपी	
		खाद्य फेट्टी एसिड के मोनो और डाइ ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	
		लैसिथिंस	322 (i)	जीएमपी	
		L-टार्टेरिक एसिड		जीएमपी	
		टोकोफेरॉल	307a-b	जीएमपी	
5.2.2	**मुलायम कैंडी**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	3500 मिग्रा/किग्रा	157, 188,
		एनेटो	160 b (i),(ii)	जीएमपी	
		एस्पारटेम	951	3000 मिग्रा/किग्रा	148
		कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		सल्फर डाइऑक्साइड	903	2000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर के छिलके का अर्क	220	1700 मिग्रा/किग्रा	
		सैलेक ब्लिच्ड	904	जीएमपी	3
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पारटेम	951	3000 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगोकारमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	300 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472 e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		पोन्सियू 4आर	124	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	
5.3	**चुइंग गम**	कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	5000 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b(i)-(ii)	जीएमपी	
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100 i	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	556	100 मिग्रा/किग्रा एल्यूमिनियम के रूप में व्यक्त	
		कैस्टर ऑयल	1503	2100 मिग्रा/किग्रा	
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		आयरन ऑक्साइड		10000 मिग्रा/किग्रा	
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल (बीएचए)	320	400 मिग्रा/किग्रा	130
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचटी)	321	400 मिग्रा/किग्रा	130
		लेसीथिन्स	322(i),(ii)	जीएमपी	
		अंगूर के छिल्के का अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	181
		फॉस्फेटीडीक एसिडो के अमोनियम लवण	442	जीएमपी	

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		फेट्टी एसिड के सुक्रोस एस्टर्स	473	जीएमपी	
		पॉली ग्लिसरॉल पॉलीराइसिनोलिएट	476	जीएमपी	
		L- टार्टेरिक एसिड	334	3000 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	
		सल्फर डाइऑक्साइड	220	2000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	20000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	20000 मिग्रा/किग्रा	
		कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	
		बीटा -कैरॉटीन, सब्जियां	160a(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		साइक्लोडेक्सट्रिन, बीटा-	459	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिसरोल का डायएसेटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	25 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	
		गुआइएक रेज़िन	314	1500 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		1500 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		1000 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	1000 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट इथाइल एस्टर्स	243	225 मिग्रा/किग्रा	
		माइक्रोक्रिसटेलाइन वेक्स	905c(i)	जीएमपी	
		क्लोरोफिल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		जीएमपी	
		नियोटेम	961	1000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		44,000 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		पॉलीथाइलिन ग्लाइकॉल	1521	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीविनाएलपाइरॉलीडोन	1201	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लिसेराइड्स	474	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड के प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	554	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्यूमिनियम सिलिकेट	559	100 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		2500 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	42
		कैथाजैनथिम	161g	जीएमपी	
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	
		स्टीयरॉयल साइट्रेट	484	15,000 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	3500 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	5000 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	1000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		टोकोफेरोल		1500 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	400 मिग्रा/किग्रा	**130**
		मिनरल ऑयल	905d	20000 मिग्रा/किग्रा	
5.4	**सजावट (उदाहरण के लिए बेहतर (फाइन) बेकरी सामग्री), टॉपिंग (गैर-फल) और मीठी सॉसः**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	500 मिग्रा/किग्रा	
		एलीटेम	956	300 मिग्रा/किग्रा	
		एस्पeरटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		ब्यटेलेटिड हाइड्रोऑक्सीएनीसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		ब्यटेलेटिड हाइड्रोऑक्सीटोल्यून (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	130, 15
		कारोटिनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 5

कन्फेक्शनरी					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	
		कैरामेल III - अमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कारनोबा वैक्स	903	जीएमपी	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160 a (ii)	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		ग्लिइसरोल का डायएसिटिलटार्टेरिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	1000 मिग्रा/किग्रा	
		सोर्बेट्स-		1000 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		3000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		500 मिग्रा/किग्रा	
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	2000 मिग्रा/किग्रा	3

सारणी 6

अनाज एवं अनाज उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
6.0	**जड़ और कंद, दालें, फलियां से अनाज से लिए गए गई अनाज और अनाज उत्पाद, (ताजा दालें और फलियां श्रेणी 4.2 में शामिल हैं) खाद्य श्रेणी 07.0 की बेकरी माल को छोड़कर, और मज्जा या ताड़ के पेड़ के नरम हिस्से, असंसाधित (06.1) अनाज और अनाज आधारित उत्पादों की और विभिन्न संसाधित रूप। शामिल हैं**				
6.1	**चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फ्लेक्ड) अनाज**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
6.2	**आटा और माँड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)**				
6.2.1 एवं 6.2.2	**आटा और मांड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)**	प्रोटीज़	1101(i)	जीएमपी	
		पुलुलेन	1204	जीएमपी	25
		सल्फाइट्स		200 मिग्रा/किग्रा	44
		बेनज़ोएल पेरॉक्साइड	928	75 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरीन	925	2500 मिग्रा/किग्रा	87
		L-एसकॉर्बिक एसिड	300	300 मिग्रा/किग्रा	
		एज़ोडिकार्बोनामाइड	927a	45 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2500 मिग्रा/किग्रा	225, 33
		सोडियम एसकोरबेट	301	300 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		1600 मिग्रा/किग्रा	6, 252
		एसपरजिलस ऑरिज़े वर से एल्फा- एमाइलेज़	1100 (i)	100 पीपीएम	आटा बड़े पैमाने के आधार पर
		बेस्सिलस सबटाइलिस से एल्फा- एमाइलेज़	1100 (iii)	जीएमपी	
		बेस्सिलस लाइचेनीर्फोमिस से कार्बोहाइड्रेस	1100 (vi)	जीएमपी	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472 e	3000 मिग्रा/किग्रा	186
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	28, 25

		एमाइलेज़ तथा अन्य एन्जाइम	1100	जीएमपी	
		अमोनियम परसल्फेट	923	2500 मिग्रा/किग्रा	आटा बड़े पैमाने के आधार पर
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	5000 मिग्रा/किग्रा	आटा बड़े पैमाने के आधार पर
		पॉटाशियम आयोडेट	917	50 मिग्रा/किग्रा	आटा बड़े पैमाने के आधार पर
		अमोनियम क्लोराइड	510	500 मिग्रा/किग्रा	आटा बड़े पैमाने के आधार पर
		एल- सिसटेइन मोनो हाइड्रोक्लोराइड	920	90 मिग्रा/किग्रा	आटा बड़े पैमाने के आधार पर
		सोडियम बाइसल्फाइट	222	जीएमपी	
		सोडियम मेटाबाइसल्फाइट	223	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(ii)	जीएमपी	
	मैदा	**मैदा (यदि आटा बेकिंग उद्देश्य के लिए प्रयोग किया जाता है)**			
		बेनज़ोएल पेरॉक्साइड	928	40 मिग्रा/किग्रा	
		एसकॉर्बिक एसिड	300	200 मिग्रा/किग्रा	
	मकई का आटा	मक्के के आटे (मक्का स्टार्च) में निम्न सहयोज्यों की अनुमति है			
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44
		* आटे में किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
6.3	**बेली हुई (रोल्ड) जई सहित रेडी टू इट अनाड, ब्रेकफास्ट अनाज**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		200 मिग्रा/किग्रा	10
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1200 मिग्रा/किग्रा	188
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	-
		एस्परटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		करक्युमिन	100(i)	जीएमपी	
		पैपरिका ओलयोरेजिन	160 C	जीएमपी	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइट्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	196, 15
		बुटिलेटिड हाइट्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	196,15
		केरोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III -	150 C	50000 मिग्रा/किग्रा	189

		एमोनिया कैरामेल			
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	2500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	400मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200मिग्रा/किग्रा	
		ऑयरन ऑक्साइड्स		75मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	160मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200मिग्रा/किग्रा	196
		फास्फेट्स		2200मिग्रा/किग्रा	33
		राइबोफ्लेविन		300मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	350मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1000मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
6.4	**पास्ता और नूडल्स और जैसे उत्पाद (उदाहरण के लिए चावल पेपर, चावल की सेंवई, सोयाबीन पास्ता और नूडल्स)**				
6.4.1	**ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इसी प्रकार के उत्पाद**	अगार	406	जीएमपी	211
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	211
		एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	523	300 मिग्रा/किग्रा	247,6
		एसकॉर्बिक एसिड	300	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		कैल्सियम डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	211,59
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	211
		कैरागीनान	407	जीएमपी	211
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		कर्डलेन	424	जीएमपी	211
		डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	211
		फ्यूमेरिक एसिड	297	700 मिग्रा/किग्रा	
		गैलन गम	418	जीएमपी	211
		ग्लाइकोनो डेल्टा-लैकटोन	575	जीएमपी	

		ग्लिसरॉल	422	जीएमपी	211
		गुआरगम	412	जीएमपी	211
		गमएराबिक	414	जीएमपी	211
		काराया गम	416	जीएमपी	211
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	211
		लैक्टिक एसिड एल-डी- और डिएल-	270	जीएमपी	
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	
		माइक्रोक्रिस्टेलाइन सेल्यूलोज़	460(i)	जीएमपी	211
		फेट्टी एसिड के मोनो- और डाइ-ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	211
		फॉस्फेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	211
		फास्फेट्स		2500 मिग्रा/किग्रा	211,33
		पॉटाशियम कार्बोनेट	501(i)	11000 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शेवाल	407a	जीएमपी	211
		पुलुलेन	1204	जीएमपी	211
		सोडियम एसिटेट	262(i)	600 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	211
		सोडियम एसकोरबेट	301	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	10000 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलुलोज़	466	जीएमपी	
		सोडियम डीएल-मैलेट	350(ii)	जीएमपी	
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	211
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	211
6.4.2	**सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद**	कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	211
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	211
		ग्लिसरॉल का डाइसेटाइपल टैरटरिक एसिड और फैटी एसिड एस्टर्स	472e	5000 मिग्रा/किग्रा	

		फास्फेट्स		900 मिग्रा/किग्रा	211,33
		अगार	406	जीएमपी	256
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	256
		अमोनियम एलगाइनेट	403	जीएमपी	256
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	256
		कैल्सियम 5'-रिबोन्यूक्लियोटाइड	634	जीएमपी	256
		कैल्सियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	256
		कैल्सियम एसकॉर्बेट	302	200 मिग्रा/किग्रा	256
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	256
		कैल्सियम सल्फेट	516	जीएमपी	256
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	256
		बीटा -कैरॉटीन, सब्जियां	160a (ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	211
		कैरागीनान	407	जीएमपी	256
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	256
		डाइसोडियम 5'-ग्वानाइलेट	627	जीएमपी	256
		डाइसोडियम 5'-आइनोसिनेट	631	जीएमपी	256
		डाइसोडियम 5'-रिबोन्यूक्लियोटाइड	635	जीएमपी	256
		डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	256
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	256
		गैलन गम	418	जीएमपी	256
		ग्वार गम	412	जीएमपी	256
		गमएराबिक	414	जीएमपी	256
		काराया गम	416	जीएमपी	256
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	256
		लैक्टिक एसिड एल-डी- और डिएल-	270	जीएमपी	256
		लैसिथिंस	322 (i)	जीएमपी	256
		मैलिक एसिड	296	जीएमपी	256
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	256
		माइक्रोक्रिस्टेलाइन सेल्यूलोज़	460 (i)	जीएमपी	256
		फेट्टी एसिड के मोनो-	471	जीएमपी	256

		और डाइ-ग्लिसेराइड्स			
		मोनोसोडियम एल-ग्लूटामेट	621	जीएमपी	256
		नाइट्रोस ऑक्साइड	942	जीएमपी	256
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	256
		फॉस्फेटिड डिस्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	256
		पॉलिसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉटाशियम एलगाइनेट	402	जीएमपी	256
		पॉटाशियम कार्बोनेट	501 (i)	जीएमपी	256
		पॉटाशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	256
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शेवाल	407a	जीएमपी	256
		पुलुलेन	1204	जीएमपी	256
		अमोनियम, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिसटिक, पालमिटिक और स्टियरिक एसिड के लवण	470 (i)	जीएमपी	256
		सोडियम एसिटेट	262 (i)	जीएमपी	256
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	256
		सोडियम एसकोरबेट	301	200 मिग्रा/किग्रा	256
		सोडियम कार्बोनेट	500 (i)	जीएमपी	256
		सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलुलोज़	466	जीएमपी	256
		सोडियम ग्लूकोनेट	576	जीएमपी	256
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500 (ii)	जीएमपी	256
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	256
		टैरा गम	417	जीएमपी	256
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	256
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	256
6.4.3	**पहले से पकाए हुए पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	211, 10
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		बुटिलेटिड हाइट्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	130,15

		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	130,15
		केरोटेनोइड्स		1200 मिग्रा/किग्रा	153
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	153
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	153
		कैरामेल III - अमोनिया कारमेल	150c	50000 मिग्रा/किग्रा	153,173
		कैरामेल IV - अमोनिया कारमेल	150d	50000 मिग्रा/किग्रा	153
		बीटा -कैरॉटीन, सब्जियां	160a(ii)	1000 मिग्रा/किग्रा	153
		साइक्लोडेक्सट्रिन, बीटा	459	1000 मिग्रा/किग्रा	153
		ग्लिसरॉल का डाइसेटाइपल टैरटरिक एसिड और फैटी एसिड एस्टर्स	472e	10000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	194
		फास्फेट्स		2500 मिग्रा/किग्रा	33,211
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	50 मिग्रा/किग्रा	153
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5,000 मिग्रा/किग्रा	153,2
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	153
		सोरबेट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	42,211
		सल्फाइट्स		20 मिग्रा/किग्रा	44
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	153
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	130,15
		पैपरिकी ओलेरेजिन	160C (I)	जीएमपी	
		एनेटो	160B(I) (II)	जीएमपी	
		टारटरिक एसिड	334	जीएमपी	

6.5	**अनाज और स्टार्च आधारित डेजर्ट**	**एसकरोबाइलइस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	10,2
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	200 पीपीएम	191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		कारोटेनोइड्स		150 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		75 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		315 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	181
		ऑयरन ऑक्साइड्स		75 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		नाइसिन	234	3 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		7,000 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	90 मिग्रा/किग्रा	2,15
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	165 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	

		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		टोकोफेरॉल	307	जीएमपी	
		टीबीएचक्यू	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़	466, 469	5 ग्रा./किग्रा	
		पोन्सियू 4आर	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेजाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगो कारमाइन	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
6.6	**बैटर्स**	बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	केवल वडा सूखे मिश्रण के लिए
		कारोटेनोइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		बीटी-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		5,600 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	2
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	6
		सोरबेट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	42
		टार्टेरिक एसिड	334		
6.7	**पूर्व पकाए या प्रसंस्कृत अनाज / अन्न/ फली उत्पादों**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV -	150d	2,500 मिग्रा/किग्रा	

		सल्फाइट एमोनिया कैरामेल			
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	200 मिग्रा/किग्रा	72
6.8	**सोयाबीन उत्पाद (खाद्य श्रेणी 12.9 के सोयाबीन आधारित संशोषण (सीजनिंग) और मसालों को छोड़कर)**				
6.8.1	**सोयाबीना आधारित पेय**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	1,500 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1,300 मिग्रा/किग्रा	33
		राइबोफ्लेविन		50 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
6.8.2	**सायोबीन आधारित पेय फिल्म**				
6.8.3	**सोयाबीन दही (टोफू)**	**फास्फेट्स**		100 मिग्रा/किग्रा	33
6.8.4	**अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही**				
6.8.4.1	**गाढ़ी ग्रेवी-में पकाई गई अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही**				
6.8.4.2	**गहरी तली हुई अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही**				
6.8.4.3	**खाद्य सामग्री 06.8.4.1 और 06.8.4.2 के अलावा अन्य अर्ध निर्जलित सोयाबीन दही**				
6.8.5	**निर्जलित सोयाबीन दही**				
6.8.6	**किण्वित सोयाबीन**				
6.8.7	**किण्वित सोयाबीन दही**				
6.8.8	**सोयाबीन प्रोटीन के अन्य उत्पाद**	कैरामेल III अमोनिया प्रोसेस	150c	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट अमोनिया प्रोसेस	150d	20,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
7.0	**बेकरी के उत्पाद**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		1,000 मिग्रा/किग्रा	15,10
		बेंज़ोएक एसिड	210	1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130 XS96, XS97,
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 130, 167 XS96, XS97,
		कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	3,000 मिग्रा/किग्रा	125
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	15,000 मिग्रा/किग्रा	72 11
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
7.1	**ब्रेड और साधारण बेकरी सामान और मिश्रण**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्टपार्टम	951	4,000 मिग्रा/किग्रा	191
		अमोनियम पर्सफ्लेट	923	2,500 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	6000 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	70 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	650 मिग्रा/किग्रा	
		टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		फेट्टी एसिड के सुक्रोज़ एस्टर्स	473	जीएमपी	
		सोडियम स्टियरॉयल-2-लेक्टीलेट,	481(i),	5000 मिग्रा/किग्रा	एकल या संयोजन में
		कैल्सियम स्टियरॉयल-2-लेक्टीलेट (एकल अथवा संयोजन में)	482(ii)	5000 मिग्रा/किग्रा	
		इंर्टस्टएरीफाइड राइसिनोलेरिक एसिड के पॉलीग्लिसरॉल एस्टर्स	476	2000 मिग्रा/किग्रा	
		एसिड कैल्सियम फॉस्फेट	341	10000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		सोडियम डाइएसिटेट	262 (ii)	4000 मिग्रा/किग्रा	
		एसिड सोडियम पाएरोफॉस्फेट	450 (i)	5000 मिग्रा/किग्रा	
		एल-साइसटिन मोनोहाइड्रोक्लोराइड	920	90 मिग्रा/किग्रा	
		करक्युमिन	100	जीएमपी	
		बेंजोइलपैरोक्साइड	928	80 मिग्रा/किग्रा	
		एसिड कैल्सियम फॉस्फेट	341	10000 मिग्रा/किग्रा	
7.1.1	**ब्रेड और रोल - यीस्ट-खमीरयुक्त ब्रेड और विशिष्ट ब्रेड और सोडा ब्रेड**	मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	3,000 मिग्रा/किग्रा	36, 126 15
		जाइलेज़		जीएमपी	केवल ब्रेड के लिए, FS03
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	195
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
7.1.2	**क्रेकर**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	15 10
		एल्यूमिनियम एमोनियम सल्फेट	523	100 मिग्रा/किग्रा	246 6
		कारोटेनोइड्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	181
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	11
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		100 मिग्रा/किग्रा	246 6
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 195

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
7.1.3	**अन्य साधारण बेकरी उत्पाद (जैसे बगेल, पिटा, इंग्लिश मफिन)**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्यूमिनियम एमोनियम सल्फेट	523	100 मिग्रा/किग्रा	6 244 246
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	11
		प्रोपेल गैलेट	310	100 मिग्रा/किग्रा	15 130
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		100 **मिग्रा/किग्रा**	6 244 246
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
7.1.4	**ब्रेड की भराई और ब्रेड के टुकड़ों सहित ब्रेड जैसे उत्पाद**	**कारोटेनोइड्स**		200 मिग्रा/किग्रा	116
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		6 मिग्रा/किग्रा	62
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	181
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33 33
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	11
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	15 195
7.1.5	**स्टीम्ड ब्रेड और बन्स**	एल्यूमिनियम एमोनियम सल्फेट	523	40 मिग्रा/किग्रा	246 6 248

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	216
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	11
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	15,000 मिग्रा/किग्रा	11 72
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		40 मिग्रा/किग्रा	246, 6, 248
7.1.6	**ब्रेड और साधारण बेकरी उत्पाद के लिए मिश्रण**	एल्यूमिनियम एमोनियम सल्फेट	523	40 मिग्रा/किग्रा	246, 6, 249
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	11
		सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट्स		40 मिग्रा/किग्रा	248 246 6
7.2	**फाइन बेकरी वेयर (मीठे नमकीन, स्वादिष्ट) और मिश्रण**				
7.2.1	**केक, कुकीज और पाइज (जैसे फल-भरे या कस्टर्ड प्रकार के)**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	165,188
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	1,700 मिग्रा/किग्रा	191,165
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	1,000 मिग्रा/किग्रा	77, 113
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100पीपीएम	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		75 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1,200 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	-
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	80 मिग्रा/किग्रा	165,
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		170 मिग्रा/किग्रा	165
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	3
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	700 मिग्रा/किग्रा	165,
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	
		फेट्टी एसिड के सुक्रोस एस्टर्स	473	जीएमपी	
		टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		बेनज़ोएल पेरॉक्साइड	928	40 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन अथवा टर्मेरिक	100, 100(i), 100 (ii)	जीएमपी	
		कैथाजैनथिम	161 g	जीएमपी	
		रिबोफ्लेविन,		जीएमपी	
		एनेटो	160 b	जीएमपी	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसार्बेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेराज़ाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		पॉटाशियम आयोडेट	917	जीएमपी	

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
7.2.2	**अन्य फाइन बेकरी वेयर (जैसे डोनट्स, मीठे रोल, स्कोन और मफिन)**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	165,188
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	1,700 मिग्रा/किग्रा	191,165
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	1,000 मिग्रा/किग्रा	77,113
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		75 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1,200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसार्बेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		निजिन	234	12.5 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स	172(i)-(iii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	80 मिग्रा/किग्रा	165
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		170 मिग्रा/किग्रा	165
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	3
		सुक्रालोस	955	700 मिग्रा/किग्रा	165
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 7

बेकरी के उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	
7.2.3	**उत्कृष्ट बेकरी उत्पाद के लिए मिश्रण**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	165,188
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	1,700 मिग्रा/किग्रा	191,165
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	1,000 मिग्रा/किग्रा	77,113
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		75 मिग्रा/किग्रा	
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1,200 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	80 मिग्रा/किग्रा	165,
		फास्फेट्स		9300 मिग्रा/किग्रा	229,33
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	196,15
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		170 मिग्रा/किग्रा	165
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	3
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	700 मिग्रा/किग्रा	165
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोर्बेटस		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद, पोल्ट्री शामिल हैं					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
8	**ताजा / फ्रोजन / ठंडा / भूमिज मांस, पोल्ट्री, और उससे तैयार पदार्थ (फ्रोजन मटन, चिकन, बकरी और भैंस मांस)**				
8.1	**ताजा /फ्रोजन/ठंडा/ भूमिज मांस, पोल्ट्री,**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
8.1.1	**ताजा /फ्रोजन/ठंडा मांस, पोल्ट्री, पूर्ण या टुकड़ों में**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
8.1.2	**ताजा /फ्रोजन/ठंडा/ भूमिज मांस, पोल्ट्री जारी**				
8.2.	**पूरे टुकड़े में या कटा हुआ संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद**	पेपरिका ऑलियोरेज़िन	160c(i)	जीएमपी	
		पॉलिसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96, 130, 15
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96,15, 167,130
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96, 4, XS98, XS89, XS88
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130 XS96, XS97,
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 130, 167 XS96, XS97,
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	जीएमपी	XS97, XS96,XS98, XS89, XS88, 4, 3
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	जीएमपी	XS97, XS96,XS98,

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद, पोल्ट्री शामिल हैं					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
					XS89, XS88, 4, 3
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	5000 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96,
		इरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96, 4
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96, 3, 4
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	XS96 XS97
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	XS 97, XS 96
8.2.1	**ऊष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस पोल्ट्री, शिकार का मांस और उससे बने पदार्थ**	**फास्फेट्स**		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	5000 मिग्रा/किग्रा	XS96, XS97
8.2.1.1	**अभिसादित (जिसके अन्तर्गत नमक लगा हुआ भी है) उष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस, पोल्ट्री, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद**				
8.2.1.2	**अभिसादित (जिसके अन्तर्गत नमक लगा हुआ भी है) और सूखा प्रसंस्कृत मांस, पोल्ट्री, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद**	**बेनज़ोएट्स**		1000 मिग्रा/किग्रा	3, 13
		आइसोप्रोपिल साइट्रेट्स	384	200 मिग्रा/किग्रा	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	6 मिग्रा/किग्रा	
8.2.1.3	**किण्वित ऊष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस, पोल्ट्री, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद**	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	-
		नाइट्रेट्स		80 मिग्रा/किग्रा	32, 288
8.2.2	**पूरे टुकड़े में या कटे हुए हिस्से में ऊष्मा**	**रंग, फ्लेवर और मीट टेंडराइज़र की अनुमति नहीं है**			

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद, पोल्ट्री शामिल हैं					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
	उपचारित संसाधित मांस और पोल्ट्री उत्पाद (कैन्ड चिकन, कैन्ड मटन एवं बकरे का मीट)				
		निजिन	234	25 मिग्रा/किग्रा	330, XS97, XS96, 233
		नाइट्रेट्स		80 मिग्रा/किग्रा	32, 288
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33
		सेक्रेंस		500 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96, 15
8.2.3	**जमे हुए प्रसंस्कृत मांस, पोल्ट्री, शिकार का मांस और उससे बने पूर्ण भाग या टुकड़ों के उत्पाद**	मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	950 मिग्रा/किग्रा	3
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	130, XS97 15, XS96
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा	167, 130, XS97, 15, XS96
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	XS89, XS96, 4, XS98, XS97
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद, पोल्ट्री शामिल हैं					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
					XS96, XS97,
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 130, 167 XS96, XS97,
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150C	जीएमपी	XS89, XS96, 4, XS98 XS97 नोट 3
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	जीएमपी	XS89, XS96, 4, XS98, XS97, 3
		इरीथ्रोसिन	127	30 मिग्रा/किग्रा	XS88, 4, 290
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	5,000 मिग्रा/किग्रा	XS89, XS98
		पेपरिका ऑलियोरेज़िन	160c(i)	जीएमपी	
		नाइट्रइटस		80 मिग्रा/किग्रा	32, 286
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	302, XS89, 33, XS98
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	130, XS89,

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद, पोल्ट्री शामिल हैं					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
					XS98, 15
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	XS96, XS97
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्विनन (टीबीएचक्यू)	319	100 मिग्रा/किग्रा	XS98, XS89, 130, 2, 15
8.3.1	**उष्मा रहित उपचारित प्रसंस्कृत मांस, कुक्कुट पालन और उससे बने उत्पाद के टुकड़े**	बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	20 मिग्रा/किग्रा	118
8.3.1.1	**उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे गैर-ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद**	कैथाजैनथिम	161g	100 मिग्रा/किग्रा	118, 4
8.3.1.2	**उपचारित (नमकीन सहित) और सूखे ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद**	आइसोप्रोपाइल साइट्रेट	384	200 मिग्रा/किग्रा	
		नाटामाइसिन (पाइमैरिसिन)	235	20 मिग्रा/किग्रा	3, 81
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	3, 13
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	135 मिग्रा/किग्रा	
8.3.1.3	**किण्वित गैर-ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद**	सल्फर डाइऑक्साइड	220	450 मिग्रा/किग्रा	कच्चे मांस, अनाज और मसालों से युक्त सॉस और सॉसेज मांस
8.3.2	**ऊष्मा उपचारित संसाधित विखंडित मांस और पोल्ट्री उत्पाद**	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	XS89, XS88, XS98, XS96, XS97
		कारोटेनोइड्स		20 मिग्रा/किग्रा	XS98, XS 89,
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	20 मिग्रा/किग्रा	118

सारणी 8

मांस और मांस उत्पाद, पोल्ट्री शामिल हैं					
खाद्य श्रेणी प्रणाली	**खाद्य श्रेणी का नाम**	**खाद्य सहयोज्य**	**आईएनएस संख्या**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर**	**नोट**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		35 मिग्रा/किग्रा	XS89, XS98, 21
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	XS89, , XS98, 15
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	XS89, XS98,
8.3.3	**जमा प्रसंस्कृत विखंडित मांस, अंडा, और उत्पाद**	मिनरल ऑयल, हाइ विसकोसिटी	905d	950 मिग्रा/किग्रा	3
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	पके के अलावा, 100 मिग्रा/किग्रा XS89, XS98 XS97, XS96, 4
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा :	पके के अलावा, 100 मिग्रा/किग्रा XS89, XS98
8.4	**खाद्य आवरण**	पेपरिका ऑलियोरेज़िन	160c(i)	जीएमपी	
		एसकॉर्बिल एस्टर्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	10
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	XS98, XS89, XS97, XS96, 4
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	XS98, XS 89,
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	3
		अंगूर छाल अर्क	163 (ii)	5000 मिग्रा/किग्रा	-
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		36 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स	-	1000 मिग्रा/किग्रा	72
		फास्फेट्स		1100 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		1500 मिग्रा/किग्रा	XS97, XS96

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
9.0	**मछली और मछली उत्पाद, मोलस्क, क्रसटेशियन, और एकीनोडर्म्स सहित**		-		-
9.1	**मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद**	किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं			
9.1.1	**ताजा मछली**	किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं			-
9.1.2	**ताजा मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स**	**सल्फाइट्स**	,	100मिग्रा/किग्रा	~~44~~
9.2	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा/किग्रा	144 एवं 188
		एस्पारटेम	951	300 मिग्रा/किग्रा	144,191
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	95
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	30,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	30,000 मिग्रा/किग्रा	95
09.2.1	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई मछली, मछली के टुकड़े, और मछली उत्पाद (फ्रोजन प्राव्न्स या झींगे, फ्रोजन लोबसरटर्स, फ्रोज फिन मछली और फ्रोजन मछली फिलेट्स)**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		1,000 मिग्रा/किग्रा	10
		एसकॉर्बिक एसिड	300	जीएमपी	
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोऑक्सीएनीसोल (बीएजए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 180
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोऑक्सीटोल्यून (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	15, 180
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	95
		कैथाजैनथिन	161g	35 मिग्रा/किग्रा	95
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	61, 257
		इथाइल डायमाइन टेट्रा एसीटेट्स (ईडीटीए)		75 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	95
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	44,139

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	6
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	61
		एसीटिलेटिड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	29
		अगार	406	जीएमपी	3, 53 एवं 29
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	29
		अमोनियम एलगाइनेट	403	जीएमपी	29
		कैल्सियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	29
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	37
		कैरागीनान	407	जीएमपी	37
		ग्लिसरॉल के सिट्रिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472c	जीएमपी	29
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	3, 53, 29
		गैलन गम	418	जीएमपी	29
		ग्वार गम	412	जीएमपी	37 एवं 73
		गम एराबिक (एसेसिया गम)	414	जीएमपी	29
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	29
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	29
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	29
		ग्लिसरॉल के एसिटिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	29
		काराया गम	416	जीएमपी	29
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	29
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	29
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	29
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	29
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	37
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	29
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	29
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	16,37

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	29
		पॉटाशियम एलगाइनेट	402	जीएमपी	29
		पॉटाशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	29
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	61
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	29
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शैवाल	407a	जीएमपी	37
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिक एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	71,29
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	61
		कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	29
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	37
		कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़	466	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	29 एवं 73
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	29
		ट्राइकैल्सियम साइट्रेट	333(iii)	जीएमपी	29
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	61
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	37
9.2.2	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई बैटर्ड मछली, मछली के टुकड़े और मछली उत्पाद**	ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	61
		एसकॉर्बिल एस्टर्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	10
		अमोनियम कार्बोनेट	503(i)	जीएमपी	41
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोऑक्सीएनीसोल (बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15,180
		ब्यूटेलेटिड हाइड्रोऑक्सीटोल्यून (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	15,180

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	61
		एथिलीन डायमाइन टेट्रा एसीटेट्स (ईडीटीए)		75 मिग्रा/किग्रा	21
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	41
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	41
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉटाशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	41
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	61
		पॉटाशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	501(ii)	जीएमपी	41
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	41
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	61
		सोडियम फ्यूमारेट्स	365	जीएमपी	41
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	41
		सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	500(iii)	जीएमपी	41
		थायोडीप्रोपीयोनेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	15, 46
		एसीटाइलेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	63
		अगार	406	जीएमपी	29
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	177
		कैरागीनान	407	जीएमपी	177
		ग्लिसरॉल के सिट्रिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472c	जीएमपी	129
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	29
		गैलन गम	418	जीएमपी	29
		ग्वार गम	412	जीएमपी	177
		गम एराबिक (एसेसिया गम)	414	जीएमपी	29
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	63
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	63
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	63
		ग्लिसरॉल के एसिटिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	29

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कारया गम	416	जीएमपी	29
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	29
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	29
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	29
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	177
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	63
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	63
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	177
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	29
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शैवाल	407a	जीएमपी	177
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	71
		कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	29
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	210
		कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़	466	जीएमपी	177
		टैरा गम	417	जीएमपी	29,73
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	29
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	177
		एसीटाइलेटिड डाइ स्टार्च एडिपेट	1422	जीएमपी	63
		एसिड-ट्रिटेड स्टार्च	1401	जीएमपी	63
		एल्कालाइन ट्रीटिड स्ट्रार्च	1402	जीएमपी	63
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डिस्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	63
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	63
		स्टार्च एसिटेट	1420	जीएमपी	63
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	63
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	61
		फॉस्फेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	63

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
9.2.3	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमे हुए कीमा और क्रीमयुक्त मछली उत्पाद**				
		क्लोरोफिल्स, और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		40 मिग्रा/किग्रा	95
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	जीएमपी	95
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	95
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	95
		अगार	406	जीएमपी	
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	
		कैरागीनान	407	जीएमपी	
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		काराया गम	416	जीएमपी	
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	
9.2.4	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित पकाई और/या तली हुई मछली और मछली उत्पाद**	एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	जीएमपी	
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड	528	जीएमपी	
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सोडियम फ्यूमारेट्स	365	जीएमपी	
		ट्राइकैल्सियम साइट्रेट	333(iii)	जीएमपी	
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
9.2.4.1	**पकायी मछली और मछली उत्पाद**	एसीटाइलेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	241
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	95
		कैरॉबबीनगम	410	जीएमपी	241
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	95
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	241
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	241
		गैलन गम	418	जीएमपी	241
		काराया गम	416	जीएमपी	241
		क्लोरोफिल्स, और क्लोरोफिलिंस, कॉपर कॉम्पलेक्सिस		30 मिग्रा/किग्रा	62 ,95
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404		241
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	241
		बीटी-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	95
		ईडीटीए		50 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	95
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	300 मिग्रा/किग्रा	95
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पोनसियु 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	95
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	241
		सेक्रींस		500 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	42

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सोडियम फ्यूमारेट्स	365	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	95
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	300
9.2.4.2	**पकाये मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्यूमिनियम एमोनियम सल्फेट	523	200 मिग्रा/किग्रा	6 ,250
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	30,000 मिग्रा/किग्रा	
		बेनजोएट्स	522	200 100 मिग्रा/किग्रा	13, 82
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	95
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		2000 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		150 मिग्रा/किग्रा	44
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200मिग्रा/किग्रा	
9.2.4.3	**मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित तली हुई मछली और मछली उत्पाद**	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	41
		संसाधित इयूचूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	41
		एसीटाइलेटिड डिस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	41
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	41
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	41
		गैलन गम	418	जीएमपी	41
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल		40 मिग्रा/किग्रा	95,41
		कारया गम	416	जीएमपी	
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	41
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	95
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	41
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
9.2.5	**मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित स्मोक्ड सूखे, किण्वित, और/ नमकीन मछली और मछली उत्पाद (सूखी शार्क, नमकीन मछली / सूखी नमकीन मछली)**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	22
		बेनज़ोएट्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 196
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	266, 267
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	266 ,267
		ऑयरन ऑक्साइड्स		250 मिग्रा/किग्रा	22
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	जीएमपी	22
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	22 ,161
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड	528	जीएमपी	266 ,267
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	266 , 267
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	266 , 267
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	266 , 267
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	22
		प्रोपेल गैलेट	310	100 मिग्रा/किग्रा	266 , 267
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	15 ,196

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सोरबेट्स			42
		सल्फाइट्स		30 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	44
		सोडियम फ्यूमारेट्स	365	जीएमपी	266 , 267
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	266 , 267
		एसीटाइलेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	22
		अगार	406	जीएमपी	300
		कैरागीनान	407	जीएमपी	300
		ग्लिसरॉल के सिट्रिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472c	जीएमपी	300
		ग्वार गम	412	जीएमपी	300
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	300
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	300
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	300
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	300
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	300
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	300
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	300
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	300
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	300
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	300
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	300
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	300
		प्रोसेस्ड इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	300
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर	470(i)	जीएमपी	300

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		एसिड का लवण			
		कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	300
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	300
		कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	300
		टैरा गम	417	जीएमपी	300
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	300
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	300
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	300
		ग्लिसरॉल के एसिटिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	300
9.3	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित अर्ध संरक्षित मछली और मछली उत्पाद**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	200 मिग्रा/किग्रा	95
		एस्परटेम	951	300 मिग्रा/किग्रा	144 एवं 188
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	200 मिग्रा/किग्रा	144 एवं 191
		बेनज़ोएट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	113
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 180
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 180
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	13 ,120
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	30,000 मिग्रा/किग्रा	95
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	120 मिग्रा/किग्रा	144
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	30,000 मिग्रा/किग्रा	95
		नियोटेम	961	10 मिग्रा/किग्रा	161
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		1,000 मिग्रा/किग्रा	27
		सोरबेट्स		1000मिग्रा/किग्रा	42
9.3.1	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और**	**फास्फेट्स**		2,200 मिग्रा/किग्रा	33

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार और/या जेली में रखे जाने वाले मछली और मछली उत्पाद	सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144
9.3.2	**मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मसालेदार और/या नमकीन पानी की मछली और मछली उत्पाद**	**इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)**		250 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144
9.3.3	**सालमोन विकल्प, कैवियर और मछली के अंडे के अन्य उत्पाद**	एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,500 मिग्रा/किग्रा	
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पोनसियु 4R		200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
9.3.4	**मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स (जैसे मछली पेस्ट) सहित अर्ध-संरक्षित मछली और मछली उत्पाद, खाद्य श्रेणियों 09.3.1, - 0.9.3.3 के उत्पादों को छोड़कर**	सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल		75 मिग्रा/किग्रा	95
		ऑयरन ऑक्साइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	95
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	144

सारणी 9

मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित मछली और मछली उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
9.4	**मालस्कों, क्रस्टेशनों, और एकीनोडर्मों सहित डिब्बा बंद या किण्वित, पूरी तरह से संरक्षित मछली और मछली उत्पाद (कैन्ड फिन मछली, कैन्ड श्रिंप, कैन्ड सारडिन्स, कैन्ड सालमोन, कैन्ड क्रैब मीट, कैन्ड टुना एवं बोनिटो)**	एसेसलफेम पोटेशियम एस्परटेम	950	200 मिग्रा/किग्रा	144 , 188
		एस्परटेम	951	300 मिग्रा/किग्रा	144 ,191
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	200 मिग्रा/किग्रा	113
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	95
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15, 180
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15, 180
		कॉपर कॉम्प्लेक्सिस में क्लोरोफिल्स और क्लोरोफिल		500 मिग्रा/किग्रा	95
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	30000 मिग्रा/किग्रा	50
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	30000 मिग्रा/किग्रा	95
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		340 मिग्रा/किग्रा	21
		आयरन ऑक्साइड		50 मिग्रा/किग्रा	95
		नियोटेम	961	10 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		राइबोफ्लेविन		500 मिग्रा/किग्रा	95
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	144
		सल्फाइट्स		150 मिग्रा/किग्रा	44 एवं 140
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	120 मिग्रा/किग्रा	144
		कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़	466	जीएमपी	

सारणी 10

अंडे और अंडे उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
10	**अंडे और अंडे उत्पाद**				
10.1	**ताजा अंडे**	किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं			
10.2	**अंडे उत्तपाद**	लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
10.2.1	**तरल अंडे उत्पाद**	**बेनज़ोएट्स**		5000 मिग्रा/किग्रा	13
		फास्फेट्स		4400 मिग्रा/किग्रा	67, 33
		सोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	42
		ट्राइएथिल साइट्रेट	1505	2500 मिग्रा/किग्रा	
		एसिटिक एसिड, ग्लेसियल	260	जीएमपी	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		लैक्टिक एसिड एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	
		सोडियम एसिटेट	262 (i)	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331 (iii)	जीएमपी	
		अगार	406	जीएमपी	
		कैल्सियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	
		कैरागीनान	407	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	
		काराया गम	416	जीएमपी	
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	
		माइक्रो क्रिस्टेलाइन सेल्यूलोज़ (सेल्यूलोज़ जेल)	460(i)	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	
		संसाधित इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	

सारणी 10

अंडे और अंडे उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम** (2)	**खाद्य सहयोज्य** (3)	**आईएनएस संख्या** (4)	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर** (5)	**नोट** (6)
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	
		ट्राइएथिल साइट्रेट	1505	2,500 मिग्रा/किग्रा	47
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	
10.2.2	**जमे हुए अंडे उत्पाद**	**फास्फेट्स**		1290 मिग्रा/किग्रा	67, 33
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		एसिटिक एसिड, ग्लेसियल	260	जीएमपी	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		लैक्टिक एसिड एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	
		सोडियम एसिटेट	262(i)	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	
		अगार	406	जीएमपी	
		कैल्सियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	
		कैरागीनान	407	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		ग्वार गम	412	जीएमपी	
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	
		काराया गम	416	जीएमपी	
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	

सारणी 10

अंडे और अंडे उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम** (2)	**खाद्य सहयोज्य** (3)	**आईएनएस संख्या** (4)	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर** (5)	**नोट** (6)
		माइक्रो क्रिस्टेलाइन सेल्यूलोज़ (सेल्यूलोज़ जेल)	460(i)	जीएमपी	
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	
		फेट्टी एसिड के मोनो- और डाइ-ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	
		संसाधित इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	
		टैरा गम	417	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	21, 47
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		ट्राइएथिल साइट्रेट	1505	2500 मिग्रा/किग्रा	47
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
10.2.33	**सूखे तथा/अथवा गर्म जमा हुए अंडे उत्पाद**	**ग्लासिरोल का** ट्राइएथिलटार्ट्रिक और फैटी एसिड	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलाइन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		200 मिग्रा/किग्रा	21, 47
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		ट्राइएथिल साइट्रेट	1505	2500 मिग्रा/किग्रा	47
10.3	**संरक्षित अंडे**	**फास्फेट्स**		1000 मिग्रा/किग्रा	33
10.4	**अंडा-आधारित डेसर्ट (उदाहरणार्थ कस्टर्ड)**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एसकॉर्बिल एस्टर्स		500मिग्रा/किग्रा	10, 2
		एस्परटेम	951	1000 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13

सारणी 10

अंडे और अंडे उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1400 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		3000 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	90 मिग्रा/किग्रा	15, 2
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	40000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	144
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	330 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	400 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5000 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	200 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	150 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		150 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		300 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV- सल्फाइट अमोनिया कैरामेल	150d	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरोमेल III -अमोनिया कैरामेल	150d	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	200 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		200 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 11

मिठास, शहद सहित					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
11	**मिठास, शहद सहित**				
11.1	**परिष्कृत एवं कच्ची चीनी**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
11.1.1	**सफेद चीनी, अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस, डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट, फ्रूक्टोस (डेकट्रोज)**	**सल्फाइट्स**		15 मिग्रा/किग्रा	44
	परिष्कृत चीनी	**सल्फाइट्स**		20 मिग्रा/किग्रा	
11.1.2	**पिसी हुई चीनी, पिसा हुआ डेक्सट्रोस (आइसिंग चीनी)**	कैल्सियम सिलिकेट	552	15,000 मिग्रा/किग्रा	56
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	15,000 मिग्रा/किग्रा	56
		कैल्सियम के कार्बोनेट	170 (i)	15,000 मिग्रा/किग्रा	
		मैग्नीशियम सिलिकेट, सिनथेटिक	553(i)	15,000 मिग्रा/किग्रा	56
		एल्यूमिनियम अथवा सोडियम के सिलिकेट (एल्यूमिनियम सिलिकेट,सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट, कैल्सियम एल्यूमिनियम सिलिकेट)	559, 554, 556	15,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		6,600 मिग्रा/किग्रा	56 ,33
		सल्फाइट्स		20 मिग्रा/किग्रा	44
		सिलिकॉन डाइऑक्साइड, एमोरफॉस	551	15,000 मिग्रा/किग्रा	56
11.1.3	**नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी (खंडसारी चीनी) (सल्फर चीनी) (बूरा)**	**सल्फाइट्स**		150 मिग्रा/किग्रा	44, 111
	खंडसारी चीनी (देशी)	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
11.1.3.1	**शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त सूखे ग्लूकोज सिरप (शुष्क ग्लूकोज सिरप)**	**सल्फाइट्स**		20 मिग्रा/किग्रा	111,44
11.1.3.2	**शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोज सिरप (गोल्डन सिरप)**	**सल्फाइट्स**		20 मिग्रा/किग्रा	111,44

सारणी 11

मिठास, शहद सहित					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
11.1.4	**लैक्टोज**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
11.1.5	**बागवानी या मिल की सफेद चीनी (बागान सफेद चीनी, घन चीनी, मिस्री)**	**सल्फाइट्स**		70 मिग्रा/किग्रा	44
11.1.6	**जैगरी / गुड़**	**सल्फाइट्स**		70 मिग्रा/किग्रा	44
11.2	**ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर**	**सल्फाइट्स**		40मिग्रा/किग्रा	44
11.3	**गुड़ और गुड़ के उत्पादों के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इसके उलट भी परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 के उत्पादों को छोड़कर**	**राइबोफ्लेविन**		300मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		70मिग्रा/किग्रा	44
11.4	**अन्य शुगर और सिरप (उदाहरणार्थ जाइलोस, मेपल सिरप, शुगर टोप्पिंग्स)**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		200 मिग्रा/किग्रा	10
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	1,000 मिग्रा/किग्रा	159, 188
		ग्लाइसरोल का एसेटिक एवं फैटी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	258
		एसीटाइलेटिड डाइ स्टार्च एडिपेट	1422	जीएमपी	258
		एसीटाइलेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	258
		एसिड-ट्रिटेड स्टार्च	1401	जीएमपी	258
		अगार	406	जीएमपी	258
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	258
		एलीटेम	956	200 मिग्रा/किग्रा	159
		एल्कालाइन ट्रीटिड स्ट्रार्च	1402	जीएमपी	258
		एल्युरा रेड एसी	129	200 मिग्रा/किग्रा	
		अमोनियम एलगाइनेट	403	जीएमपी	258
		एस्परटेम	951	3,000 मिग्रा/किग्रा	159, 191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		ब्लचीड स्ट्रार्च		जीएमपी	258
		कारोटेनोइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	217
		क्लोरोफाइल्स एवं		64 मिग्रा/किग्रा	62

सारणी 11

मिठास, शहद सहित					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस			
		कैल्सियम एसिटेट	263	जीएमपी	258
		कैल्सियम एलगाइनेट	404	जीएमपी	259
		कैथाजैनथिम	161g	15 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	100
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	258
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	50 मिग्रा/किग्रा	
		कैरागीनान	407	जीएमपी	258
		ग्लिसरॉल के सिट्रीक और फेट्टी एसिड	472c	जीएमपी	258
		डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	258
		गैलन गम	418	जीएमपी	258
		ग्वार गम	412	जीएमपी	258
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	258
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		100 मिग्रा/किग्रा	27
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	258
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	258
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	258
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	258
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	300मिग्रा/किग्रा	
		काराया गम	416	जीएमपी	258
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	258
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	258
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	258
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	जीएमपी	258
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	258
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड	528	जीएमपी	258
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	258
		मैनाइटोल	421	जीएमपी	258
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	258
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	258

सारणी 11

मिठास, शहद सहित					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		माइक्रोक्रिस्टालइन सेलुलोज़ (सेलुलोज़ जैल)	460(i)	जीएमपी	258
		फेट्टी एसिड के मोनो- और डाइ-ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	258
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	258
		नियोटेम	961	70 मिग्रा/किग्रा	159
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	258
		फास्फेट्स		1320 मिग्रा/किग्रा	56 ,33
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	258
		फॉस्फेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	258
		पॉलीडेक्सट्रोसिस	1200	जीएमपी	258
		पोनसियु 4R	124	300 मिग्रा/किग्रा	159
		पॉटाशियम एलगाइनेट	402	जीएमपी	258
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	258
		संसाधित इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	258
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		300 मिग्रा/किग्रा	159
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		40 मिग्रा/किग्रा	44
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	71, 258
		कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	258
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	258
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	258
		सोडियम डाइहाइड्रोजन	331(i)	जीएमपी	258

सारणी 11

मिठास, शहद सहित					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		साइट्रेट			
		स्टार्च, एनज़ाइम ट्रिटेड	1405	जीएमपी	258
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1,500 मिग्रा/किग्रा	159,
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	258
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	258
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	258
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	258
11.5	**शहद**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
11.6	**टेबल-टॉप स्वीटनर्स, जिनमें उच्च-गहनता स्वीटनर्स भी शामिल हो (सेक्रिन्स, सोडियम, एस्परटेम, एसेसलफेम पोटेशियम, सुक्रोलोज)**	स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	7मिग्रा / 100मिग्रा	गोली/ तरल और पाउडर प्रारूप में, 26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	जीएमपी	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	जीएमपी	188
		एलीटेम	956	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	जीएमपी	191
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	जीएमपी	
		बेनज़ोएट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	13
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1,200 मिग्रा/किग्रा	213
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	96,21
		नियोटेम	961	जीएमपी	
		फास्फेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	56 ,33
		पॉलीथाइलिन ग्लाइकॉल	1521	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीविनाएलपाइरॉलीडोन	1201	3,000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		जीएमपी	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42,192

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
12.0	**नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद**				
12.1	**नमक और नमक के विकल्प**	किसी सहयोज्य की अनुमति नहीं है			
12.1.1	**नमक (भोज्य आम नमक, लोहा फोर्टिफाइड नमक, आयोडीन युक्त नमक सहित)**	कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	20 ग्रा./किग्रा	
		कैल्सियम सिलिकेट	552	20 ग्रा./किग्रा	
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	20 ग्रा./किग्रा	
		मैग्नीशियम ऑक्साइड	530	जीएमपी	
		मैग्नीशियम सिलिकेट, सिनथेटिक	553(i)	20 ग्रा./किग्रा	
		फास्फेट्स		8800 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		10 मिग्रा/किग्रा	
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	20ग्रा./किग्रा	71
		सिलिकॉन डाइऑक्साइड एमोरफस	551	जीएमपी	
		सोडियम एल्यूमिनो सिलिकेट	554	1000मिग्रा/किग्रा	6,254
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		50 मिग्रा/किग्रा	
		एडिपिक एसिड	355	250 मिग्रा/किग्रा	
		* डबल फोर्टिफाइड नमक में केवल निम्न योजकों अनुमति है			
		हाइड्रोक्सी प्रोपील मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	
		टाइटेनियम डाइऑक्साइड	171	जीएमपी	
12.1.2	**नमक विकल्प**	ग्लिसरॉल के डाइएसिटिल टार्टेरिक और फेट्टी एसिड	472e	16000 मिग्रा/किग्रा	
		फेरोसाएनाइडिस		20 मिग्रा/किग्रा	24
		फास्फेट्स		4400 मिग्रा/किग्रा	
		कैल्सियम लैक्टेट	327	जीएमपी	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	
		लैक्टिक एसिड एल-, डी- और डीएल-	270	जीएमपी	
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड	528	जीएमपी	
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332 (i)	जीएमपी	
		सोडियम एसिटेट	262(i)	जीएमपी	
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331 (i)	जीएमपी	
		सोडियम फ्यूमारेट्स	365	जीएमपी	
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	33(i)	जीएमपी	
12.2.	**जड़ी बूटियों, मसाले, स्वाद बढ़ाने वाले और बघार (उदाहरण के लिए इंस्टेंट नूडल्स का स्वाद बढ़ाने वाले मसाले): यह श्रेणी उन आइटम का वर्णन करती है जिसका उपयोग सुगंध और भोजन का स्वाद बढ़ाने के उद्देश्य से किया जाता है**	एसकॉर्बिल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10
		एक्स्यफ्लेम के	950	2000 मिग्रा/किग्रा	188
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15,130
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	15,130
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		70 मिग्रा/किग्रा	21
		नियोटेम	961	32 मिग्रा/किग्रा	-
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		टारटेयरी ब्यूटेल हाइड्रोक्वीनन	319	200 मिग्रा/किग्रा	
12.2.1	**जड़ी बूटियां और मसाले**	**पॉलिसोरबेट्स**		2000 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		150 मिग्रा/किग्रा	
12.2.2	**स्वाद बढ़ाने वाले घटक और मसाले**	**बेनज़ोएट्स**		1000 मिग्रा/किग्रा	13
		एस्पार्टम	951	2000 मिग्रा/किग्रा	
		करक्युमिन	100	जीएमपी	
		फेरोसाएनाइडिस		20 मिग्रा/किग्रा	24
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2200 मिग्रा/किग्रा	33 , 26
		पॉलिसोरबेट्स		5000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		1500 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालॉस	955	700 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		200 मिग्रा/किग्रा	44
		टार्टिक एसिड	334	जीएमपी	
12.3	**सिरके**	**बेनज़ोएट्स**	210	1000 मिग्रा/किग्रा	केवल मिश्रित सिरके में
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	जीएमपी	

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	जीएमपी	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		100 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीविनाएलपाइरॉलीडोन	1201	40 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		100 मिग्रा/किग्रा	-
12.4	**सरसो**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		500 मिग्रा/किग्रा	-
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)	38	50 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	-
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	-
		एस्परटेम	951	350मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	-
		कारोटेनोइड्स		300 मिग्रा/किग्रा	-
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		500 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	-
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	-
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		75 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	-
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	300 मिग्रा/किग्रा	-
		नियोटेम	961	12 मिग्रा/किग्रा	-
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	-
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	-
		सेक्रींस		320 मिग्रा/किग्रा	-
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		250 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	140 मिग्रा/किग्रा	-

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिग्रा/किग्रा	-
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	
12.5	**सूप और शोरबा**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		200 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	110 मिग्रा/किग्रा	
		एलीटेम	956	40 मिग्रा/किग्रा	
		कोकुम एक्सट्रेक्टस		जीएमपी	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	1,200 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ		100 मिग्रा/किग्रा	
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15,30
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइटोलुने (बीएचटी)	321	100 मिग्रा/किग्रा	15,130,340
		कारोटेनोइड्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		400 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	25,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	25,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	20 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1,500 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		जीएमपी	
		सेक्रींस		110 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	600 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	2,000 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100पीपीएम	

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		करक्यूमिन, I,	100 (i)	जीएमपी	
		कैथाजैनथिम,	161g	जीएमपी	
		एनेटो	160b(i),(ii)	जीएमपी	
		सेफ्रॉन		जीएमपी	
		सल्फर डाइऑक्साइड	220	150 मिग्रा/किग्रा	
12.5.1	**डिब्बा बंद, बोतलबंद और फ्रोजेन सहित रेडी-टू-इट सूप और शोरबा**	ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	50 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	50 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		200 मिग्रा/किग्रा	-
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	50 मिग्रा/किग्रा	-
12.5.2	**सूप और शोरबा के लिए मिश्रण**	**कारोटेनोइड्स**		200 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		जीएमपी	-
		कैथाजैनथिम	161g	जीएमपी	-
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	50 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	50 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	127
		सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	554	570 मिग्रा/किग्रा	6
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	50 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फर डाइऑक्साइड	220	350 मिग्रा/किग्रा	फलों उत्पादों से आगे स्थांतरित
		टार्टेरिक एसिड	334	1500 पीपीएम	
		करक्यूमिन	100	जीएमपी	
12.6	**सॉस और उसके जैसे उत्पाद**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	1000मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	350मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरो रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		बुटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15,30
		बेनोजेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	30 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	30,000 मिग्रा/किग्रा	
		गुआइएक, रेज़िन	314	600 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		ऑयरन ऑक्साइड्स		75 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	50 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	-
		राइबोफ्लेविन		350 मिग्रा/किग्रा	-
		सेक्रींस		160 मिग्रा/किग्रा	-
		सल्फाइट्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	450 मिग्रा/किग्रा	-
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	10,000 मिग्रा/किग्रा	-
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	300 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेयरी ब्यूटेलहाइड्रोक्वीनन (टीबीएचक्यू)	319	200 मिग्रा/किग्रा	
		L-टार्टेरिक एसिड		जीएमपी	
		डाइमिथाइल पॉलीसाइलोक्सेन		जीएमपी	

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
12.6.1	**गाढ़े सॉस और डिप्स (उदाहरणार्थ मेयोनेज, सलाद ड्रेसिंग)**	एस्कोरबाइल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10,15
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	2,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	-
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		3,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b(i), (ii)	जीएमपी	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	350 मिग्रा/किग्रा	
		पैपरिका ओलेरेजिन	160c(i)	जीएमपी	
12.6.2	**गैर-गाढ़ी सॉस (जैसे केचप, चीज़ सॉस, क्रीम सॉस, भूरी ग्रेवी)**	एस्कोरबाइल एस्टर्स		500 मिग्रा/किग्रा	10
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	2,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		75 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b(i),(ii)	जीएमपी	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	350 मिग्रा/किग्रा	
		पैपरिका ओलेरेजिन	160c(i)	जीएमपी	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	70 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42,127
12.6.3	**सॉस और सालान के लिए मिश्रण**	एस्कोरबाइल एस्टर्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		करक्युमिन	100	जीएमपी	-
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	350 मिग्रा/किग्रा	-
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	2,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	12 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	554	570 मिग्रा/किग्रा	-
12.6.4	**क्लियर सॉस (जैसे मछली सॉस)**	एस्कोरबाइल एस्टर्स		200 मिग्रा/किग्रा	10
		एस्परटेम	951	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	12 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		5,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	350 मिग्रा/किग्रा	
12.7	**सलाद (जैसे मकारोनी सलाद, आलू का सलाद) और सैंडविच स्प्रेड्स, खाद्य श्रेणी 04.2.2.5 और 05.1.3 के कोको - और नट- आधारित स्प्रैड्स को छोड़कर**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	-
		एस्कोरबाइल एस्टर्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		एस्परटेम	951	350 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		1,500 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		50 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	1,500 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	200 मिग्रा/किग्रा	-
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलिसोरबेट्स		2,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	-

सारणी 12

नमक, मसालों, सूप, सॉस, सलाद, प्रोटीन उत्पाद					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	-
		सोरबेट्स		1,500 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	115 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1,250 मिग्रा/किग्रा	
12.8	**खमीर और ऐसे उत्पाद**	ब्युटिलेटिड हाइड्रोजाइनोसोल(बीएचए)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15
12.9	**सोयाबीन-से बने स्वाद बढ़ाने वाले घटक और मसाले**	**फास्फेट्स**		1,200 मिग्रा/किग्रा	
12.9.1	**किण्वित सोयाबीन पेस्ट (जैसे मिजो)**	**राइबोफ्लेविन**		30 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	-
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	
12.9.2	**सोयाबीन सॉस**				
12.9.2.1	**किण्विच सोयाबीन सॉस**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150 c	20,000 मिग्रा/किग्रा	207
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150 d	60,000 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		500 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	30 मिग्रा/किग्रा	26
12.9.2.2	**गैर-किण्विच सोयाबीन सॉस**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150 c	1,500 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	165 मिग्रा/किग्रा	26
12.9.2.3	**अन्य सोयाबीन सॉस**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	165 मिग्रा/किग्रा	26
12.10	**सोयाबीन के अलावा प्रोटीन के अन्य उत्पाद**				

सारणी 13

यहां विशेष पोषण उद्देश्य के प्रयोग हेतु खाद्य पदार्थ में खाद्य योजकों का उपयोग					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
13.0	**विशेष पोषण उद्देश्य के प्रयोग हेतु खाद्य पदार्थ**	**दी गई खाद्य श्रणियो में खाद्य योजको के प्रयोग से सम्बंधित मानको का विवरण खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पादक मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 या खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य अथवा स्वास्थ्य अनुपूरक,विशेष आहार विषयक उपयोग के लिए पोषण वर्धक खाद्य, विशेष चिकित्स्किय प्रयोजन के लिए खाद्य, फंक्शनल खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016 में सम्मिलित है जैसी भी स्थिति हो।**			

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
14	**पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर**				
14.1	**गैर-अल्कोहलिक ("सॉफ्ट") पेय**				
14.1.1	**पानी**	किसी सहयोज्य की अनुमित नहीं			
14.1.1.1	**प्राकृतिक खनिज पानी और स्रोत जल**	किसी सहयोज्य की अनुमित नहीं			
14.1.1.2	**साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी**	किसी सहयोज्य की अनुमित नहीं			
14.1.2	**फल एवं सब्जी का रस**				
14.1.2.1	**फल का रस (उद्योगिक उपयोग के लिए फलो का रस, ऊष्मा उपचारित फलो का रस)**	एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		कैल्सियम एसकॉर्बेट	302	जीएमपी	
		कैल्सियम डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	69
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	91,13
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	122
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	
		फास्फेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	40, 33
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	35
		सोर्बेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	91,42
		सल्फाइट्स		50मिग्रा/किग्रा	44,
		सोडियम एसकोरबेट	301	जीएमपी	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		टारट्रेट्स		4000 मिग्रा/किग्रा	45,129
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		सोडियम एल्जिनेट	401	जीएमपी	
		कैल्शियम एल्जिनेट	404	जीएमपी	
		प्रोपाइलिन ग्लाइकोल एल्जिनेट	405	जीएमपी	
		गम एराबिक	414	जीएमपी	
		पॉटाशियम एलगाइनेट	402	जीएमपी	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		एस्टर गम	445 (iii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		गैलन गम	418	जीएमपी	
		एसेटिक एसिड	260	जीएमपी	
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		L-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		नाइट्रोजन	918	जीएमपी	
		कार्बनडाइऑक्साइड	290	जीएमपी	
14.1.2.2	**सब्जी का रस (उद्योगिक उपयोग के लिए सब्जियों का रस, ऊष्मा उपचारित सब्जियों का रस, ऊष्मा उपचारित टमाटर का रस)**	एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		कार्बनडाइऑक्साइड	290	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		L-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		फास्फेट्स		जीएमपी	
		सुक्रालॉस	955	250 मिग्रा/किग्रा	
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	
		टोकोफ़ेरॉलस		जीएमपी	
		एसेटिक एसिड	260	जीएमपी	
		बेनज़ोएट्स		600 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सल्फर डाइऑक्साइड	220	1000 मिग्रा/किग्रा	
14.1.2.3	**फलों का गाढ़ा रस (उद्योगिक उपयोग के लिए फलो का गाढ़ा रस)**	एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	127
		बेनज़ोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	13 122 127 91
		कैल्सियम एसकॉर्बेट	302	जीएमपी	127
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	69, 127
		साइट्रिक एसिड	330	जीएमपी	127
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	115
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	127
		फास्फेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	127 33 40
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	35
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	122
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44, 127
		सोडियम एसकोरबेट	301	जीएमपी	127
		टारट्रेट्स		4000 मिग्रा/किग्रा	1 129, 128, 127, 45
		डाइमिथाइल पॉलीसाइलोक्सेन	900a	10मिग्रा/किग्रा	
		खाद्य तेलों के फेट्टी एसिडो के मोनो और डाइग्लिसेराइड्स	471	10मिग्रा/किग्रा	
		नाइट्रोजन	918	जीएमपी	
		कार्बनडाइऑक्साइड	290		
		अल्जिनिक एसिड	400	जीएमपी	
14.1.2.4	**सब्जी का गाढ़ा रस (उद्योगिक उपयोग के लिए सब्जियो का गाढ़ा रस)**	एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		सुक्रालॉस	955	1250 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		लेक्टिक एसिड	270	जीएमपी	
		डाइमिथाइल पॉलीसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		खाद्य तेलों के फेट्टी एसिडो के मोनो और डाइग्लिसेराइड्स	471	10मिग्रा/किग्रा	
		नाइट्रोजन	918,	जीएमपी	
		कार्बनडाइऑक्साइड	290	जीएमपी	
		मैलिक एसिड - डीएल	296	जीएमपी	
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44, 127 **उद्योगिक प्रयोग के लिए अधिकतम 1500** मिग्रा/किग्रा
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		एसेटिक एसिड	260	जीएमपी	
		बेनज़ोएट्स		600 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स	200-203	100 मिग्रा/किग्रा	
14.1.3	**फल और सब्जी नेक्टर**	स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	220 मिग्रा/किग्रा	26
14.1.3.1	**फल नेक्टर**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	191
		कैल्सियम एसकॉर्बेट	302	जीएमपी	
		बेनजोएट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	91, 13
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	69
		सिट्रिक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		फास्फेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	40, 33, 122
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		सेक्रींस		80 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एसकोरबेट	301	जीएमपी	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सोरबेट्स		1000 मिग्रा/किग्रा	42, 91
		सल्फाइट्स		70 मिग्रा/किग्रा	44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मिग्रा/किग्रा	
		टारट्रेट्स	336 (ii), 336 (i), 335(i), 337, 335(ii),334	4,000 मिग्रा/किग्रा	128 45
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		सोडियम एल्जिनेट	401	जीएमपी	
		कैल्शियम एल्जिनेट	404	जीएमपी	
		प्रोपाइलिन ग्लाइकोल एल्जिनेट	405	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल	150a	100 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन अथवा टरमेरिक	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरॉटींस, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		100 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b(i),(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		सैफरोन		जीएमपी	
14.1.3.2	**सब्जी का नेक्टर**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188,
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	191,
		बेनजोएट्स		120 मिग्रा/किग्रा	13
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		करक्युमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सेक्रींस		80 मिग्रा/किग्रा	
		सैफरोन		जीएमपी	
		सोरबेट्स		300 मिग्रा/किग्रा	42
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मिग्रा/किग्रा	
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	
		क्लोरोफिल	140	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल	150a	100 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन	100	100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरॉटींस, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन ,		100 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160(b) (i), (ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		70 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम हैक्सामैटोफास्फेट	452(i)	1000 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेरिक एसिड	334	जीएमपी	
14.1.3.3	**फल नेक्टर का कंसंट्रेट**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188 127
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	127
		अल्जिनिक एसिड	400	जीएमपी	
		सोडियम एल्जिनेट	401	जीएमपी	
		कैल्शियम एल्जिनेट	404	जीएमपी	
		प्रोपाइलिन ग्लाइकोल एल्जिनेट	405	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	191 127
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13, 122, 91, 127, 17, 127

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कैल्सियम एसकॉर्बेट	302	जीएमपी	127
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	69, 127
		सिट्रीक एसिड	330	5,000 मिग्रा/किग्रा	127
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	127
		लेसिथिन	322 (i),(ii)		
		फास्फेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	40, 122, 33, 127
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	127
		सेक्रींस		80 मिग्रा/किग्रा	127
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	122, 127
		सोडियम एसकोरबेट	301	जीएमपी	127
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मिग्रा/किग्रा	127
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44, 127
		टारट्रेट्स		4,000 मिग्रा/किग्रा	45, 127,
14.1.3.4	**सब्जी नेक्टर का कंसंट्रेट**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	127, 188
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	127
		बेनज़ोएट्स		600 मिग्रा/किग्रा	13, 127
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	
		नियोटेम	961	65 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	122, 127, 44
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मिग्रा/किग्रा	127
14.1.4	**पानी आधारित फ्लेवर्ड पेय, "स्पोर्ट्स", "एनर्जी" या "एलेक्ट्रोलाईट" पेय और पार्टिकुलेट पेय सहित जिसमे कि कार्बोनेटेड फल पेय, कार्बोनेटेड पेय फल सहित सम्मिलित है**	एसकॉर्बिल एस्टर्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	15, 10
		एसेसलफेम पोटेशियम	950	600 मिग्रा/किग्रा	188
		एलीटेम	956	40 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	127
		एन्थोसाइनिंन	163 (i),(iii)	जी एम् पी	
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	191
		बेनज़ोएट्स		600 मिग्रा/किग्रा	13, 301, 123
		बीसवैक्स	901	200 मिग्रा/किग्रा	131
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		300 मिग्रा/किग्रा	127
		कैंडेडिला वैक्स	902	200 मिग्रा/किग्रा	131
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	5,000 मिग्रा/किग्रा	9
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	127
		कारनुबा वैक्स	903	200 मिग्रा/किग्रा	131
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	2,000 मिग्रा/किग्रा	
		साइक्लोडेक्सट्रिन, बीटा-	459	500 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	127

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	21
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		वुड रॉसिन के ग्लिसरॉल एस्टर्स	445(iii)	150 मिग्रा/किग्रा	कार्बोनेटेड पानी के लिए अधिकतम 100 मिग्रा/किग्रा
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		500 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	-
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		आइसोप्रोपिल साइट्रेट्स	384	200 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलिसोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	127
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	20 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीथाइलिन ग्लाइकॉल	1521	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	कार्बोनेटेड पानी के लिए अधिकतम 50 मिग्रा/किग्रा
		प्रोपेल गैलेट	310	1,000 मिग्रा/किग्रा	15
		फैटी एसिड का प्रोपिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	477	500 मिग्रा/किग्रा	
		क्वीलाइया एक्सट्रेक्टस		50 मिग्रा/किग्रा	293, 132, 168
		राइबोफ्लेविन		50 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	42, 127
		सल्फाइट्स		70 मिग्रा/किग्रा	143, 44, 127
		स्टेनस क्लोराइड	512	20 मिग्रा/किग्रा	43

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		स्ट्रेराइल साइट्रेट	484	500 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मिग्रा/किग्रा	127
		एनेटो	160b(i),(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम,	161g	100 मिग्रा/किग्रा	
		करक्यूमिन, I,	100 (i)	100 मिग्रा/किग्रा	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	100 मिग्रा/किग्रा	
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	250 मिग्रा/किग्रा	18 (200 मिलीग्राम / लीटर के रूप में अंतिम उत्पाद में अधिकतम मेथनॉल सामग्री के अधीन)
		सैफरोन		जी एम् पी	
		टारटेरज़ाइन	102	200 मिग्रा/किग्रा	
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	200 मिग्रा/किग्रा	219
		सुक्रोस एसिटेट आइसोब्यूटारेट	444	500 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	127
		थिओडिप्रोपाइनेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	15, 46
		ट्राइएथिल साइट्रेट	1505	200 मिग्रा/किग्रा	
		कुइनिन साल्ट		100 मिग्रा/किग्रा	
14.1.4.1	**कार्बोनेटेड पानी आधारित फ्लेवर्ड पेय (गैर-एल्कोहलिक पेय-कार्बोनेटिड, कार्बोनेटेड पानी) ***	कैथाजैनथिम	161g	5 मिग्रा/किग्रा	
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	50 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		50 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		300 मिग्रा/किग्रा	
14.1.4.2	**गैर कार्बोनेटेड जल-आधारित फ्लेवरेड स्वादिष्ट पेय, पंचेज**	लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	50 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		50 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	एवं एड जिंजर कॉकटेल सहित (जिंजर बियर एवं जिंजर एल), ऊष्मा उपचारित प्रसंस्कृत फल पेय / फल पेय /रेडी टू सर्वे फल पेय	**सेक्रींस**		300 मिग्रा/किग्रा	
		L-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		करक्युमिन	100	200 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरॉटींस, सब्जियां	160a(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		200 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b(i), (ii)	200 मिग्रा/किग्रा	
		सैफरोन		जी एम् पी	
		पोन्सिया 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		कैरमोज़ाइन	122	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		इरीथ्रोसिन	127	100मिग्रा/किग्रा	XT 99
		टारटेरज़ाइन	102	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		इंडिगोटाइन (इंडिगो कारमाइन	132	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	XT 99
		बेनज़ोएट्स		600 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		350 मिग्रा/किग्रा	XT 100
		सोर्बेट		1000 मिग्रा/किग्रा	XT 101
		प्रोपलीन ग्लिसरॉल एलगिनेट	405	जीएमपी	
		अल्जिनिक एसिड	400	जी एम् पी	
		सोडियम एल्जिनेट	401	जी एम् पी	
		कैल्शियम एल्जिनेट	404	जी एम् पी	
		एल टारटेरीक एसिड	334	जी एम पी	
		वुड रेसिन का ग्लिसरॉल एस्टर	445(iii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		सोडियम एल्युमीनियम सिलिकेट	554	5 ग्रा/किग्रा	
14.1.4.3	**जल-आधारित फ्लेवेरेड पेय के लिए कंसंट्रेट (तरल या ठोस) पेय {शरबत**	कैथाजैनथिम	161g	5 मिग्रा/किग्रा	127 XT 102
		फेरिक अमोनिया साइट्रेट	381	10 मिग्रा/किग्रा	127
		लॉरिक आरगाइनेट एथिल एस्टर	243	50 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
	(सिंथेटिक सिरप),डिस्पेंसर के लिए सिंथेटिक सिरप} स्क्वाश,क्रेशेस,फल सिरप , बार्ले वाटर	**राइबोफ्लेविन**		50 मिग्रा/किग्रा	XT 102
		सेक्रींस		300 मिग्रा/किग्रा	127
		* डिस्पेंसर्स के लिए सिंथेटिक सिरप में निम्न योजकों की अनुमति है			
		L-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	
		एस्परटेम	951	200 मिग्रा/किग्रा	
		एसेसलफेम-पोटेशियम	950	600 मिग्रा/किग्रा	
		करक्युमिन	100	200 मिग्रा/किग्रा	XT 102
		बीटा-कैरॉटींस, सब्जियां	160a(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	XT 102
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	XT 102
		कैथाजैनथिम	161g	200 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		200 मिग्रा/किग्रा	XT 102
		एनेटो	160b(i), (ii)	200 मिग्रा/किग्रा	XT 102
		सैफरोन		जी एम् पी	
		पोन्सिया 4R	124	200 मिग्रा/किग्रा	127
		कैरमोज़ाइन	122	200 मिग्रा/किग्रा	127
		इरीथ्रोसिन	127	100मिग्रा/किग्रा	127
		टारटेरज़ाइन	102	200 मिग्रा/किग्रा	127
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200 मिग्रा/किग्रा	127
		इंडिगो कारमाइन	132	200 मिग्रा/किग्रा	127
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	200 मिग्रा/किग्रा	127
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	200 मिग्रा/किग्रा	127
		बेनज़ोएट्स		600 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		350 मिग्रा/किग्रा	44
		वुड़ रॉसिन के ग्लिसरॉल एस्टर्स	445(iii)	100 मिग्रा/किग्रा	127
		कुअनिन सल्फेट		450 मिग्रा/किग्रा	डिल्युशन के बाद के लिए रेडी टू सर्व पेय में 100 मिग्रा/किग्रा के अधीन
		* शरबत (सिंथेटिक सिरप) में निम्न योजकों की अनुमति है			
		L-टार्टेरिक एसिड	334	जीएमपी	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		करक्यूमिन	100	जीएमपी	
		बीटा-कैरॉटींस, सब्जियां	160a(ii)	200 मिग्रा/किग्रा	
		कारोटेनोइड्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	200 मिग्रा/किग्रा	
		रिबफ्लोमिन्स		200 मिग्रा/किग्रा	
		एनेटो	160b(i), (ii)	जीएमपी	
		पोन्सियू 4आर	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		सैफरोन		जी एम् पी	
		कैरमोज़ाइन	122	100 मिग्रा/किग्रा	
		इरीथ्रोसिन	127	50 मिग्रा/किग्रा	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	100 मिग्रा/किग्रा	
		इंडिगो कारमाइन	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		फास्ट ग्रीन एफसीएफ	143	100 मिग्रा/किग्रा	
		टारटेरज़ाइन	102	100 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		120 मिग्रा/किग्रा	
		सल्फाइट्स		70 मिग्रा/किग्रा	44
		सोरबेट्स		300 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपिल ग्लाइकोल एल्गाइनेट	405	जीएमपी	
14.1.5	**कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल अर्क, और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज और अनाज पेय पदार्थ**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	600 मिग्रा/किग्रा	188, 160
		एसिटिक एसिड, ग्लेसियल	260	जीएमपी	160
		ग्लाइसरोल का एसेटिक एवं फैडी एसिड एस्टर्स	472a	जीएमपी	160
		एसीटाइलेटिड डिस्टार्च एडिपेट	1422	जीएमपी	160
		एसीटाइलेटिड डाइस्टार्च फॉस्फेट	1414	जीएमपी	160
		एसिड-ट्रिटेड स्टार्च	1401	जीएमपी	160
		अगार	406	जीएमपी	160
		एलगेनिक एसिड	400	जीएमपी	160
		एल्केलाइन ट्रिटेड स्टार्च	1402	जीएमपी	160

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		एसकॉर्बिक एसिड, L-	300	जीएमपी	160
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	160
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		बीसवैक्स	901	जीएमपी	108
		ब्लिच्ड स्टार्च	1403	जीएमपी	160
		कैल्सियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	160
		कैल्सियम क्लोराइड	509	जीएमपी	160
		कैल्सियम लैक्टेट	327	जीएमपी	160
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	108
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	59,160
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	10,000 मिग्रा/किग्रा	7,160
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	10,000 मिग्रा/किग्रा	7, 127
		कारनुबा वैक्स	903	200 मिग्रा/किग्रा	108
		कैरॉब बीन गम	410	जीएमपी	160
		कैरागीनान	407	जीएमपी	160
		सिट्रीक एसिड	330	जीएमपी	160
		ग्लिसरॉल के सिट्रीक और फेट्टी एसिड	472c	जीएमपी	160
		डेक्सट्रिंस, रॉस्टेड स्टार्च	1400	जीएमपी	90, 160
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	500 मिग्रा/किग्रा	142
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	250 मिग्रा/किग्रा	18
		डाइस्टार्च फॉस्फेट	1412	जीएमपी	160
		डाइसोडियम 5'-गाइयनलेट	627	जीएमपी	201
		डाइसोडियम 5'-आइनोसाइनेट	631	जीएमपी	201
		डाइसोडियम 5'-रिबोन्यूक्लोटाइड्स	635	जीएमपी	201
		एथिलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट्स	386	35 मिग्रा/किग्रा	21
		फ्यूमेरिक एसिड	297	जीएमपी	160

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		गैलन गम	418	जीएमपी	160
		ग्वार गम	412	जीएमपी	160
		गम एराबिक (एसोसिया गम)	414	जीएमपी	160
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		450 मिग्रा/किग्रा	27,160
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलुलोज़	463	जीएमपी	160
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1442	जीएमपी	160
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेलुलोज़	464	जीएमपी	160
		हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	1440	जीएमपी	160
		काराया गम	416	जीएमपी	160
		कोंजैक फ्लोर	425	जीएमपी	160
		ग्लाइसिरोल का लेक्टिक एवं फैटी एसिड	472b	जीएमपी	160
		लैसिथिंस	322(i), (ii)	जीएमपी	160
		मैग्नीशियम कार्बोनेट	504(i)	जीएमपी	160
		मैग्नीशियम क्लोराइड	511	जीएमपी	160
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड	528	जीएमपी	160
		मैग्नीशियम हाइड्रोक्सॉइड कार्बोनेट	504(ii)	जीएमपी	160
		मेलिक एसिड, डीएल -	296	जीएमपी	160
		मिथाइल सेलुलोज़	461	जीएमपी	160
		मिथाइल इथाइल सेलुलोज़	465	जीएमपी	160
		माइक्रोक्रिस्टालइन सेलुलोज़ (सेलुलोज़ जैल)	460(i)	जीएमपी	160
		फेट्टी एसिड के मोनो- और डाइ-ग्लिसेराइड्स	471	जीएमपी	160
		मोनोसोडियम एल-ग्लटामेट	621	एमपी	160
		मोनोस्टार्च फॉस्फेट	1410	जीएमपी	160
		नियोटेम	961	50 मिग्रा/किग्रा	160
		ऑक्सिडाइस्ड स्टार्च	1404	जीएमपी	160
		फास्फेट्स		300 मिग्रा/किग्रा	33, 160
		पेक्टिंस	440	जीएमपी	160
		फॉस्फेटिड डाइ स्टार्च फॉस्फेट	1413	जीएमपी	160

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		पॉटाशियम कार्बोनेट	501(i)	जीएमपी	160
		पॉटाशियम क्लोराइड	508	जीएमपी	160
		पॉटाशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	332(i)	जीएमपी	160
		पाउडर्ड सेल्यूलोज़	460(ii)	जीएमपी	160
		संसाधित इयूच्यूमा समुद्री शैवाल (पीईएस)	407a	जीएमपी	160
		पुलुलन	1204	जीएमपी	160
		सेक्रींस		200 मिग्रा/किग्रा	160
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	42,160
		अमोनिया, कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित माएरिस्टिक पालमिट्रिक, एवं स्टेरिर एसिड का लवण	470(i)	जीएमपी	160
		कैल्सियम, पॉटाशियम और सोडियम सहित ऑलिक एसिड के लवण	470(ii)	जीएमपी	160
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	108
		सोडियम डीएल- मैलेट	350(ii)	जीएमपी	160
		सिलिकोन डायऑक्साइड, एमोरफस	551	जीएमपी	321
		सोडियम एसिटेट	262(i)	जीएमपी	160
		सोडियम एल्गाइनेट	401	जीएमपी	160
		सोडियम एस्कोबरेट	301	जीएमपी	160
		सोडियम कार्बोनेट	500(i)	जीएमपी	160
		सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोज़ (सेलुलोज़ गम)	466	जीएमपी	160
		सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	331(i)	जीएमपी	160
		सोडियम फ्यूमारेट्स	365	जीएमपी	160
		सोडियम ग्लूकोनेट	576	जीएमपी	160
		सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	500(ii)	जीएमपी	160
		सोडियम लैक्टेट	325	जीएमपी	160
		स्टार्च, एनज़ाइम ट्रिटेड	1405	जीएमपी	160
		स्टार्च, सोडियम ऑकटेनाइल सुसिनेट	1450	जीएमपी	160
		स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड्स	960	200 मिग्रा/किग्रा	160, 26

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	300 मिग्रा/किग्रा	160
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	1,000 मिग्रा/किग्रा	176
		टैरा गम	417	जीएमपी	160
		ट्रेगाकैंथ गम	413	जीएमपी	160
		ट्राइपॉटाशियम साइट्रेट	332(ii)	जीएमपी	160
		ट्राइसोडियम साइट्रेट	331(iii)	जीएमपी	160
		ज़ैन्थेन गम	415	जीएमपी	160
14.2	**एल्कोहलिक पेय, अल्कोहल से मुक्त और कम-अल्कोहलिक समकक्षों सहित**				
14.2.1	**बीयर और माल्ट से बने पेय**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		25 मिग्रा/किग्रा	21
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीविनाएलपाइरॉलीडोन	1201	10 मिग्रा/किग्रा	36
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
14.2.2	**साइडर और पेरी**	**बेनज़ोएट्स**		600 मिग्रा/किग्रा	124, 13
		कारोटेनोइड्स-		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	1000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	250 मिग्रा/किग्रा	18
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		200 मिग्रा/किग्रा	27

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		लाइसोज़ाइम	1105	500 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		880 मिग्रा/किग्रा	33
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	36
		पॉलीविनाएलपाइरॉलीडोन	1201	2 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		200 मिग्रा/किग्रा	44
14.2.3	**ग्रेप वाइन**	डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	200 मिग्रा/किग्रा	18
		कार्बन डाइऑक्साइड	290	जीएमपी	60
		लाइसोज़ाइम	1105	500 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		350 मिग्रा/किग्रा	44, 103
14.2.3.1	**स्टिल अंगूर वाइन**				
14.2.3.2	**स्पाक्रलिंग और अर्द-स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइन**				
14.2.3.3	**दृढ़ीकृत अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्कर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन**	कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
14.2.4	**वाइन (अंगूर के अलावा)**	**बेनज़ोएट्स**		600 मिग्रा/किग्रा	124, 13
		कारोटेनोइड्स-		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	5000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	250 मिग्रा/किग्रा	18
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		200 मिग्रा/किग्रा	27
		राइबोफ्लेविन		300 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		200 मिग्रा/किग्रा	44, 103
14.2.5	**मीड**	**बेनज़ोएट्स**		600 मिग्रा/किग्रा	124, 13
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	1, 000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	1, 000 मिग्रा/किग्रा	
		डाइमिथाइल डाइकार्बोनेट	242	200 मिग्रा/किग्रा	18
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		200 मिग्रा/किग्रा	27
		फास्फेट्स		440मिग्रा/किग्रा	33
		सोरबेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		200 मिग्रा/किग्रा	44, 103
14.2.6	**15प्रतिशत अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय पदार्थ**	**कारोटेनोइड्स**		200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	5 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड	472e	5,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		एस्टर्स			
		ईडीटीए		25 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	181
		फास्फेट्स		440मिग्रा/किग्रा	33
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5,000 मिग्रा/किग्रा	
14.2.7	**सुगन्धित एल्कोहलिक पेय (उदाहरण के लिए बीयर, वाइन और स्पिरिट युक्त ठंडे - प्रकार के पेय पदार्थ, कम-अल्कोहल वाले फ्रेशर्स)**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्परटेम	951	600 मिग्रा/किग्रा	191
		एस्परटेम-एसेसलफेम साल्ट	962	350 मिग्रा/किग्रा	113
		बेंज़ोएक एसिड	210	600 मिग्रा/किग्रा	13
		कारोटेनोइड्स	160e	200 मिग्रा/किग्रा	
		कैथाजैनथिम	161g	5 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	50, 000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	50,000 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा-कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	600 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10, 000 मिग्रा/किग्रा	
		इथालिन डायमाइन टेट्रा एसिटेट्स (ईडीटीए)		50 मिग्रा/किग्रा	21
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		1,000 मिग्रा/किग्रा	224, 27
		नियोटेम	961	33 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीसोरबेट्स		120 मिग्रा/किग्रा	
		पॉलीडाइमिथाइलसाइलोक्सेन	900a	10 मिग्रा/किग्रा	
		राइबोफ्लेविन		100 मिग्रा/किग्रा	
		सेक्रींस		80 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		500 मिग्रा/किग्रा	224, 42
		सल्फाइट्स		250 मिग्रा/किग्रा	44, 103
		सुक्रालोज	955	700 मिग्रा/किग्रा	161

सारणी 14

पेय पदार्थ डेयरी उत्पादों को छोड़कर					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		(ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)			
		सुक्रोग्लाइसिराइड्स	474	5,000 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 15

रेडी-टू-इट सेवरीज					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
15	**रेडी -टू -इट सेवरीज**	एसेसलफेम पोटेशियम	950	350 मिग्रा/किग्रा	188
		एस्परटेम	951	500 मिग्रा/किग्रा	191
		नियोटेम	961	32 मिग्रा/किग्रा	
		बीस वैक्स	901	जीएमपी	3
		ब्युटाइलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचटी)	321	200 मिग्रा/किग्रा	15,130
		कैंडेडिला वैक्स	902	जीएमपी	3
		कारनुबा वैक्स	903	जीएमपी	3
		कैरामेल III - एमोनिया कैरामेल	150c	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		कैरामेल IV - सल्फाइट एमोनिया कैरामेल	150d	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		सेक्रींस		100 मिग्रा/किग्रा	
		स्टेवीयोल ग्लाइकोसाइड्स	960	170 मिग्रा/किग्रा	26
		सुक्रालोज (ट्राइक्लोरोगैलेक्टोसुक्रोज)	955	1,000 मिग्रा/किग्रा	
		सेलेक, ब्लिच्ड	904	जीएमपी	3
		थिओडिप्रोपाइनेट्स		200 मिग्रा/किग्रा	46
		टीबीएचक्यू	319	200मिग्रा/किग्रा	15, 130
15.1	**स्नैक्स जो, आलू, अनाज, आटा या स्टार्च (जड़ों और टुबेरस, दालों और फलियां से) से बने हैं**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		200 मिग्रा/किग्रा	10
		एल्युरा रेड एसी	129	200 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्युटाइलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचटी)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15,130
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		350 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 15

रेडी-टू-इट सेवरीज					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		कैथाजैनथिम	161g	45 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		साइक्लोडेक्सट्रिन, बीटा-	459	500 मिग्रा/किग्रा	
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	20,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	500 मिग्रा/किग्रा	181
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		500 मिग्रा/किग्रा	
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		राइबोफ्लेविन		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		बेनज़ोएट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	13
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
		सल्फाइट्स		50 मिग्रा/किग्रा	44
		टोकोफेरोल्स	307a-c	जीएमपी	
		सनसेट येलो एफसीएफ	110	200मिग्रा/किग्रा	10
15.2	**प्रसंस्कृत नट सहित, कोटेड नट और नट मिश्रण (जैसे ड्राइड फ्रूट)**	**एसकॉर्बिल एस्टर्स**		200 मिग्रा/किग्रा	
		एल्युरा रेड एसी	129	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्रिलिएंट ब्लू एफसीएफ	133	100 मिग्रा/किग्रा	
		ब्युटाइलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्यून (बीएचटी)	320	200 मिग्रा/किग्रा	15,130
		कारोटेनोइड्स		100 मिग्रा/किग्रा	
		क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस		100 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	20,000 मिग्रा/किग्रा	3
		डायसेलेटरटरिक एवं ग्लाइसरोल का फैडी एसिड एस्टर्स	472e	10,000 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	300 मिग्रा/किग्रा	
		हाइड्रोक्सीबेंज़ोएट्स, पारा-		300 मिग्रा/किग्रा	27
		ऑयरन ऑक्साइड्स		400 मिग्रा/किग्रा	

सारणी 15

रेडी-टू-इट सेवरीज					
खाद्य श्रेणी प्रणाली (1)	**खाद्य श्रेणी का नाम (2)**	**खाद्य सहयोज्य (3)**	**आईएनएस संख्या (4)**	**सिफारिश किया अधिकतम स्तर (5)**	**नोट (6)**
		इंडीगोटाइन (इंडीगो कैरमाइन)	132	100 मिग्रा/किग्रा	
		नियोटेम	961	32 मिग्रा/किग्रा	
		फास्फेट्स		2,200 मिग्रा/किग्रा	33
		पोनसियु 4R	124	100 मिग्रा/किग्रा	
		प्रोपेल गैलेट	310	200 मिग्रा/किग्रा	15, 130
		राइबोफ्लेविन		1,000 मिग्रा/किग्रा	
		सोरबेट्स		1,000 मिग्रा/किग्रा	42
15.3	**मछली से बने स्नैक्स**	**क्लोरोफाइल्स एवं क्लोरोफालिन्स, कॉपर कॉम्पैल्क्सिस**		350 मिग्रा/किग्रा	
		बीटा -कैरोटीन्स, सब्जियां	160a(ii)	100 मिग्रा/किग्रा	
		अंगूर छाल अर्क	163(ii)	400 मिग्रा/किग्रा	

व्याख्या 1 (11.6 मेजतल मधुरकों हेतु) : उत्पाद में कृत्रिम मधुरक की अधिकतम सीमा उपभोग हेतु पुनर्रचित पेय अथवा खाद्य अथवा अंतिम पेय अथवा खाद्य, यथास्थिति, के अनुसार होगी। उत्पाद के लेबल में उपभोग के लिए अंतिम पेय अथवा खाद्य, यथास्थिति, बनाने के लिए उत्पादों की पुनर्रचना हेतु स्पष्ट अनुदेश दिए जाएंगे।

परंतु शर्त यह है कि जहां कृत्रिम मधुरक का उपयोग कार्बोनेटेड वाटर/मधुरित वातित जल/फल पेय/कार्बोनेटेड फल पेय/फ्रूट नेक्टर में किया जाता है, न्यूनतम कुल विलेय ठोस की आवश्यकता लागू नहीं होगी।

परंतु आगे शर्त यह है कि मेजतल मधुरक में निम्नलिखित वाहक या भरक वस्तुएं खाद्य संरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 एवं 29) में दी गई व्यवस्था के अनुसार लेबल में घोषणा के साथ हो सकती हैं, नामतः :—

(i) डेक्सट्रोस

(ii) लैक्टोस

(iii) माल्टोडेक्सट्रिन

(iv) मन्नीटोल

(v) सुक्रोस

(vi) आइसोमाल्ट

(vii) साइट्रिक अम्ल

(viii) कैल्शियम सिलिकेट

(ix) कार्बोक्सी मिथाइल सेलुलोस

(x) टारटर की क्रीम, आईपी

(xi) क्रॉस कार्मेलोस सोडियम

(xii) कोलोडियल सिलिकॉन डाइऑक्साइड

(xiii) ग्लाइसिन

(xiv) एल–ल्यूसिन

(xv) मैग्नीशियम स्टीयरेट, आईपी

(xvi) शुद्धकृत टैल्क

(xvii) पॉलि विनाइल पाइरोलिडोन

(xviii) प्रोविडोन

(xix) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट

(xx) स्टार्च

(xxi) टारटरिक अम्ल

(xxii) एरिथ्रिटोल

व्याख्या 2 (परिरक्षकों हेतु)

विकल्पतः एक से अधिक परिरक्षकों के उपयोग की अनुमति दी गई है, उन परिरक्षकों का उपयोग एक या अधिक विकल्पों के साथ संयोजन में किया जा सकता है, परंतु शर्त यह है कि इस प्रकार उपयोग किये जाने वाले प्रत्येक परिरक्षक की मात्रा उपरोक्त तालिका में उस परिरक्षक की विनिर्दिष्ट में भागों की ऐसी संख्या से अधिक नहीं होनी चाहिए, जिनकी गणना परिरक्षकों के संयोजन में अनुपात के आधार पर की जा सकती है।

परिशिष्ट 1

सारणी 1 से 15 के सभी बड़े और मोटे शब्द नीचे दी गई सूची में खाद्य योजकों के रूप में निर्दिष्ट हैं।

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
सल्फाइट्स	सल्फर डाइऑक्साइड	220
	सोडियम सल्फाइट	221
	सोडियम हाइड्रोजन सल्फाइट	222
	सोडियम डाइसल्फाइट	223
	पोटेशियम मेटाबाइसल्फाइट	224
	पोटेशियम सल्फाइट	225
	कैल्शियम हाइड्रोजन सल्फाइट	227
	पोटेशियम हाइड्रोजन सल्फाइट	228
	सोडियम थायोसल्फेट	539

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
फॉस्फेट	फॉस्फोरिक एसिड	338
	सोडियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	339 (i)
	डाइसोडिम हाइड्रोजन फॉस्फेट	339 (ii)
	ट्राइसोडियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	339 (iii)
	`पोटेशियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट	340 (i)
	डाइपोटेशियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	340 (ii)
	ट्राइपोटेशियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	340 (iii)
	मोनोकैल्शियम ओर्थोफॉस्फेट	341 (i)
	कैल्शियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	341 (ii)
	ट्राइकैल्शियम फॉस्फेट	341 (iii)
	अमोनियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	342 (i)
	डाइअमोनियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	342 (ii)
	मैग्निशियम फॉस्फेट	343 (i)
	डाइमैग्निशियम हाइड्रोजन फॉस्फेट	343 (ii)
	ट्राइमैग्निशियम फॉस्फेट	343 (iii)
	डाइसोडियम डाइफॉस्फेट	450 (i)
	ट्राइसोडियम डाइफॉस्फेट	450 (ii)
	टेट्रासोडियम डाइफॉस्फेट	450 (iii)
	टेट्रापोटेशियम डाइफॉस्फेट	450 (v)
	डाइकैल्शियम डाइफॉस्फेट	450 (vi)
	कैल्शियम डाइहाइड्रोजन डाइफॉस्फेट	450 (vii)
	पेंटासोडियम ट्रायफोस्फेट	451 (i)
	पेंटापोटेशियम ट्रायफोस्फेट	451 (ii)
	सोडियम पोलीफॉस्फेट	452 (i)
	पोटेशियम पोलीफॉस्फेट	452 (ii)
	सोडियम कैल्शियम पोलीफॉस्फेट	452 (iii)
	कैल्शियम पोलीफॉस्फेट	452 (iv)
	अमोनियम पोलीफॉस्फेट	452 (v)
	हड्डी फॉस्फेट	542
राइबोफ्लेविन्स	राइबोफ्लेविन, सिंथेटिक	101 (i)
	राइबोफ्लेविन 5'—फॉस्फेट सोडियम	101 (ii)
	राइबोफ्लेविन (बेसिलस सब्टिल्स)	101 (iii)
एस्कार्बिल एस्टर	एस्कार्बिल पाल्मिटेट	304
	एस्कार्बिल स्टीयरेट	305
बैंजोएट्स	बेंजोइक एसिड	210
	सोडियम बेंजोएट	213
	पोटेशियम बेंजोएट	212
	कैल्शियम बेंजोएट	211
केरोटिनोएड्स	बीटा केरोटिन्स (सिंथेटिक)	160A (i)
	बीटा केरोटिन्स (ब्लेकस्लिया ट्रिस्पोरा)	160A (iii)

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
	बीटा–एपो–8'–केरोटिनल	150e
	बीटा–एपो–8'–केरोटिनोइक एसिड, मिथाइल या एथिल एस्टर	160a
क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफाइलिन, तांबा यौगिक	क्लोरोफाइल्स, तांबा मिश्रित	141 (i)
	क्लोरोफाइलिन तांबा मिश्रित, सोडियम और पोटेशियम लवण	141 (ii)
हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स, पैरा	इथाइल पैरा– हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स	214
	मिथाइल पैरा– हाइड्रोक्सीबैंजोएट्स	218
नाइट्रेट	पोटेशियम नाइट्रेट	249
	सोडियम नाइट्रेट	250
क्वाइलिया एस्क्ट्रेक्ट्स	क्वाइलिया एस्क्ट्रेक्ट्स प्रकार 2	999(ii)
	क्वाइलिया एस्क्ट्रेक्ट्स प्रकार 1	999(i)
सोडियम एल्यूमिनियम फास्टफेट	सोडियम एल्यूमिनियम फास्टफेट, अम्लीय	541(i)
	सोडियम एल्यूमिनियम फास्टफेट, बेसिक	541(ii)
स्टेरायल लैक्टिलेट्स	कैल्शियम स्टेरायल लैक्टिलेट्स	482(i)
	सोडियम स्टेरायल लैक्टिलेट्स	482(ii)
थियोडिपरोपाइनेट्स	डाइलारइल थियोडिपरोपाइनेट्स	389
	थियोडिपरोपाइनिक एसिड	388
टोकोफेरोल्स	डाइ–अल्फा–टोकोफेरोल्स	307c
	डी–अल्फा–टोकोफेरोल्स	307a
	टोकोफेरोल्स कंस्ट्रेट, मिश्रित	307b
सेक्रेन्स	सेक्रेन्स	954 (i)
	कैल्शियम सेक्रेन्स	954 (ii)
	पोटेशियम सेक्रेन्स	954 (iii)
	सोडियम सेक्रेन्स	954 (iv)
सोर्बेट्स	सौरबिक एसिड	200
	सोडियम सोर्बेट	201
	पोटेशियम सॉर्बेट	202
	कैल्शियम सोर्बेट	203
पॉलीसोरबेट्स	पॉलीजोथिलीन (20) सारबिटन मोनोलोरेट	432
	पॉलीजोथिलीन (20) सारबिटन मोनोलीट	433
	पॉलीजोथिलीन (20) सारबिटन मोनोपैलमाइटेट	434
	पॉलीजोथिलीन (20) सारबिटन मोनोस्ट्रीयट	435
	पॉलीजोथिलीन (20) सारबिटन ट्राइस्ट्रीयट	436
पॉलीजोथिलीन स्ट्रीयट	पॉलीजोथिलीन (40) स्ट्रीयट	431
	पॉलीजोथिलीन (8) स्ट्रीयट	430
आयरन ऑक्साइड	आयरन ऑक्साइड, काला	171(i)
	आयरन ऑक्साइड, लाल	171(ii)
	आयरन ऑक्साइड, पीला	171(iii)
फेरोसाइनाइड	कैल्शियम फेरोसाइनाइड	538
	पोटेशियम फेरोसाइनाइड	536
	सोडियम फेरोसाइनाइड	535

समूह का नाम	योज्य का नाम	आईएनएस संख्या
टारट्रेट्स	पोटेशिमय सोडियम L(+) टारट्रेट	337
	सोडियम L(+) टारट्रेट	335(ii)
	L(+) टारटेरिक एसिड	334
ईथीलीन डाएमाइन टेट्रा एसीटेट	कैल्शियम डाइसोडियम इथाइलएंडिएमाइन टेट्रा एसिटेट	385
	डाइसोडियम इथाइलएंडिएमाइन टेट्रा एसिटेट	386

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
1	एडिपिक एसिड के रूप में।
2	सूखे संघटक, सूखे वजन, सूखी मिश्रण या सांद्रण के आधार पर।
3	केवल सतही उपचार में उपयोग के लिए।
4	केवल उत्पाद की सजावट, मुद्रांकन, अंकन या ब्रांडिंग में उपयोग के लिए।
5	जैम, जेली और मर्मालाडेस के लिए मानक अनुरूप उत्पादों को छोड़कर।
6	एल्यूमिनियम के रूप में।
7	सिर्फ कॉफी के बदले में उपयोग के लिए।
8	बिक्सिन के रूप में।
9	10000 मिलीग्राम/किग्रा के रेडी टू ड्रिंक कॉफ़ी उत्पाद में उपयोग को छोड़कर।
10	एस्कॉर्बिल स्टिएयरट के रूप में।
11	आटे के आधार पर।
12	सुरूचिकर पदार्थों से प्राप्त परिणाम के रूप में।
13	बेंज़ोइक एसिड के रूप में।
14	केवल हाइड्रोलाइज़ेड प्रोटीन तरल फॉर्मूले के उपयोग के लिए।
15	वसा या तेल के आधार पर।
16	केवल फलों, सब्जियों, मांस या मछली पर आवरण, कोटिंग या सजावट के उपयोग के लिए।
17	सायक्लामिक एसिड के रूप में
18	संकलन स्तर पर; रेडी टू ईट भोजन में अवशेषों को नहीं पहचान सकते हैं।
19	केवल कोको वसा में उपयोग के लिए।
20	एकल या इस्टेबिलाइज़र, थिकनर्स तथा/अथवा गोंद के साथ संयोजन में।
21	अनहाइड्रोस कैल्शियम डाइसोडियम एथिलएनएडिअमीनटेट के रूप में।
22	केवल स्मोक्ड मछली उत्पादों के उपयोग के लिए।
23	लोहे के रूप में।
24	अनहाइड्रियस सोडियम फेर्रोसाइनाइड के रूप में।
25	केवल पूर्ण वसा सोया आटा के जीएमपी पर उपयोग के लिए।
26	स्टेवियोल के समकक्ष के रूप में।
27	परा—हाइड्रोक्सी बेंज़ोइक एसिड के रूप में।
28	2000 मिलीग्राम/कि.ग्राम गेहूं के आटे के लिए मानक अनुरूप गेहूं के आटे में उपयोग को छोड़कर
29	केवल गैर—मानकीकृत खाद्य के लिए।
30	NO_3 आयन के अवशेषों के लिए।
31	मैश किए मिश्रण के आधार पर।
32	NO_2 आयन के अवशेषों के रूप में।
33	फॉस्फोरस के रूप में।
34	एंहाइड्रॉस के आधार पर।
35	केवल क्लोउडी जूस के उपयोग के लिए।
36	अवशेष के आधार पर।

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
37	तुरंत बर्फ में जमने वाले मछली के टुकड़े, छोटे छोटे टुकड़ों में कटी मछली और छोटे टुकड़ों में कटी मछली तथा कीमा की मछली के मिश्रण के लिए मानक के अनुरूप गैर–मानकीकृत खाद्य एवं खाद्य सामग्री के लिए।
38	क्रीमी मिश्रण मूलतत्व के आधार पर।
39	केवल मक्खन तथा अन्य वसा और तेल युक्त उत्पादों में उपयोग के लिए।
40	बेंज़ोएटेस और सोर्बटस के प्रभाव को बढ़ाने के लिए केवल 40 पेंटासोडियम ट्रायफॉस्फेट (INS451 (i))
41	केवल ब्रेडिंग और बैटर कोटिंग में उपयोग के लिए।
42	सोर्बिक एसिड के रूप में।
43	टिन के रूप में।
44	SO_2 के अवशेष के रूप में।
45	टार्टरिक एसिड के रूप में।
46	थीओडीप्रोपियनिक एसिड के रूप में।
47	सूखे अंडे की जर्दी भार के आधार पर।
48	केवल जैतून में उपयोग के लिए।
49	केवल खट्टे फलों में उपयोग के लिए।
50	केवल मछली के अंडों में उपयोग के लिए।
51	केवल जड़ीबूटियों में उपयोग के लिए।
52	चॉकलेट मिल्क के अलावा।
53	केवल कोटिंग में उपयोग के लिए।
54	केवल कॉकटेल चेरीज़ और कंडिएड चेरीज में उपयोग के लिए
55	शिशु फार्मूले के मानक में निर्धारित सोडियम, कैल्शियम और पोटैशियम की सीमा के भीतर तथा शिशुओं के लिए विशिष्ट आहार उद्देश्य हेतु बनाए फार्मूलेः एकल अथवा अन्य सोडियम, कैल्शियम तथा/अथवा पोटैशियम लवण के साथ संयोजन में
56	उन उत्पादों को छोड़कर जिसमें स्टार्च उपस्थित होता है
57	वजन के आधार पर 1 भाग बेंजॉल पराक्साइड और उसमें मिलाये जाने वाली योजक के 6 भाग से अधिक नहीं हो
58	कैल्शियम के रूप में।
59	केवल पैकेजिंग गैस के उपयोग के लिए।
60	कार्बोनेटिंग एजेंट के रूप में उपयोग के अलावाः CO_2 का स्तर वाइन में 39.2 मिलीग्राम/कि.ग्राम से अधिक नहीं हो।
61	केवल कीमा की हुई मछली में उपयोग के लिए।
62	कॉपर के रूप में।
63	क्वीक फ्रोजेन फिश स्ट्रिक्से (फिश फिंगर्स), फिश पोर्शन, फिश फिल्लेटस – ब्रेड और बैटर के लिए मानक का पालन करने वाले भोजन में गैर–मानकीकृत भोज्य और ब्रेडेड अथवा बैटर कोटिंग के लिए।
64	केवल सूखी बीन्स में उपयोग के लिए।
65	पोषक पदार्थों को तैयार करने के अवशेषों के परिणाम के रूप में।
66	फार्मलडिहाइड के रूप में।
67	फास्फोरस के रूप में अंडे के तरल सफेद भाग का 8,800 मिलीग्राम/कि.ग्राम और फास्फोरस के रूप में अंडे के सफेद तरल भाग का 14,700 मिलीग्राम/कि.ग्राम में उपयोग को छोड़कर
68	बिना शुगर के उत्पाद में उपयोग के लिए।
69	केवल कार्बोनेटिंग एजेंट के रूप में उपयोग के लिए।
70	एसिड के रूप में।
71	केवल कैल्शियम, पोटैशियम और सोडियम साल्टस के लिए।
72	रेडी टू इट के आधार पर।
73	पूरी मछली को छोड़कर।
74	शिशु फॉर्मूले में संघटक के रूप में प्रयुक्त तरल मट्ठा और मट्ठे उत्पाद को छोड़कर।
75	केवल वेंडिंग मशीन से बिकने वाले मिल्क पाउडर में उपयोग के लिए।
76	केवल आलू में उपयोग के लिए।
77	केवल विशिष्ट पोषण संबंधी उपयोग के लिए

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
78	50,000 मिलीग्राम/कि.ग्राम अचार और बलसामिक सिरके में उपयोग को छोड़कर
79	केवल सूखे मेवे के उपयोग के लिए।
80	5 मिमी की अधिकतम गहराई के 2 मिलीग्राम/ डीएम2 के सतह अनुप्रयोग के समान
81	5 मिमी की अधिकतम गहराई के 1 मिलीग्राम/ डीएम2 के सतह अनुप्रयोग के समान
82	6000 मिलीग्राम/कि.ग्राम श्रिम्प (क्रांगों क्रांगों और क्रांगों वुल्गारिस) में उपयोग को छोड़कर।
83	केवल L (+)– शैली के लिए।
84	केवल 1 साल से अधिक आयु वाले शिशुओं के उत्पादों में उपयोग के लिए।
86	केवल क्रीम के अलावा अन्य डेज़र्ट टोपिंग में उपयोग के लिए।
87	उपचार स्तर के आधार पर।
88	सामग्री से प्राप्त अवशेष के परिणाम के रूप में।
89	केवल सैंडविच स्पेड्स में उपयोग के लिए
90	केवल फिनिशड उत्पादों में प्रयुक्त मिल्क–सुक्रोस में उपयोग के लिए।
91	बेंज़ोएटेस और सोर्बटस के एकल या मिश्रण में प्रयोग के लिए
92	टमाटर आधरित सौसेस को छोड़कर
93	विटिस विनिफेरा अंगूरों से बनी प्राकृतिक वाइन को छोड़कर
94	केवल लोगनीज़ा (ताज़े, बिना पकाये सॉसेज) के उपयोग के लिए
95	केवल सुरिमी और मछली के अंडे के उत्पाद के उपयोग के लिए
96	उच्च प्रभाव का स्वीटनर के सूखे वजन के आधार पर
97	कोको और चॉकलेट उत्पाद के आधार पर
98	केवल धूल पर नियंत्रण के लिए उपयोग हेतु
99	फिश फिल्लेटस और कीमा की गयी मछली के उपयोग हेतु
100	केवल क्रिस्टलाइन उत्पाद और शुगर टोपिंग्स के उपयोग हेतु
101	चॉकलेट या चॉकलेट उत्पाद में अन्य इमल्सिफिएर्स को मिलाने पर जब कुल स्तर 15000 मिलीग्राम/कि.ग्राम से ऊपर न जाकर एक विशिष्ट मानक तक हो तब उपयोग हेतु
102	केवल बेकिंग के उद्देश्य से वसा एमलशन्स के उपयोग हेतु
103	400 मिलीग्राम/कि.ग्राम तक विशिष्ट सफेद वाइन में उपयोग को छोड़कर काम में आने वाला
104	अधिकतम 5000 मिलीग्राम/कि.ग्राम अवशेष जो यीस्ट से बने बेकरी उत्पाद और बनने वाली ब्रेड से मिलते हैं, के उपयोग हेतु
105	5000 मिलीग्राम/किलोग्राम सूखी लौकी में उपयोग के अलावा
106	500 मिलीग्राम/किलोग्राम सरसों में उपयोग के अलावा
107	अन्हाईड्रॉस सोडियम फेरो साइनाइड के रूप में 29 मिलीग्राम/किलोग्राम फूड ग्रेड डेंड्रीडीक साल्ट के सोडियम फेर्रो साइनाइड (आईएनएस 535)और पोटैशियम फेर्रो साइनाइड (आईएनएस 536) में उपयोग के अलावा
108	केवल कॉफ़ी बीन्स के उपयोग हेतु
109	25 एल बी एस /1000 gal × (0 .45 किलोग्राम/एल बी) × (1जी ए एल/3 .75 लीटर) × (1 लीटर /किलोग्राम) × (10 E 6 मिलीग्राम/किलोग्राम) = 3000 मिलि ग्राम/किलोग्राम स्तर पर रिपोर्ट करने के लिए उपयोग हेतु
110	केवल फ्रोजेन फ्राइड आलू के उपयोग हेतु
111	400 मिलीग्राम/किलोग्राम शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण में काम आने वाला ग्लूकोस सिरप और 150 मिलीग्राम/किलोग्राम शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण में काम आने वाला सूखा ग्लूकोस सिरप में उपयोग के अलावा
112	केवल कद्दूकस किए चीज़ के उपयोग हेतु
113	ऐससुल्फ़ाम पोटैशियम के रूप में बराबर (अधिकतम स्तर को एसपारटेम ऐससुल्फ़ाम साल्ट के आधार पर 0.44 4अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है) है, एसपारटेम ऐससुल्फ़ाम साल्ट के ऐससुल्फ़ाम पोटैशियम का एक साथ उपयोग जिसमे एसपारटेम की अधिकतम मात्रा से ऊपर न गयी हो (0.68 के बराबर एसपारटेम अधिकतम स्तर के आधार पर अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है
114	कोको पाउडर के अलावा उपयोग के लिए
115	केवल पाइनएप्पल जूस के उपयोग के लिए
116	केवल गुंथे हुए आटे के उपयोग हेतु

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
117	1000 मिलीग्राम/किलोग्राम ताज़े, अधपके सॉसेज में उपयोग को छोड़कर
118	1000 मिलीग्राम/किलोग्राम ताज़े, पके सॉसेज में उपयोग को छोड़कर
119	ऐससुल्फ़ाम पोटैशियम के रूप में बराबर (अधिकतम स्तर को एसपारटेम ऐससुल्फ़ाम साल्ट के आधार पर 0 .64 अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है)है, एसपारटेम ऐससुल्फ़ाम साल्ट के ऐससुल्फ़ाम पोटैशियम का एक साथ उपयोग जिसमे एसपारटेम की अधिकतम मात्रा से ऊपर न गयी हो (0.68 के बराबर एसपारटेम अधिकतम स्तर के आधार पर अलग अलग करते हुए परिवर्तित हो जाती है
120	2500 मिलीग्राम/किलोग्राम कैवियार में उपयोग के अलावा
121	100 मिलीग्राम/किलोग्राम खमीरीकृत मछली के उत्पाद में उपयोग को छोड़कर
123	बेवरेजेज में pH की मात्रा 1000 मिलीग्राम/किलोग्राम में 3 .5 से अधिक न होने में उपयोग के अलावा
124	ऐसे उत्पाद जिनमे केवल 7प्रतिशत से कम इथेनॉल उपस्थित हो उसमें उपयोग के अलावा
125	बेकिंग पैंस के लिए एक रिलीज़ एजेंट के रूप में, केवल वनस्पति तेल के मिश्रण में उपयोग हेतु
126	केवल दिए गए आटे को आधा आधा और उसकी बेकिंग करने में उपयोग हेतु
127	ग्राहक के आधार पर सेवा करने के लिए उपयोग में आने वाले
128	केवल टार्टरिक एसिड (आईएनएस 334) के उपयोग में आने वाल
129	केवल अंगूर के जूस में अम्लीयता को नियंत्रित करने के रूप में उपयोग आने वाल
130	130 एकल या मिश्रण के रूप में: बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सीअनिसोल (आईएनएस 320), बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (आईएनएस 321), टरशरी बुटाइलेटिडहाइड्रो क्विनोने (आईएनएस 319)और प्रोपिल जिलेट (आईएनएस 310)
131	केवल फ्लेवर करियर के उपयोग हेतु नोट
132	सेमी फ्रोजेन बेवरेजेज के 130 मिलीग्राम/किलोग्राम की सूखी मात्रा के आधार पर उपयोग के अलावा प्रयुक्त किया जाने वाला
133	किसी भी मिश्रण के रूप में: बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सीअनिसोल (आईएनएस 320), बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (आईएनएस 321), और प्रोपिल जिलेट (आईएनएस 310) के 200 मिलीग्राम/किलो ग्राम, तथा एकल उपयोग में सीमा से अधिक उपयोग ना करने की सूरत में प्रयुक्त किया जाने वाला
134	अनाज से बने पुडिंग के 500 मिलीग्राम/किलोग्राम में उपयोग को छोड़कर प्रयुक्त किया जाने वाला
135	2000 मिलीग्राम/किलोग्राम सूखा अखरोट, 1500 मिलीग्राम .किलोग्राम ब्लीच किशमिश, 200 मिलीग्राम/किलोग्राम नारियल से निकला हुआ तेल जो लगभग 50 मिलीग्राम/किलोग्राम हो उसके उपयोग हेतु नोट 135
136	कुछ हलके रंगों वाली सब्जियों के भूरे रंग में बदलने से रोकने के लिए उपयोग में लाया जाने वाला
137	फ्रोजेन अवोकेडो के 300 मिलीग्राम/किलोग्राम के उपयोग में आने के अलावा प्रयुक्त किए जाने वाला नोट
138	केवल एनर्जी– रिडीयुस प्रोडक्टस के उपयोग के लिए
139	मोलस्क, क्रस्टअसिएंस और इकाइनोडर्मस के उपयोग के लिए
140	1000 मिलीग्राम/किलोग्राम के डिब्बा बंद अबलोने (पौआ) में उपयोग के अलावा
141	केवल सफेद चॉकलेट के उपयोग हेतु
142	कॉफ़ी और चाय के अलावा
143	केवल सूखी जिंजर अल और फलों के रस पर आधारित पेयों के उपयोग के लिए
144	केवल खट्टे और मीठे उत्पादों के उपयोग के लिए
145	एनर्जी रिडीयुस और अतिरिक्त शुगर नहीं मिले, उत्पाद के उपयोग के लिए
146	केवल बीटा कैरोटीन (सिंथेटिक)(आईएनएस 160 ए(i) के लिए
147	मट्ठे से बने शिशुओं के भोज्य उत्पाद को छोड़कर उपयोग में आने वाले
148	10000 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
149	100 मिलीग्राम/किलोग्राम में मछली के अंडे में उपयोग के अलावा
150	केवल सोया पर आधरित फार्मूले के उपयोग हेतु
151	1000 मिलीग्राम/किलोग्राम हाईड्रॉलाईज़ेड प्रोटीन और एमिनो एसिड पर आधारित फार्मूला में उपयोग के अलावा
152	केवल तलने में उपयोग होने वाले
153	केवल इंस्टेंट नूडल्स के उपयोग में आने वाले
154	केवल कोकोनट मिल्क के उपयोग में आने वाले
155	केवल फ्रोजेन सेब के कतलों के उपयोग में आने वाले

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
156	2500 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
157	2000 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
158	1000 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
159	केवल पैनकेक सिरप और मेपल सिरप के उपयोग में आने वाले
160	केवल रेडी टू ड्रिंक उत्पाद और रेडी टू ड्रिंक उत्पाद के लिए प्री मिक्सेस के उपयोग हेतु
161	प्रस्तावना की धारा 3.2 के अनुरूप, विशेष रूप से, लक्षित आयात देश के राष्ट्रीय विधान के अधीन
162	केवल डिहाइड्रेट उत्पाद और सलामी जैसे उत्पाद के उपयोग में आने वाले
163	3000 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
164	30000 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
165	केवल विशिष्ट पोषक उत्पादों के उपयोग के लिए
166	केवल दूध पर आधारित सैंडविच स्प्रे के उपयोग लिए
167	केवल डिहाइड्रेट उत्पादों के उपयोग के लिए
168	केवल क्विल्लया एक्सट्रेक्ट टाइप 1 (आईएनएस 999 (i) के लिए
169	केवल वसा पर आधारित सैंडविच स्प्रेडस के उपयोग के लिए
170	वे उत्पाद जो खमीरीकृत दूध के लिए मानक हैं, उनको छोड़कर उपयोग हेतु
171	जलहीन मिल्क फैट को छोड़कर उपयोग हेतु
172	50 मिलीग्राम/किलोग्राम के फलों के सौसेस, फलों के टोपिंग्स, कोकोनट क्रीम और फ्रूट बार्स के अलावा उपयोग के लिए
173	इंस्टेंट नूडल्स जिसमे सब्जियां और अंडे मिले हुए हैं को छोड़कर, उपयोग हेतु
174	मिले हुए और मिश्रण के रूप में: सोडियम अलुमिनोसिलिकट(आईएनएस 554) कैल्शियम एलुमिनियम सिलिकेट (आई एनएस 556)आर एल्युमीनियम सिलिकेट (आईएनएस 559)
175	200 मिलीग्राम/किलोग्राम की जेली टाइप फलों पर आधारित डिजर्ट में उपयोग को छोड़कर
176	केवल डिब्बा बंद तरल कॉफ़ी के उपयोग के लिए
177	गैर मानकीकृत भोजन और कीमा की मछली का मांस तथा फ्रोजेन स्टिकस (फिश फिंगर्स), फिश पोर्शन, फिश फिल्लेटस पर मानकीकृत क्विक ब्रेडेड या बटेर कोटिंग की अनुमति के लिए
178	कारमिनिक एसिड के रूप में
179	केवल प्रोसेसिंग में प्राकृतिक रंग खत्म होने पर फिर से रेस्टोरिंग के उपयोग के लिए
180	एकल या मिश्रण में: बुटयलाटेड हाईड्रॉक्सीएनिसोले (बी एच ए आईएनएस 320) और बुटयलाटेड हाईड्रॉक्सीटोल्यूनि (बीएचटी, आईएनएस 321)
181	अंथोस्यनिन के रूप में
182	कोकोनट मिल्क के अलावा
183	केवल चॉकलेट और चॉकलेट उत्पादों के लिए मानकों का पालन करने वाले उत्पाद सतह को सजाने के लिए रंग का प्रयोग कर सकते हैं
184	केवल पोषक कोटिंग चावल अनाज प्रिमिक्स में प्रयोग के लिए
185	नोर्बिक्सिन के रूप में
186	केवल वे आटे जिन में योज्य मिले हों, के उपयोग के लिए
187	केवल एस्कर्बील पलमिलेट (आईएनएस 304) के लिए
188	यदि एसपारटेम – असेसुल्फमे साल्ट (आईएनएस 962) के संयोजन में प्रयुक्त होता है तो संयुक्त अधिकतम उपयोग स्तर, जैसा एसपारटेम के रूप में अभिव्यक्त है, उस स्तर से अधिक नहीं होना चाहिए।
189	रोल्ड ओट्स के अलावा
190	500 मिलीग्राम/किलोग्राम के खमीरीकृत दूध से बने पेय के लिए उपयोग के अलावा
191	यदि एसपारटेम – असेसुल्फमे साल्ट (आईएनएस 962) के संयोजन में प्रयुक्त होता है तो संयुक्त अधिकतम उपयोग स्तर, जैसा एसपारटेम के रूप में अभिव्यक्त है, उस स्तर से अधिक नहीं होना चाहिए।
192	केवल तरल उत्पाद में उपयोग के लिए
193	केवल क्रेस्टेसिअन और फिश पेस्ट में उपयोग के लिए
194	केवल इंस्टेंट नूडल्स के लिए निर्धारित मानकों का पालन करने वाले इंस्टेंट नूडल्स में उपयोग के लिए

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
195	एकल या मिश्रण के रूप में: बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सीअनिसोल (बीएचए 320), बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (बी एच टी आईएनएस 321), और टर्शरी हाईड्रॉक्विनोने (टीबीएचक्यू आईएनएस 319)
196	एकल या मिश्रण के रूप में: बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सीअनिसोल (बीएचए 320), बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (बीएचटी आईएनएस 321), और प्रोपिल जिलेट (आईएनएस 310)
197	एकल या मिश्रण के रूप में: बुटाइलेटिड हाइड्रोक्सी टोल्यूनि (बीएचटी आईएनएस 321), और प्रोपिल जिलेट (एनएस 310)
198	केवल ठोस उत्पाद (जैसे एनर्जी, मील रिप्लेसमेंट और फोर्टीफ़िएड बार्स) के उपयोग के लिए
199	6000 मिलीग्राम/किलोग्राम में माइक्रो स्वीट्स और सांसों को ताज़ा रखने वाली मिंट में उपयोग के अलावा
200	स्टेविओल के समकक्ष 120 मिलीग्राम/किलोग्राम जापानी स्टाइल से बनी पोर्क लोइन की लक्स हैम (उपचारित और गर्म नहीं की हुई) के उपयोग को छोड़कर
201	केवल सुगन्धित उत्पाद के उपयोग के लिए
202	केवल सॉसेज के उत्पादन में काम आनेवाले लवण जल के उपयोग हेतु
203	केवल चबाने वाले खाद्य पदार्थ के उपयोग हेतु
204	50 मिलीग्राम/किलोग्राम के लोगन और लीची में उपयोग के अलावा
205	50 मिलीग्राम/किलोग्राम की हल्के रंग की सब्जियों के भूरे रंग के होने से बचाने में उपयोग के अलावा
206	30 मिलीग्राम/किलोग्राम के गीले नारियल से उत्पाद बनाने के लिए निर्धारित मानक ब्लीचिंग एजेंट के रूप में उपयोग आने के अलावा
207	50000 मिलीग्राम/किलोग्राम के सोयाबीन सॉस की प्रोसेसिंग में उपयोग के अलावा
208	केवल सूखे और डिहाइड्रेटड उत्पाद के उपयोग हेतु
209	पॉवडर के रूप में मिलने वाला स्किम्ड मिल्क और वेजिटेबल फैट को मिला कर बनने वाले निर्धारित मानक वाले उत्पाद को छोड़कर उपयोग हेतु
210	क्विक फ्रोजेन फिश स्टिकस (फिश फिंगर्स) फिश पोर्शन और फिश फिल्लेटस – ब्रेडेड या बटर के लिए निर्धारित मानक का पालन करने वाले गैर–मानकीकृत भोजन और फिश फिलेटस तथा कीमा की मछली के लिए
211	केवल नूडल्स में उपयोग के लिए
212	3000 मिलीग्राम/किलोग्राम के शोरबा या सूप के लिए निर्धारित मानक का पालन करने वाले उत्पादों में उपयोग के अलावा
213	केवल उच्च मीठापन वाले तरल पद में उपयोग के लिए
214	डेरी फैट स्प्रीडस के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों को छोड़कर
215	फैट स्प्रेसडस और ब्लेंडेड स्प्रेडस के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों को छोड़कर
216	केवल मक्के के बने उत्पादों के उपयोग हेतु
217	300 मिलीग्राम/किलोग्राम टोपिंग्स में उपयोग को छोड़कर
218	केवल सूखे नारियल के लिए मानक को पूर्ण करने वाले उत्पादों में प्रेसेर्वटिवेस और एंटीआक्सीडेटस के रूप में सुल्फिटस का उपयोग किया जा सकता है
219	5000 मिलीग्राम/किलोग्राम के गैर अल्कोहलिक अनीसीड से बने, नारियल से बने और बादाम से बने पेय में उपयोग के अलावा
220	खमीरीकृत होने के बाद गरम उपचारित सुगन्धित उत्पादों में उपयोग के लिए
221	केवल पहले से तले हुए आलु के स्लाइसेस और आलू के आटे की लोइयों में उपयोग के लिए
222	केवल 0.6 से अधिक वाटर एक्टिविटी के साथ कोलेजन आधारित केसिंग में उपयोग के लिए
223	3000 मिलीग्राम/किलोग्राम सब्जी, मांस, फलों से बने उत्पाद में उपयोग को छोड़कर
224	सुगन्धित बियर को छोड़कर
225	12000 मिलीग्राम/किलोग्राम सेल्फ –रेजिंग फ्लौर में उपयोग को छोड़कर
226	35000 मिलीग्राम/किलोग्राम मीट टेंडेरिज़ेर में उपयोग को छोड़कर
227	स्टर्लाइज्ड और यूएचटी ट्रीटेड दूध में उपयोग के लिए
228	1320 मिलीग्राम/किलोग्राम में मट्ठे के प्रोटीन की प्रोसेसिंग के लिए प्रयुक्त किए गए उच्च स्तर के प्रोटीन वाले मट्ठे में उपयोग को छोड़कर
229	केवल फ्लौर ट्रीटमेंट एजेंट, राइजिंग एजेंट और लीवेनिंग एजेंट के उपयोग के लिए
230	केवल अम्लीयता नियंत्रण के उपयोग के लिए

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
231	फ्लेवर किण्वित दूध में और केवल किण्वन के बाद उष्मा उपचारित फ्लेवर किण्वित दूध में उपयोग के लिए
232	वनस्पति वसा में 232 उपयोग के लिए मानकों के अनुरूप खाद्य वसा और तेल के लिए केवल व्यक्तिगत मानकों द्वारा कवर नहीं हो
233	नाइसिन के रूप में
234	केवल स्टेबिलाइजर या थिकनर के रूप में प्रयोग के लिए
235	केवल पुनःगठित और पुनःसयोजित उत्पादों में प्रयोग के लिए
236	उन उत्पादों को छोड़कर जो क्रीम और तैयार क्रीम (पुर्नगठित क्रीम और पुर्नसंयोजित क्रीम पैकिंग पूर्व तरल क्रीम) के मानकों के अनुरूप है
237	उन उत्पादों को छोड़कर जो शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप है
238	उन उत्पादों के उपयोग को छोड़कर जो शिशुओं और जीएमपी में युवा बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप है,
239	उन उत्पादों को छोड़कर जो डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों के अनुरूप है,
240	सोडियम के लिए उपयोग का स्तर, डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों में सूचीबद्ध सीमा के भीतर है
241	केवल स्युरिमि उत्पादों में उपयोग के लिए
242	केवल एंटीऑक्सीडेंट के रूप में उपयोग के लिए
243	उन उत्पादों के उपयोग के लिए जो उत्प्रेरक एजेंट के रूप में केवल शिशुओं और युवा बच्चों के लिए ही प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप है
244	केवल बिस्कुट के लिए गूंथे हुए आटे में उपयोग के लिए
245	केवल मसालेदार सब्जियों में उपयोग के लिए
246	एकल या संयोजन में– एल्यूमीनियम अमोनियम सल्फेट (आईएनएस 523) और सोडियम एल्यूमीनियम फॉस्फेट (अम्लीय और बेसिक (आईएनएस 541(i),(ii))
247	केवल कुजुकिरी और हारूसेम में उपयोग के लिए
248	केवल उत्प्रेरक एजेंट के रूप में उपयोग के लिए
249	केवल स्टीम ब्रेड और बन्स के लिए उत्प्रेरक एजेंट के रूप में उपयोग के लिए
250	केवल उबला हुआ मोलस्क और टिस्कुंदानी में उपयोग के लिए
251	केवल प्रसंस्कृत हाइड्रालाइज चीज में उपयोग के लिए
252	केवल स्वः–उत्प्रेरक आटा और स्वः–उत्प्रेरक मकई के भोजन में उपयोग के लिए
253	केवल शुष्क मिश्रण हॉट चॉकलेट में उपयोग के लिए
254	लवण जो निर्माण के दौरान केवल सूखे लवणित चीज के उपयोग में प्रयुक्त होते हैं,
255	उन सीजनिंग के उपयोग को छोड़कर जो खाद्य श्रेणी 15.1 में 1 700 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर प्रयुक्त होते हैं
256	नूडल्स में उपयोग के लिए लस मुक्त पास्ता और पास्ता उद्दिष्ट हाइपोप्रोटेइक आहार के लिए
257	केवल चिंराट और झींगे में उपयोग के लिए
258	मेपल सिरप को छोड़कर
259	एकल या संयोजन में– सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट (आईएनएस 554) और कैल्शियम एल्यूमीनियम सिलिकेट (आईएनएस 556)।
260	केवल पाउडर पेय वाइटनर में उपयोग के लिए
261	केवल उष्मा उपचारित छाछ में उपयोग के लिए
262	केवल खाद्य कवक और कवक उत्पादों में उपयोग के लिए
263	उनके उपयोग को छोड़कर जो मसालेदार कवक के 20000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर है,
264	उन निष्फल कवक के उपयोग को छोड़कर जो 5 000 मिग्रा./किग्रा. के स्तर पर, साइट्रिक एसिड (आईएनएस 330) और लैक्टिक एसिड (आईएनएस 270), एकल या संयोजन में है।

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
265	स्कूइसट्रेंट के रूप में, केवल जल्द जमे हुए फ्रेंच फ्राइड आलू में उपयोग के लिए
266	अटलांटिक हेरिंग और स्पार्ट लवणों को छोड़कर
267	उन उत्पादों को छोड़कर जो सॉल्टिड मछली और सूखी सॉल्टिड मछली के गेडीडेई परिवार की मछलियों, सूखे शार्क–मत्स्यपंखों के लिए मानक, समुद्री और मीठे पानी में क्रेकरर्स मछली के मानक, क्रस्टेशियंस और मोलस्का सीपदार मछली, और बोइल्ड नमकीन स्वाद की छोटी मछली के मानकों के अनुरूप है।
268	एकल या संयोजन में– आईएनएस 471, 472ए, 472बी और 472सी उत्पाद जो शिशुओं और युवा बच्चों के लिए अनाज आधारित प्रसंस्करण के मानकों के अनुरूप है,
269	उत्पाद जो एकल या संयोजन में अन्य संशोधित स्टार्च के साथ शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानकों के अनुरूप थिकनर्स के रूप में
270	उत्पाद जो 60,000 मिग्रा./किग्रा. के स्तर पर एकल या संयोजन में अन्य स्टार्च थिकनर्स के साथ डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों के अनुरूप उपयोग होते है,
271	उत्पाद जो डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानकों के अनुरूप उपयोग होते है,
272	एकल या संयोजन में: आईएनएस 410, 412, 414, 415 उत्पाद जो 20000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर लस–मुक्त अनाज में खाद्य आधारित और अन्य उत्पादों में 10000 मिग्रा./किग्रा स्तर पर शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज के मानक के अनुरूप है,
273	एकल या संयोजन में: उन आईएनएस 410, 412, 414, 415 और 440 उत्पादों को छोड़कर जो 20,000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए ग्लूटेनफ्री में अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के लिए प्रसंस्कृत अनाज मानक के अनुरूप है,
274	शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित खाद्य पदार्थ के मानक के अनुरूप उत्पाद के 15000 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर उपयोग है,
275	उन उत्पाद में जो डिब्बाबंद बेबी फूड्स के लिए मानक के अनुरूप 15000 मिग्रा/किग्रा. स्तर पर उपयोग है,
276	उत्पाद जो एकल या संयोजन में अन्य संशोधित स्टार्च के साथ डिब्बाबंद बेबी फूड्स के लिए मानक के अनुरूप थिकनर्स के रूप में
277	उन वर्जिन और शीत प्रतीत तेल उत्पाद को छोड़कर जो जैतून का तेल और जैतून का तेल खली के लिए मानक के अनुरूप है,
278	केवल दाब आधारित व्हिप्ड क्रीम और पैक्ड क्रीम के लिए उपयोग है,
279	उन उत्पादों को छोड़कर जो खाद्य कवक और कवक उत्पादों के लिए मानक के अनुरूप है,
280	केवल मसालेदार मूली में उपयोग है,
281	उन ताजा कीमा उत्पादों के उपयोग के लिए जो कीमा मांस के अलावा दूसरे घटक भी रखता है,
282	केवल गैर एमीडेटेड पैक्टिन्स का प्रयोग डिब्बाबंद बेबी खाद्यों के मानक के लिए प्रयोग किया जा सकता है,
283	केवल डिब्बाबंद बेबी फूड्स के मानक के अनुरूप फल आधारित डिब्बाबंद शिशु आहार मे उपयोग है,
284	उन उत्पादों में जो एकल या संयोजन में आईएनएस 1412, 1413, 1414 और 1440 के अंतर्गत विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए शिशु फार्मूले और शिशु फार्मूला के मानक के अनुरूप है,
285	उन उत्पादों में जो एकल या संयोजन में आईएनएस 1412, 1413, 1414 और 1422 के अंतर्गत अनुवर्ती फॉर्मूला के मानक के अनुरूप है,
286	उन उत्पादों में उपयोग के लिए जो ठीक प्रकार से काटे, पकाए मांस के मानक और लंच मांस के लिए मानक के अनुरूप है,
287	उन उत्पादों को छोड़कर जो 30 मिग्रा/किग्रा. पर कोर्नड बीफ के मानकों के अनुरूप अवशिष्ट NO_2 आयरन के रूप में उपयोग है,
288	उन उत्पादों में उपयोग के लिए जो कुक्डकर्डहम एंड कुक्डकर्डफोर सोल्डर के मानक के अनुरूप है,
289	सोडियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट के उपयोग के लिए 289 (आईएनएस 339 (i), डाइसोडियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 339 (ii), ट्राइसोडियम फॉस्फेट (आईएनएस 339 (iii), पोटेशियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (i), डाइपोटेशियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (ii), ट्राइपोटेशियम फॉस्फेट (आईएनएस 340 (iii), कैल्शियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 341 (i), कैल्शियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 341 (ii)), ट्राइकैल्शियम फॉस्फेट (आईएनएस 341 (iii), डाइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (i)), ट्राइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (ii), टेरासोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (iii), टेट्रोपोटेशियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (v), कैल्शियम डाइहाइड्रोजन

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
	डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (vii), पेंटासोडियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (i)), पेंटापोटेशियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (ii)), सोडियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (i), पोटेशियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (ii), सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (iii), कैल्शियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (iv), अमोनियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (v),उन बोन फॉस्फेट (आईएनएस 542) उत्पादों में जो ह्यूमेक्टेन्स के रूप में कुक्ड क्यूर्ड हेम और कुक्ड क्यूर्ड पोर्क सोल्डर के मानकों के अनुरूप है, फास्फोरस के रूप में फॉस्फेट की कुल मात्रा (स्वाभाविक रूप से मौजूद है और शामिल है) 3520 मिग्रा./किग्रा. से अधिक नहीं होगी।
290	उन उत्पादों में उपयोग के लिए जो ठीक प्रकार से काटे, पकाए मांस के मानक और लंच मांस के लिए 15 मिग्रा./किग्रा. पर केवल बाइंडर्स के साथ उत्पादों में रंगों के होने वाले विस्थापन के लिए मानक के अनुरूप है,
291	उन बीटा–एपो–8'–केरोटिनल (आईएनएस 160ई) और बीटा–एपो–8'–केरोटेनोइक एसिड के उपयोग को छोड़कर जो मिथाइल या एथिल एस्टर (आईएनएस 160एफ) के 35 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर है,
292	25000 मिग्रा/किग्रा स्तर पर हाइड्रोलाइज्ड प्रोटीन और/या एमिनो एसिड जो सूत्र आधारित सूत्र है,
293	सैपोनिन आधार पर
294	उन तरल उत्पादों में उपयोग को छोड़कर जो स्टेवियोल समकक्ष के रूप में 600 मिग्रा./किग्रा स्तर पर है,
295	उन उत्पादों के उपयोग में जो एसिड नियामक के रूप में केवल डिब्बाबंद बेबी फूड्स के लिए मानक के अनुरूप है,
296	उन पेरिला में उपयोग को छोड़कर जो ब्राइन के 780 मिग्रा./किग्रा. पर है,
297	अनहाइड्रोज के आधार पर खाने के लिए तैयार खाद्य का स्तर 200 मिग्रा./किग्रा. से अधिक नही होगा.
298	केवल प्रोवोलोन चीज में उपयोग के लिए
299	ब्रेडिड या बेटर लेपन में फास्फोरस के रूप मे 400 मिग्रा./किग्रा. स्तर पर एकल या संयोजन में क्रिक फ्रोजन फिश स्टिक (फिश फिंगरस), फिश पोर्शन और फिश फिलेट्स के मानक के अनुसार हो,
300	केवल नमकीन स्क्विड ही में उपयोग के लिए
301	अंतरिम अधिकतम स्तर पर
302	सोडियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट के उपयोग के लिए (आईएनएस 339 (i)), डाइसोडियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 339 (ii), ट्राइसोडियम फॉस्फेट (आईएनएस 339 (iii)), पोटेशियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (i)), डाइपोटेशियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 340 (ii)), ट्राइपोटेशियम फॉस्फेट (आईएनएस 340 (iii)), कैल्शियम डाइहाइड्रोजन फॉस्फेट (341 (i)), कैल्शियम हाइड्रोजन फॉस्फेट (आईएनएस 341 (ii)), ट्राइकैल्शियम फॉस्फेट (आईएनएस 341 (iii)), डाइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (i)), ट्राइसोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (ii)), टेट्रासोडियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (iii)), टेरापोटेशियम डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (v)), कैल्शियम डाइहाइड्रोजन डाइफास्फेट (आईएनएस 450 (अपप)), पेंटासोडियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (i)), पेंटापोटेशियम ट्रायफोस्फेट (आईएनएस 451 (ii)), सोडियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (i)), पोटेशियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (ii)), सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (iii), कैल्शियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (iv), अमोनियम पोलीफास्फेट (आईएनएस 452 (v)), और हड्डी फॉस्फेट (आईएनएस 542) फॉस्फोरस के रूप में 1320 मिलीग्राम / किग्रा में लंच मांस के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों में ह्यूमेक्टेंट्स और पकाया ठीक कटा मांस के रूप में । (स्वाभाविक रूप से मौजूद है और कहा कि) फॉस्फेट की कुल राशि फॉस्फोरस के रूप में 3520 मिग्रा. /किग्रा. से अधिक नहीं होगी,
303	केवल खटास क्रीम मक्खन में पीएच स्थिरता प्राप्त करने के रूप में उपयोग के लिए
321	केवल पाउडर मिश्रण करने के लिए
327	सोय सॉस में पके मत्स्य उत्पादों में उपयोग के लिए
330	कैन्ड उत्पादों में उपयोग को छोड़कर
340	उन उत्पादों को छोड़कर जो शोरब और रस (CODEX STAN 117-1981) के लिए 100 मिग्रा/किग्रा में कोडैक्स मानक के अनुरूप नहीं है
FS01	एसपरगिलस नाइजर, ए. आरजे, पेनीसालियम क्राइसोजेनम से ग्लूकोज आक्सीडेज
XS02	एसपरगिलस नाइजर, ए. आरजे, ए. फ्लेवस, रिजोफस एरिहिजस, आर डेलेमर, आर. नागिरीकेन्स, आर. नाइवस, मुकोर जेवनिकस, एम. मिहे, एम. फुसिलस, ब्रेविबैक्टिरियम लाइनस, कैंडिडा लिपोलाइटिका से लिपाज
XS03	एसपरगिलस नाइजर, स्पोरोट्रिचम डिमोरफोसपोरम, स्ट्रेपटोमाइसिस, एसपी, ट्रिचोडेरम रिसाइ, हुमिकोला इंसोलेन्स, बैसीलए लिचेनिफोरमिस से साइलेंस
XS89	लांचिन मांस के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के उपयोग को छोड़कर
XS96	उन कुक्ड कर्ड हाम के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के उपयोग को छोड़कर

नोट संख्या	सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट
XS97	उन कर्ड पोर्क शोल्डर के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के उपयोग को छोड़कर
XS98	उन कुक्ड कर्ड चोपड मीट के लिए मानक के अनुरूप उत्पादों के उपयोग को छोड़कर
XT 99	ऊष्मा उपचारित प्रसंस्कृत फल अधिरित पेय /फल पेय / रेडी टू सर्व फल पेय के सन्दर्भ में अधिकतम मात्रा संस्तुत की गई मात्रा की आधी होगी
XT 100	ऊष्मा उपचारित प्रसंस्कृत फल अधिरित पेय /फल पेय / रेडी टू सर्व फल पेय के लिए 70 मिलि ग्राम/ किलोग्राम
XT 101	ऊष्मा उपचारित प्रसंस्कृत फल अधिरित पेय ध्फल पेय / रेडी टू सर्व फल पेय के लिए 300 मिलि ग्राम/ किलोग्राम
XT 102	बार्ले वाटर और कोर्डएल को छोड़कर तनुकरण के पश्चात

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान

निम्नलिखित योजकों को 3.1 (8) में सीमांकित के रूप में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) की शर्तों के तहत सभी खाद्य श्रेणी में ('जीएमपी का अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों को छोड़कर) उल्लिखित रूप में उपयोग किया जा सकता है।

आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह
260	एसिटिक एसिड, ग्लेशियल
472a	ग्लिसरॉल के एसिटिक और फेट्टी एसिड एस्टर्स
1422	एसिटिलेटिड डाईस्टार्च एडीपेट
1414	एसिटिलेटिड डाईस्टार्च फॉस्फेट
1451	एसिटिलेटिड ऑक्सिडाइज स्टार्च
1401	एसिड–ट्रिटेड स्टार्च
406	अगार
400	एल्गेनिक एसिड
1402	एल्केलाइन ट्रिटेड स्टार्च
403	अमोनियम एल्गाएनेट
503(i)	अमोनियम कार्बोनेट
510	अमोनियम क्लोराइड
503(ii)	अमोनियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
527	अमोनियम हाइड्रॉक्साइड
1100(i)	एस्परजिलस ओरीजे वर. से अल्फा–एमाइलेज
1100(iv)	बेसिलस मेगाटेरिएम से अल्फा एमाइलेज बेसिलस सबटिल्स में व्यक्त किया
1100(v)	बेसिलस स्टियरोथर्मोफिलस से अल्फा एमाइलेज बेसिलस सबटिल्स में व्यक्त किया
1100(ii)	बेसिलस स्टियरोथर्मोफिलस से अल्फा एमाइलेज
1100(iii)	बेसिलस सबटिल्स से अल्फा एमाइलेज
300	एस्कार्बिक एसिड, एल–
162	लाल चुकंदर
1403	प्रक्षालित स्टार्च
1101(iii)	ब्रोमीलेन
629	कैल्शियम 5'–ग्यूएनीलेट
633	कैल्शियम 5'–आईनोसीनेट
634	कैल्शियम 5'–राइबोन्यूक्लियोटाइड्स
263	कैल्शियम एसीटेट
404	कैल्शियम एल्गाएनेट
302	कैल्शियम एस्कार्बेट
170(i)	कैल्शियम कार्बोनेट
509	कैल्शियम क्लोराइड
623	कैल्शियम डि–एल–ग्लूटामेट
578	कैल्शियम ग्लूकोनेट
526	कैल्शियम हाइड्रॉक्साइड
327	कैल्शियम लैक्टेट

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान	
निम्नलिखित योजकों को 3.1 (8) में सीमांकित के रूप में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) की शर्तों के तहत सभी खाद्य श्रेणी में ('जीएमपी का अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियाों को छोड़कर) उल्लिखित रूप में उपयोग किया जा सकता है।	
आईएनएस सं.	**खाद्य योजक अथवा समूह**
352(ii)	कैल्शियम मेलेट, डीएल–
529	कैल्शियम ऑक्साइड
282	कैल्शियम प्रोपियोनेट
552	कैल्शियम सिलिकेट
516	कैल्शियम सल्फेट
150a	कारमेल एल– प्लेन कारमेल
1100(vi)	बेसिलस लिचिनिफोर्मिस से कार्बोहाइड्रेस
290	कार्बन डाइऑक्साइड
410	केरोब सेम गम
407	केरेगीनेन
427	कासिआ गम
140	क्लोरोफिल्स
330	साइट्रिक एसिड
472c	ग्लिसरॉल के साइट्रिक और फैट्टी एसिड इस्टर
468	क्रॉस–लिंक्ड सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज (क्रॉस–लिंक्ड–सेल्यूलोज गम)
424	कर्डलेन
457	साइक्लोडेक्ट्रिन, अल्फा–
458	साइक्लोडेक्ट्रिन, गामा–
1504(i)	साइक्लोटेट्राग्लूकोज
1504(ii)	साइक्लोटेट्राग्लूकोज सिरप
1400	डेक्ट्रिन्स, रोस्टेड स्टार्च
628	डाइपोटेशियम 5'–ग्यूएनीलेट
627	डाइपोटेशियम 5'–ग्यूएनीलेट
631	डाइसोडियम 5'–आइनोसिनेट
635	डाइसोडियम 5'–राइबोन्यूक्लिओटाइड्स
1412	डाईस्टार्च फॉस्फेट
315	एरीथ्रोबिक एसिड (आइसोएस्कोर्बिक एसिड)
968	एरीथ्रिटोल
462	इथाइल सेलूलोज
467	इथाइल हाइड्रोक्सीइथाइल सेलूलोज
297	फ्युमेरिक एसिड
418	गेलेन गम
575	ग्लूकोनो डेल्टा–लैक्टोन
1102	ग्लूकोज ऑक्सीडेज
620	ग्लूटामिक एसिड, एल (+)–
422	ग्लिसरॉल
626	ग्यूएनिलिक एसिड, 5'–
412	ग्वार गम
414	गम अरबी (गम बबूल)
507	हाइड्रोक्लोरिक एसिड
463	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल सेलूलोज
1442	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च फॉस्फेट
464	हायड्रोक्सीप्रोपायल मिथायलसेलुलॉज
1440	हाइड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च
630	आइनोसिनिक एसिड, 5'–
953	आइसोमेल्ट (हाइड्रोजनीकृत आइसोमाल्टयूलोज)

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान	
निम्नलिखित योजकों को 3.1 (8) में सीमांकित के रूप में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) की शर्तों के तहत सभी खाद्य श्रेणी में ('जीएमपी का अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों को छोड़कर) उल्लिखित रूप में उपयोग किया जा सकता है।	
आईएनएस सं.	**खाद्य योजक अथवा समूह**
416	कराया गम
425	कोंजेक आटा
270	लैक्टिक एसिड, एल–, डी– और डीएल–
472b	ग्लिसरॉल के लैक्टिक और फैट्टी एसिड एस्टर
966	लेक्टिटोल
322(i)	लेसिथिन
1104	लाइपेसेस
160d(iii)	लाइकोपीन, ब्लेकेसलिआ ट्रिस्पोरा
160d(i)	लाइकोपीन, सिंथेटिक
160d(ii)	लाइकोपीन, टमाटर
504(i)	मैगनीशियम कार्बोनेट
511	मैगनीशियम क्लोराइड
625	9मैगनीशियम डि–एल–ग्लूटामेट
580	मैगनीशियम ग्लूकोनेट
528	मैगनीशियम हायड्रॉक्साइड
504(ii)	मैगनीशियम हाइड्रोक्साइड कार्बोनेट
329	मैगनीशियम लैक्टेट, डीएल
530	मैगनीशियम ऑक्साइड
553(i)	मैगनीशियम सिलिकेट, सिंथेटिक
518	मैगनीशियम सल्फेट
296	मेलिक एसिड, डीएल
965(i)	माल्टीटोल
965(ii)	माल्टीटोल सिरप
421	मेन्निटोल
461	मिथाइल सेलुलोज
465	मिथाइल एथाइल सेलूलोज
460(i)	माइक्रोक्रिस्टलाइन सेलुलोज (सेलुलोज जेल)
471	फैट्टी एसिड के मोनो – और डि–ग्लिसराइड
624	मोनोअमोनिअम एल– ग्लूटामेट
622	मोनोपोटेशियम एल– ग्लूटामेट
621	मोनोसोडियम एल–ग्लूटामेट
1410	मोनोस्टार्च फॉस्फेट
941	नाइट्रोजन
942	नाइट्रोस ऑक्साइड
1404	आक्सिडाइज स्टार्च
1101(ii)	पेपैन
440	पेक्टिन्स
1413	फास्फेटेड डाईस्टार्च फॉस्फेट
1200	पोलीडेक्ट्रोसेस
964	पोलीग्लाइसिटोल सिरप
1202	पोलीविनाइलपाइरोलिडॉन, अघुलनशील
632	पोटेशियम 5' – आइनोसिनेट
261	पोटेशियम एसीटेट
402	पोटेशियम एल्गाएनेट
303	पोटेशियम एस्कोर्बेट

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान

निम्नलिखित योजकों को 3.1 (8) में सीमांकित के रूप में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) की शर्तों के तहत सभी खाद्य श्रेणी में ('जीएमपी का अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियाों को छोड़कर) उल्लिखित रूप में उपयोग किया जा सकता है।

आईएनएस सं.	खाद्य योजक अथवा समूह
501(i)	पोटेशियम कार्बोनेट
508	पोटेशियम क्लोराइड
332(i)	पोटेशियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट
577	पोटेशियम ग्लूकोनेट
501(ii)	पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
515(ii)	पोटेशियम हाइड्रोजन सल्फेट
525	पोटेशियम हाइड्रोक्साइड
326	पोटेशियम लैक्टेट
351(ii)	पोटेशियम मेलेट
283	पोटेशियम प्रोपियोनेट
515(i)	पोटेशियम सल्फेट
460(ii)	पाउडर सेलूलोज
407a	प्रसंस्कृत ईयूकिऊमा समुद्री शैवाल (पी इ एस)
944	प्रोपेन
280	प्रोपियॉनिक एसिड
1101(i)	प्रोटिज
1204	पुल्लुलन
470(i)	अमोनिया, कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ माइरिस्टिक, पामिटिक और स्टीयरिक एसिड के लवण
470(ii)	कैल्शियम, पोटेशियम और सोडियम के साथ ओलिक एसिड के लवण
551	सिलिकॉन डाइऑक्साइड, एमोरफस
350(ii)	सोडियम डीएल—मेलेट
262(i)	सोडियम एसीटेट
401	सोडियम एल्गाएनेट
301	सोडियम एस्कोर्बेट
500(i)	सोडियम कार्बोनेट
466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेलूलोज (सेलुलोज गम)
469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज, एंजायमेटिकली हाइड्रोलाइस्ड (सेलुलोज गम, एंजायमेटिकली हाइड्रोलाइज्ड)
331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट
316	सोडियम एरिथोरबेट (सोडियम आइसोएस्कोर्बेट)
365	सोडियम फ्यूमरेट्स
576	सोडियम ग्लूकोनेट
350(i)	सोडियम हाइड्रोजन डीएल—मेलेट
500(ii)	सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
514(ii)	सोडियम हाइड्रोजन सल्फेट
524	सोडियम हाइड्रॉक्साइड
325	सोडियम लैक्टेट
281	सोडियम प्रोपियोनेट
500(iii)	सोडियम सिस्क्यूकार्बोनेट
514(i)	सोडियम सल्फेट
420(i)	सोर्बिटॉल
420(ii)	सोर्बिटॉल सिरप
1420	स्टार्च एसीटेट
1450	स्टार्च सोडियम ऑक्टेनाइल स्यूसीनेट
1405	स्टार्च, एंजाइम ट्रीटेड
553(iii)	टेल्क
417	टेरा गम
957	थाउमेटिन

सभी खाद्य श्रेणियों के लिए जीएमपी सारणी प्रावधान	
निम्नलिखित योजकों को 3.1 (8) में सीमांकित के रूप में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) की शर्तों के तहत सभी खाद्य श्रेणी में ('जीएमपी का अनुलग्नक में सूचीबद्ध श्रेणियों को छोड़कर) उल्लिखित रूप में उपयोग किया जा सकता है।	
आईएनएस सं.	**खाद्य योजक अथवा समूह**
171	टाइटेनिअम डाइऑक्साइड
413	ट्रेगेकेन्थ गम
1518	ट्राइएसिटिन
380	ट्राइअमोनिअम साइट्रेट
333(iii)	ट्राइकैल्शियम साइट्रेट
332(ii)	ट्राइपोटेशियम साइट्रेट
331(iii)	ट्राइसोडियम साइट्रेट
415	जिंक गम
967	जाइलिटॉल

जीएमपी सारणी का परिशिष्ट

जीएमपी सारणी की सामान्य शर्तों से अपवर्जित खाद्य श्रेणियां अथवा व्यक्तिगत खाद्य पदार्थ

क्र.सं.	श्रेणी संख्या	खाद्य श्रेणी
1.	1.1.1	दूध और छाछ (सादी) (ऊष्मा–उपचारित मक्खन को छोड़कर)
2.	1.1.1.1	दूध (सादा)
3.	1.1.1.2	छाछ (सादा)
4.	1.2	किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 डेयरी–आधारित पेयों को छोड़कर
5.	1.2.1	किण्वित तथा रेनेटकृत दूध उत्पाद (सादा), खाद्य श्रेणी 01.1.2 डेयरी–आधारित पेयों को छोड़कर
6.	1.2.1.1	किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद ऊष्मा अनूपचारित
7.	1.2.1.2	किण्वित दूध (सादा), किण्वन के बाद ऊष्मा–उपचारित
8.	1.2.2	रेनेटकृत दूध (सादा)
9.	1.4.1	पास्चरीकृत क्रीम (सादा)
10.	1.4.2	विसंक्रमित और यूएचटी क्रीम, व्हिप्ड और व्हिपिंग क्रीम तथा न्यूनीकृत वसा क्रीम (सादा)
11.	1.6.3	छेना चीज
12.	1.6.6	छेना प्रोटीन चीज़
13.	1.8.2	शुष्कित छेना तथा छेना उत्पाद, छेना चीज़ को छोड़कर
14.	2.1	वसा और तेल जो मूल रूप से पानी से मुक्त होते हैं
15.	2.1.1	बटर ऑयल, एनहाइड्रस मिल्कफैट, घी
16.	2.1.2	वनस्पति तेल और वसाएं
17.	2.1.3	सुअर की चर्बी, चर्बी, मछली के तेल, और अन्य पशु वसा
18.	2.2.1	मक्खन
19.	4.1.1	ताजे फल
20.	4.1.1.1	अनुपचारित ताजे फल
21.	4.1.1.2	सतह उपचारित ताजा फल
22.	4.1.1.3	छीले हुए या कटे हुए ताजा फल
23.	4.2.1	ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
24.	4.2.1.1	अनुपचारित ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों (सोयाबीन समेत), और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
25.	4.2.1.2	सतह उपचारित ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
26.	4.2.1.3	छीली हुई, कटी हुई या घिसी हुई ताजी वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज
27.	4.2.2.1	शीतित वनस्पतियां (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), समुद्री शैवाल, और नट्स और बीज

क्र.सं.	श्रेणी संख्या	खाद्य श्रेणी
28.	4.2.2.7	खाद्य श्रेणियों 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 और 12.9.2.3 में वर्गीकृत किण्वित सोयाबीन उत्पादों को छोड़कर खमीरीकृत वनस्पति (मशरूम और कवकों, जड़ों और कंदों, दालों और फलियों, और घृतकुमारी समेत), और समुद्री शैवाल उत्पाद
29.	6.1	चावल सहित पूरे, टूटे, या दले (फ्लेक्ड) अनाज
30.	6.2	आटा और मांड़ी (स्टार्च) (सोयाबीन पाउडर सहित)
31.	6.2.1	आटा
32.	6.2.2	मांड़ी (स्टार्च)
33.	6.4.1	ताजा पास्ता और नूडल्स तथा इसी प्रकार के उत्पाद
34.	6.4.2	सूखे पास्ता और नूडल्स तथा इन जैसे उत्पाद
35.	8.1	ताजा मांस, पोल्ट्री एवं गेम
36.	8.1.1	पूरे टुकड़े या कटे हुए ताजा मांस, पोल्ट्री एवं गेम
37.	8.1.2	विखंडित ताजा मांस, पोल्ट्री एवं गेम
38.	9.1	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित ताजा मछली और मछली उत्पाद
39.	9.1.1	ताजा मछली
40.	9.1.2	ताजा मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स
41.	9.2	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित संसाधित मछली और मछली उत्पाद
42.	9.2.1	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई मछली, मछली के टुकड़े, और मछली उत्पाद
43.	9.2.2	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमाई हुई बैटर्ड मछली, मछली के टुकड़े और मछली उत्पाद
44.	9.2.3	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित जमे हुए कीमा और क्रीमयुक्त मछली उत्पाद
45.	9.2.4	मोलस्क, क्रस्टेशन, और एकीनोडर्म्स सहित पकाई और/या तली हुई मछली और मछली उत्पाद
46.	9.2.4.1	पकायी मछली और मछली उत्पाद
47.	9.2.4.2	पकाये मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स
48.	9.2.4.3	मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित तली हुई मछली और मछली उत्पाद
49.	9.2.5	मोलस्क, क्रस्टेशन और एकीनोडर्म्स सहित स्मोक्ड सूखे, किण्वित, और/या नमकीन मछली और मछली उत्पाद
50.	10.1	ताजा अंडे
51.	10.2.1	तरल अंडे उत्पाद
52.	10.2.2	जमे हुए अंडे उत्पाद
53.	11.1	परिष्कृत और कच्ची शक्कर
54.	11.1.1	सफेद चीनी, अनहाईड्रॉस डेक्सट्रोस, डेक्सट्रोस मोनो हाईड्रेट, फ्रूक्टोस
55.	11.1.2	पिसी हुई चीनी, पिसा हुआ डेक्सट्रोस
56.	11.1.3	नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी
57.	11.1.3.1	शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त सूखे ग्लूकोज सिरप
58.	11.1.3.2	शुगर कन्फेक्शनरी के निर्माण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोज सिरप
59.	11.1.4	लैक्टोज
60.	11.1.5	प्लांटेशन या मिल की सफेद चीनी
61.	11.2	ब्राउन शुगर, खाद्य श्रेणी 11.1.3 (नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी) के उत्पादों को छोड़कर
62.	11.3	गुड़ और गुड़ के उत्पादों के साथ चीनी सोलुशन्स और सिरप (आंशिक रूप से) इसके उलट भी परंतु खाद्य श्रेणी 11.1.3 (नरम सफेद चीनी, नरम ब्राउन शुगर, ग्लूकोज सिरप, सूखे ग्लूकोज सिरप, रॉ केन चीनी) के उत्पादों को छोड़कर
63.	11.4	अन्य शुगर और सिरप (उदाहरणार्थ जाइलोस, मेपल सिरप, शुगर टोपिंग्स)
64.	11.5	शहद
65.	12.1	नमक और नमक के विकल्प
66.	12.1.1	नमक
67.	12.1.2	नमक के विकल्प
68.	12.2.1	जड़ी बूटियां और मसाले
69.	14.1.1	पानी
70.	14.1.1.1	प्राकृतिक खनिज पानी और स्रोत जल
71.	14.1.1.2	साधारण भूमिगत पानी और सोडा पानी
72.	14.1.2	फल और सब्जी का रस
73.	14.1.2.1	फलों का रस

क्र.सं.	श्रेणी संख्या	खाद्य श्रेणी
74.	14.1.2.2	सब्जी का रस
75.	14.1.2.3	फलों का रस सान्द्रण
76.	14.1.2.4	सब्जी का रस सान्द्रण
77.	14.1.3	फल और सब्जी का नेक्टर
78.	14.1.3.1	फलों का नेक्टर
79.	14.1.3.2	सब्जी का नेक्टर
80.	14.1.3.3	फल नेक्टर के लिए सान्द्रण
81.	14.1.3.4	सब्जी नेक्टर के लिए सान्द्रण
82.	14.1.5	कॉफी, कॉफी के विकल्प, चाय, हर्बल सम्मिश्रण और कोका के अलावा अन्य गर्म अनाज पेय पदार्थ
83.	14.2.3	अंगूर वाइन
84.	14.2.3.1	स्टिल अंगूर वाइन
85.	14.2.3.2	स्पाक्रलिंग और अर्द–स्पाक्रलिंग अंगूर की वाइनः
86.	14.2.3.3	फोर्टिफाइड अंगूर की वाइन, अंगूर लिक्वर वाइन, और मीठे अंगूर की वाइन

(ग) विनियम 3.2 के पश्चात निम्नलिखित विनियम अंतर्वेशित किया जाएगा, नामतः –

3.3 खाद्य उत्पादों में उपयोग हेतु अन्य पदार्थ

3.3.1 सुवास अभिकर्मक तथा संबंधित पदार्थ

(1) सुवास अभिकर्मकों में सुवास पदार्थ, सुवास सारकत्त अथवा सुवास विरचन सम्मिलित हैं, जो खाद्य को सुवासकारी गुण नामतः स्वाद अथवा रंग या दोनों प्रदान करने हेतु सक्षम हैं। निम्नलिखित प्रकार के सुवास अभिकर्मक का प्रयोग खाद्य में अच्छी विनिर्माण पद्धति (जीएमपी) के अनुसार किया जा सकता है :–

(i) प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवासकारी पदार्थों का अर्थ क्रमानुसार सुवास विरचन तथा एकल पदार्थ है, जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं तथा मानव उपभोग के लिए अनन्य रूप से वनस्पतियों से भौतिक प्रक्रियाओं से प्राप्त किए जाते हैं।

(ii) प्राकृतिक–सर्वसम सुवासकारी पदार्थों का अर्थ गंधीय कच्ची सामग्री से रासायनिक रूप से पृथक्कृत अथवा कृत्रिम रूप से प्राप्त पदार्थ हैं ; वे रासायनिक दृष्टि से, संसाधित अथवा असंसाधित, मानव उपभोग हेतु आशयकृत, प्राकृतिक उत्पादों में मौजूद पदार्थों के सर्वसम होते हैं।

(iii) कृत्रिम सुवासकारी पदार्थ का अर्थ वह पदार्थ है जो संसाधित अथवा असंसाधित, मानव उपभोग के लिए आशयकृत प्राकृतिक उत्पादों के रूप में चिन्हित नहीं किए गए हैं ;

(2) सुवास में प्रति–ऑक्सीकारक, पायसीकारक तथा स्थिरीकारक अभिकर्मक और खाद्य परिरक्षक का उपयोग – सुवासकारी अभिकर्मकों में अनुमत प्रति–ऑक्सीकारक, पायसीकारक तथा स्थिरीकारक अभिकर्मक और खाद्य परिरक्षक हो सकते हैं।

(3) सुवासों में प्रतिकेकन अभिकर्मक का उपयोग – कृत्रिम अक्रिस्टलीय सिलिकॉन डाइऑक्साइड (आईएनएस 551) का उपयोग चूर्ण सुवासकारी पदार्थ में अधिकतम 2 प्रतिशत स्तर तक किया जा सकता है।

(4) सुवासकारी अभिकर्मकों के उपयोग पर प्रतिबंध :– खाद्य की किसी भी वस्तु में निम्नलिखित सुवासकारी अभिकर्मकों का उपयोग प्रतिबंधित है, नामतः

(i) कूमैरिन तथा डाइहाइड्रोकूमैरिन

(ii) टोंकाबीन (डिप्टेरिल ऐडोरेट)

(iii) β–ऐसरोन तथा सिनैमिल एन्थ्रासिलेट

(iv) एस्ट्रोगोल

(v) इथाइल मिथाइल कीटोन

(vi) इथाइल–3–फेनिलग्लासिडेट

(vii) यूजेनिल मिथाइल ईथर

(viii) मिथाइल β नैथ्थिल कीटोन

(ix) p–प्रोपाइलैनिसोल

(x) सैफरोल और आइसोसैफरोल

(xi) थूजोन और आइसोथूजोन (α एवं β थूजोन)

(5) सुवास में विलायक

डाइइथाइलीनग्लाइकोल तथा मोनाइथाइल ईथर का उपयोग सुवास में विलायक के रूप में नहीं किया जाएगा।

3.3.2 लैक्टुलोस सिरप

(1) लैक्टुलोस सिरप विशेष दूध आधारित शिशु खाद्य विरचन, जो डाक्टर की सलाह पर लिया जा सकता है, में लेबल घोषणा की शर्त के साथ अंतिम खाद्य के अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक मिलाया जा सकता है।

(2) लैक्टुलोस सिरप का उपयोग बेकरी उत्पादों में भार के अनुसार अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक किया जा सकता है।

3.3.3 ओलिगोफ्रक्टोस

ओलिगोफ्रक्टोस निम्नलिखित उत्पादों में, खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 के उप–विनियम 43 के अधीन लेबल घोषणा की शर्त पर, उत्पाद के अधिकतम 10 प्रतिशत तक मिलाया जा सकता है।

डेरी उत्पाद जैसेकि योग़र्ट, मूस, स्प्रैड्स, डेरी आधारित पेय (मिल्कशेक्स, योग़र्ट ड्रिंक), पनीर, पुडिंग, क्रीम और आइस–क्रीम, फ्रोज़न डेज़र्ट्स जैसे नॉन डेरी आइस, सोरबेट तथा फ्रूट आइस, फ्रोज़न योग़र्ट, फ्लेक्स तथा रेडी टू ईट ड्राई ब्रेकफास्ट सिरील्स, चॉकलेट तथा स्वीट्स और कार्बोहाइड्रेट आधारित तथा मिल्क प्रोडक्ट आधारित स्वीट्स जैसे हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोयाबर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला तथा किसी और नाम से बेची जाने वाली उस तरह की मिल्क प्रोडक्ट आधारित स्वीट्स, कुक्ड सौसेजेज, हैम और मीट स्प्रैड्स।

3.3.4 ट्रिहेलोस

ट्रिहेलोस निम्नलिखित खाद्यों में, खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 के उप–विनियम 49 के तहत लेबल घोषणा की शर्त पर, एक घटक तत्व के रूप में मिलाया जा सकता है।

(i)	बिस्कुट, ब्रेड, केक, ब्रेकफास्ट सिरील्स	0.5 — 10.0 प्रतिशत
(ii)	कार्बोनेटेड वाटर, तापीय संसाधित फल, फल रस, फ्रूट नेक्टर्स, फ्रूट बिवरेजेज, फ्रूट स्क्वाशेज, जैम, जेली, फ्रूट चीज़, मार्मालेड, डेरी आधारित ड्रिंक्स, मिल्क पावडर	0.5 — 20.0 प्रतिशत
(iii)	कार्बोहाइड्रेट–आधारित तथा मिल्क प्रोडक्ट आधारित स्वीट्स जैसे गुलाबजामुन, रसगुल्ला, पेड़ा, खोया बर्फी	0.5 — 20.0 प्रतिशत
(iv)	मार्कोनी उत्पाद, नूडल्स, पास्ता	0.5 — 5.0 प्रतिशत
(v)	स्वीट्स तथा कन्फेक्शनरी	5.0 — 7.5 प्रतिशत
(vi)	सेवूरीज और स्नैक्स	0.5 — 1.0 प्रतिशत

3.3.5 पादप अथवा वनस्पति स्टेनॉल

पादप अथवा वनस्पति स्टेनॉल एस्टर निम्नलिखित उत्पादों में मिलाया जा सकता है, ताकि उपभोक्ता एक अंश में अधिकतम 3 ग्राम या 1 ग्राम प्रति अंश वाले तीन अंशों में उपभोग द्वारा अपना उपभोग आसानी के साथ 3 ग्राम प्रतिदिन तक सीमित रख सकें तथा यह खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 के उप–विनियम 48 के तहत **टेबल** घोषणा की शर्त पर, मिलाया जा सकता है :–

(i) फैट स्प्रैड, मिल्क प्रोडक्ट्स, मिल्क बेस्ड फ्रूट ड्रिंक, किण्वित मिल्क प्रोडक्ट्स, सोय तथा चावल ड्रिंक, पनीर प्रोडक्ट्स, योग़र्ट प्रोडक्ट्स, स्पाइस सॉसेज, सलाद ड्रेसिंग्स, जूस और नेक्टर्स।

(ii) पादप या वनस्पति स्टेनॉल युक्त उत्पाद एकल अंश में अधिकतम 3 ग्राम _ अथवा अधिकतम 1 ग्राम पादप या वनस्पति स्टेनॉल, मुक्त पादप या वनस्पति स्टेनॉल के रूप में गणित, बेचे जाएं और यदि ऐसा नहीं है, खाद्य के मानक अंश में संघटकों का स्पष्ट निदेश, ग्राम अथवा मिलीलीटर में तथा एक अंश में मुक्त पादप या वनस्पति स्टेनॉल के रूप में गणित, पादप या वनस्पति स्टेनॉल की मात्रा के रूप में अभिव्यक्त, होना चाहिए;

3.3.6 पादप अथवा वनस्पति स्टेरॉल

(क) गैर–जीनीटिकली संशोधित स्रोत से पादप अथवा वनस्पति स्टेरॉलखाद्य उत्पादों के निम्नलिखित संवर्गों में मिलाया जा सकता है तथा उनका उपयोग 3 ग्राम प्रतिदिन से अधिक नहीं होना चाहिए :–

फैट स्प्रैड, मिल्क प्रोडक्ट्स, मिल्क बेस्ड फ्रूट ड्रिंक, किण्वित मिल्क प्रोडक्ट्स, सोय तथा चावल ड्रिंक, पनीर प्रोडक्ट्स, योग़र्ट प्रोडक्ट्स, स्पाइस सॉसेज, सलाद ड्रेसिंग्स, जूस और नेक्टर्स, खाद्य तेल तथा बेकरी उत्पाद।

पादप या वनस्पति स्टेरॉल युक्त उत्पाद एकल अंश में अधिकतम 3 ग्राम _ अथवा अधिकतम 1 ग्राम पादप या वनस्पति स्टेरॉल, मुक्त पादप या वनस्पति स्टेरॉल के रूप में गणित, बेचे जाएं और यदि ऐसा नहीं है, खाद्य के मानक अंश में संघटकों का स्पष्ट निदेश, ग्राम अथवा मिलीलीटर में तथा एक अंश में मुक्त पादप या वनस्पति स्टेरॉल के रूप में गणित, पादप या वनस्पति स्टेरॉल की मात्रा के रूप में अभिव्यक्त, होना चाहिए। सभी मामलों में, उत्पादों का संघटन और लेबलिंग इस प्रकार होनी चाहिए कि उपभोक्ता एक अंश में अधिकतम 3 ग्राम या 1 ग्राम प्रति अंश वाले तीन अंशों में उपभोग द्वारा अपना उपभोग आसानी के साथ 3 ग्राम प्रतिदिन तक सीमित रख सकें।

(ख) उप खंड (क) में संदर्भित उत्पाद, पादपस्टेरॉल्स के संबंध में स्वीकार्य दैनिक अंतग्रहण (एडीआई) से अधिक नहीं होंगे तथा खाद्य संरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियमावली, 2011 के उप–विनियम 2.4. 5 के क्लॉज 55 में दी गई व्यवस्था के अनुसार लेबल घोषणा से युक्त होंगे।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन–III/4/असा./231(187)]

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3 खंड 4 में अधिसूचना संख्या एफ. सं. 2–15015/30/2010 तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और तत्पश्चात निम्न अधिसूचना संख्याकों द्वारा संशोधित किए गए:

(i) एफ. सं. 4–15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013

(ii) एफ. सं. पी.15014/1/2011–पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013

(iii) एफ. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013

(iv) एफ. सं. पी.15025/262/13–पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014

(v) एफ. सं. 1–83एफ/एससीआई. पैन–अधि./एफएसएसएआई–2012, तारीख 17 फरवरी, 2015

(vi) एफ. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015

(vii) एफ. सं. पी.15025/263/13–पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015

(viii) एफ. सं. पी.15025/264/13–पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015

(ix) एफ. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवंबर, 2015

(x) एफ. सं. पी.15025/208/2013–पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015

(xi) एफ. सं. पी.15025/261/2013–पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015 और

(xii) एफ.सं. 1–10(1)/स्टैंडर्ड/एसपी (मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद)/एसएसएआई–2013, तारीख 11 जनवरी, 2016

(xiii)एफ.सं. 3–16/विनिर्दिष्ट खाद्य अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एसएसएआई–2014, तारीख 3 मई, 2016।

(xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ़/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016 और

(xv) फा. सं. 3-14एफ/ अधिसूचना (नूटरासुट्कल)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 जुलाई, 2016

(xvi) फा. सं. 1-12/मानक /एस. पी.(मध,ु मधकु ारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015 तारीख 15 जुलाई, 2016

(xvi) फा. सं. 1-120/मानक/किरणित/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015 तारीख 23 अगस्त, 2016

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 5th September , 2016

F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2015, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 were published as required by sub- section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India number 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated the 4th August, 2015, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas, the copies of the said Gazette were made available to the public on the 13th October, 2015;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub- section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following Regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. **Short title and commencement.** - (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Seventh Amendment Regulations, 2016.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and compliance with provision of these regulations on or after 1st July, 2017.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) regulations, 2011, in Chapter 3 relating to SUBSTANCES ADDED TO FOOD,-

(A) for Regulation 3.1 relating to Food Additives, the following shall be substituted, namely:-

"3.1 FOOD ADDITIVES

3.1.1:

(1) Food Additives included in these Regulations

The food additives listed herein are recognised as suitable for use in foods in conformance with the provisions of these regulations and have been assigned an Acceptable Daily Intake (ADI) or determined, on the basis of other criteria, to be safe and use of additives in conformance with these regulations is considered to be technologically justified.

(2) Food in which Additives may be used

Theconditions under which food additives may be used in foods, whether or not they have previously been permitted by the Food Safety and Standards (Food Standards and Food Additives) regulations, 2011.

(3) Foods in which Additives may not be used

Food categories or individual food items in which the use of food additives is not allowed, or where use should be restricted, are defined by these Regulations.

(4) Food Additive means any substance not normally consumed as a food by itself and not normally used as a typical ingredient of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological (including organoleptic) purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food results, or may be reasonably expected to result (directly or indirectly), in it or its by-products becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such foods but does not include contaminants or substances added to food for maintaining or improving nutritional qualities.

(5) Acceptable Daily Intake (ADI) means the amount of a food expressed on a body weight basis that can be ingested daily over a lifetime without appreciable health risk andan additive, meeting this criterion shall be used within the bounds of Good Manufacturing Practice (GMP) as specified in clause (8) of this sub-regulation.

(6) Maximum Use Level of an additive is the highest concentration of the additive determined to be functionally effective in a food or food category and agreed to be safe and it is generally expressed as mg/kg of food andthe maximum use level shall not usually correspond to the optimum, recommended, or typical level of use and under Good Manufacturing Practice (GMP), the optimum, recommended, or typical use level will differ for each application of an additive and is dependent on the intended technical effect and the specific food in which the additive would be used, taking into account the type of raw material, food processing and post-manufacture storage, transport and handling by distributors, retailers, and consumers.

(7) Justification for the use of Food Additives

The use of food additives is justified only when such use has an advantage, does not present an appreciable health risk to consumers, does not mislead the consumer, and serves one or more of the technological functions as specified in these regulations and the needs set out in sub-clause (a) to (d) below, and only where these objectives cannot be achieved by other means that are economically and technologically practicable:

(a) to preserve the nutritional quality of the food; an intentional reduction in the nutritional quality of a food shall be justified in the circumstances dealt within sub-clause (b) and also in other circumstances where the food does not constitute a significant item in a normal diet;

(b) to provide necessary ingredients or constituents for foods manufactured for groups of consumers having special dietary needs;

(c) to enhance the keeping quality or stability of a food or to improve its organoleptic properties, provided that it does not change the nature, substance or quality of the food so as to deceive the consumer;

(d) to aid in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, transport or storage of food, provided that the additive is not used to disguise the effects of the use of faulty raw materials or of undesirable (including unhygienic) practices or techniques during the course of any of these activities.

(8) Good Manufacturing Practice (GMP)

All food additives subject to the provisions of these regulations shall be used under conditions of Good Manufacturing Practice, which includes the following, namely:-

(a) The quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;

(b) The quantity of the additive that becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical, or other technical effect in the food itself, is reduced to the extent reasonably possible; and,

(c) The additive is of appropriate food grade quality and is prepared and handled in the same way as a food ingredient.

(9) Specifications for the Identity and Purity of Food Additives

Food additives used in accordance with these regulations shall be of appropriate food grade quality and should at all times conform with the applicable Specifications of Identity and Purity recommended under these regulations and in terms of safety, food grade quality is achieved by conformance of additives to their specifications as a whole (not merely with individual criteria) and through their production, storage, transport, and handling in accordance with Good Manufacturing Practice (GMP).

(10) Carry-Over of Food Additives into Foods

(a) Conditions applying to carry-over of Food Additives from ingredients and raw materials into foods

Other than by direct addition, an additive may be present in a food as a result of carry-over from a raw material or ingredient used to produce the food, provided that,-

(i) the additive is acceptable for use in the raw materials or other ingredients (including food additives) in accordance with the provisions of these Regulations;

(ii) the amount of the additive in the raw materials or other ingredients (including food additives) does not exceed the maximum use level specified in these regulations;

(iii) the food into which the additive is carried over does not contain the additive in a quantity greater than thatshall be introduced by the use of raw materials, or ingredients under proper technological conditions or manufacturing practice, consistent with the provisions of these regulations.

(b) Special conditions applying to the use of Food Additives not directly authorised in food ingredients and raw materials

An additive may be used in or added to a raw material or other ingredient if the raw material or ingredient is used exclusively in the preparation of a food that is in conformity with the provisions of these regulations, including that any maximum level applying to the food is not exceeded.

(d) Foods for which the carry-over of Food Additives is unacceptable

Carry-over of a food additive from a raw material or ingredient shall not be permissible for foods belonging to the following food categories; unless a food additive provision in the specified category is mentioned in these regulations:

(i) infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants.

(ii) complementary foods for infants and young children.

(B) for Appendix A relating to List of Food Additives, the following shall be substituted, namely:-

"**APPENDIX A:**

I. FOOD CATEGORY SYSTEM

The food category system is a tool for assigning food additive uses in these Regulations. The food category system applies to all foodstuffs. The food category descriptors are not to be legal product designations nor are they intended for labelling purposes. The food category system is based on the following principles:

(a) The food category system is hierarchical, meaning that when an additive is recognised for use in a general category, it is recognised for use in all its sub-categories, unless otherwise stated. Similarly, when an additive is recognised for use in a sub-category, its use is recognised in any further subcategories or individual foodstuffs mentioned in a sub-category. The food category system is based on product descriptors of foodstuffs as marketed, unless otherwise stated.

(b) The food category system takes into consideration the carry-over principle. By doing so, the food category system does not need to specifically mention compound foodstuffs (e.g. prepared meals, such as pizza, because they may contain, pro rata, all the additives endorsed for use in their components), unless the compound foodstuff needs an additive that is not endorsed for use in any of its components.

1.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 2.0

1.1 Milk and dairy-based drinks

1.1.1 Milk and buttermilk (plain)

1.1.1.1 Milk (plain)

1.1.1.2 Buttermilk (plain)

1.1.2 Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented

1.2 Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category (dairy-based drinks)

1.2.1 Fermented milks (plain)

1.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation

1.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation

1.2.2 Renneted milk (plain)

1.3 Condensed milk and analogues (plain)

1.3.1 Condensed milk (plain)

1.3.2 Beverage whiteners

1.4 Cream (plain) and the like

1.4.1 Pasteurized cream (plain)

1.4.2 Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams(plain)

1.4.3 Clotted cream (plain)

1.4.4 Cream analogues

1.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)

1.5.1 Milk powder and cream powder (plain)

1.5.2 Milk and cream powder analogues

1.6 Cheese and analogues

1.6.1 Unripened cheese

1.6.2 Ripened cheese

1.6.2.1 Ripened cheese, includes rind

1.6.2.2 Rind of ripened cheese

1.6.2.3 Cheese powder

1.6.3 Whey cheese

1.6.4 Processed cheese

1.6.4.1 Plain processed cheese

1.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat etc.

1.6.5 Cheese analogues

1.6.6 Whey protein cheese

1.7 Dairy-based desserts

1.8 Whey and whey products, excluding whey cheeses

1.8.1 Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses

1.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses.

2.0 Fats and oils, and fat emulsions

2.1 Fats and oils essentially free from water

2.1.1 Butter oil, anhydrous milk fat, ghee

2.1.2 Vegetable oils and fats

2.1.3 Lard, tallow, fish oil, and other animal fats

2.2 Fat emulsions mainly of type water-in-oil

2.2.1 Butter

2.2.2 Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads

2.3 Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions

2.4 Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 1.7

2.4.1 Coco based spreads, including fillings

3.0 Edible ices, including sherbet and sorbet

4.0 Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

4.1 Fruit

4.1.1 Fresh fruit

4.1.1.1 Untreated fresh fruit

4.1.1.2 Surface-treated fresh fruit

4.1.1.3 Peeled or cut fresh fruit

4.1.2 Processed fruit

4.1.2.1 Frozen fruit

4.1.2.2 Dried fruit, nuts and seeds

4.1.2.3 Fruit in vinegar, oil, or brine

4.1.2.4 Canned or bottled (pasteurized) fruit

4.1.2.5 Jams, jellies, marmalades, fruit bar/toffee and fruit cheese

4.1.2.6 Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category

4.1.2.7 Candied fruit

4.1.2.8 Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk

4.1.2.9 Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts

4.1.2.10 Fermented fruit products

4.1.2.11 Fruit fillings for pastries

4.1.2.12 Cooked fruit

4.2 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloevera), seaweeds, and nuts and seeds

4.2.1 Fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds

4.2.1.1 Untreated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes including soybeans, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds

4.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds

4.2.1.3 Peeled, cut or shredded fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds

4.2.2 Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

4.2.2.1 Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds

4.2.2.2 Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

4.2.2.3 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce

4.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloevera), and seaweeds

4.2.2.5 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. peanut butter)

4.2.2.6 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 4.2.2.5

4.2.2.7 Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 6.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3

4.2.2.8 Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds

5.0 Confectionery

5.1 Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes

5.1.1 Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake

5.1.2 Cocoa mixes (syrups)

5.1.3 Cocoa and chocolate products

5.1.4 Imitation chocolate, chocolate substitute products

5.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 5.1,5.3, and 5.4

5.2.1 Hard candy

5.2.2 Soft candy

5.2.3 Nougats and marzipans

5.3 Chewing gum

5.4 Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces

6.0 Cereals and cereal products, derived from cereal grains, from roots and tubers, pulses, legumes and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 7.0

6.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice

6.2 Flours and starches (including soybean powder)

6.2.1 Flours

6.2.2 Starches

6.3 Breakfast cereals, including rolled oats

6.4 Pastas and noodles and like products

6.4.1 Fresh pastas and noodles and like products

6.4.2 Dried pastas and noodles and like products

6.4.3 Pre-cooked pastas and noodles and like products

6.5 Cereal and starch based desserts

6.6 Batters

6.7 Pre-cooked or processed cereal/grain/legume products

6.8 Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category12.9)

6.8.1 Soybean-based beverages

6.8.2 Soybean-based beverage film

6.8.3 Soybean curd (tofu)

6.8.4 Semi-dehydrated soybean curd

6.8.4.1 Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd

6.8.4.2 Deep fried semi-dehydrated soybean curd

6.8.4.3Semi-dehydrated soybean curd, other than food categories 6.8.4.1 and 6.8.4.2

6.8.5 Dehydrated soybean curd

6.8.6 Fermented soybeans

6.8.7 Fermented soybean curd

6.8.8 Other soybean protein products

7.0 Bakery wares

7.1 Bread and ordinary bakery wares and mixes

7.1.1 Breads and rolls

7.1.1.1 Yeast-leavened breads and specialty breads

7.1.1.2 Soda breads

7.1.2 Crackers

7.1.3 Other ordinary bakery products

7.1.4 Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs

7.1.5 Steamed breads and buns

7.1.6 Mixes for bread and ordinary bakery wares

7.2 Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes

7.2.1 Cakes, cookies and pies

7.2.2 Other fine bakery products

7.2.3 Mixes for fine bakery wares

8.0 Meat and meat products including poultry

8.1 Fresh meat and poultry,

8.1.1 Fresh meat and poultry whole pieces or cuts

8.1.2 Fresh meat and poultry comminuted

8.2 Processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

8.2.1 Non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

8.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

8.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meatand poultry products in whole pieces or cuts

8.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

8.2.2 Heat-treated processed meatand poultry products in whole pieces or cuts

8.2.3 Frozen processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

8.3 Processed comminuted meat and poultry products

8.3.1 Non-heat treated processed comminuted meatand poultry products

8.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat andpoultry products

8.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminutedmeatand poultry products

8.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meatand poultry products

8.3.2 Heat-treated processed comminuted meat andpoultry products

8.3.3 Frozen processed comminuted meat andpoultry products

8.4 Edible casings

9.0 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.1 Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.1.1 Fresh fish

9.1.2 Fresh molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2 Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2.1 Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2.2 Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2.3 Frozen minced and creamed fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2.4 Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2.4.1 Cooked fish and fish products

9.2.4.2 Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.2.4.3 Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and Echinoderms

9.2.5 Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.3 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

9.3.1 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly

9.3.2 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine

9.3.3 Salmon substitutes, caviar and other fish roe products

9.3.4 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans andechinoderms (e.g. fish paste), excluding products of food categories 9.3.1 - 9.3.3

9.4 Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

10.0 Eggs and egg products

10.1 Fresh eggs

10.2 Egg products

10.2.1 Liquid egg products

10.2.2 Frozen egg products

10.2.3 Dried and/or heat coagulated egg products

10.3 Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs

10.4 Egg-based desserts

11.0 Sweeteners, including honey

11.1 Refined and raw sugars

11.1.1 White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose

11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose

11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar

11.1.3.1 Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery

11.1.3.2 Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery

11.1.4 Lactose

11.1.5 Plantation or mill white sugar

11.2 Brown sugar excluding products of food category 11.1.3

11.3 Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3

11.4 Other sugars and syrups 11.5 Honey

11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners

12.0 Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products

12.1 Salt and salt substitutes

12.1.1 Salt

12.1.2 Salt substitutes

12.2 Herbs, spices, seasonings, and condiments

12.2.1 Herbs, spices including masalas

12.2.2 Seasonings and condiments

12.3 Vinegars

12.4 Mustards

12.5 Soups and broths

12.5.1 Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen

12.5.2 Mixes for soups and broths

12.6 Sauces and like products

12.6.1 Emulsified sauces and dips

12.6.2 Non-emulsified sauces

12.6.3 Mixes for sauces and gravies

12.6.4 Clear sauces

12.7 Salads and sandwich spreads excluding cocoa-and nutbasedspreads of food categories 4.2.2.5 and 5.1.3

12.8 Yeast and like products

12.9 Soybean-based seasonings and condiments

12.9.1 Fermented soybean paste

12.9.2 Soybean sauce

12.9.2.1 Fermented soybean sauce

12.9.2.2 Non-fermented soybean sauce

12.9.2.3 Other soybean sauces

12.10 Protein products other than from soybeans

13.0 Foodstuffs intended for particular nutritional uses

13.1 Infant formulae, follow-on formulae, and formulae for special medical purposes for infants

13.1.1 Infant formulae

13.1.2 Follow-up formulae

13.1.3 Formulae for special medical purposes for infants

13.2 Complementary foods for infants and young children

13.3 Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)

13.4 Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction

13.5 Dietetic foods (e.g. supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories13.1- 13.4 and 13.6

13.6 Food supplements

14.0 Beverages, excluding dairy products

14.1 Non-alcoholic ("soft") beverages

14.1.1 Waters

14.1.1.1 Natural mineral waters and source waters

14.1.1.2 Table waters and soda waters

14.1.2 Fruit and vegetable juices

14.1.2.1 Fruit juices

14.1.2.2 Vegetable juices

14.1.2.3 Concentrates of fruit juices

14.1.2.4 Concentrates of vegetable juices

14.1.3 Fruit and vegetable nectars

14.1.3.1 Fruit nectar

14.1.3.2 Vegetable nectar

14.1.3.3 Concentrates of fruit nectar

14.1.3.4 Concentrates of vegetable nectar

14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," “energy,” or "electrolyte" drinks and articulated drinks

14.1.4.1 Carbonated water-based flavoured drinks

14.1.4.2 Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades

14.1.4.3 Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks

14.1.5 Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa

14.2 Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts

14.2.1 Beer and malt beverages

14.2.2 Cider and Perry

14.2.3 Grape wines

14.2.3.1 Still grape wine

14.2.3.2 Sparkling and semi-sparkling grape wines

14.2.3.3 Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine

14.2.4 Wines (other than grape)

14.2.5 Mead

14.2.6 Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol

14.2.7 Aromatized alcoholic beverages

15.0 Ready-to-eat savouries

15.1 Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)

15.2 Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures 15.3 Snacks - fish based

II.FOOD CATEGORY DESCRIPTIONS

The examples wherever given below are only indicative and not exhaustive.

1.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 2.0

Includes all types of dairy products that are derived from the milk of healthy milch animal(s) (e.g. cow, sheep,goat, and buffalo). In this category, a "plain" product is one that is not flavoured, nor contains fruit, vegetables or other non-dairy ingredients, nor is mixed with other non-dairy ingredients, unless permitted by relevant standards. Analogues are products in which milk fat has been partially or wholly replaced by vegetable fats or oils.

1.1 Milk and dairy-based drinks

Includes all plain and flavoured fluid milk products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk.

1.1.1 Milk and buttermilk (plain)

Includes plain fluid products only.Includes reconstituted plain milk that contains only dairy ingredients.

1.1.1.1 Milk (plain)

Fluid milk obtained from milking animals (e.g. cows, sheep, goats, and buffalo). Milk is usually heat-treated bypasteurization, ultra-high temperature (UHT) treatment or sterilization. Includes skim, part-skim, low-fat and whole milk.

1.1.1.2 Buttermilk (plain)

Buttermilk is the nearly milk fat-free fluid remaining from the butter-making process (i.e. the churning fermented or non-fermented milk and cream) and buttermilk is also produced by fermentation of fluid skim milk, either by spontaneous souring by the action of lactic acid-forming or aroma-forming bacteria, or by inoculation of heated milk with pure bacterial cultures (cultured buttermilk). Buttermilk may be pasteurized or sterilized.

1.1.2 Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented

Includes all ready-to-drink flavoured and aromatized milk-based fluid beverages and their mixes, excluding mixes for cocoa (cocoa-sugar mixtures, category 5.1.1) such as hot chocolate, chocolate malt drinks, strawberry-flavoured yoghurt drink, whey based drinks, lactic acid bacteria drinks, and lassi(liquid obtained by whipping curd from the lactic acid fermentation of milk, and mixing with sugar or synthetic sweetener).

1.2 Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 1.1.2 dairy-based drinks)

Includes all plain products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk. Flavoured products are included in 1.1.2 (beverages) and 1.7 (desserts).

1.2.1 Fermented milks (plain)

Includes all plain products, including fluid fermented milk, acidified milk and cultured milk. Plain yoghurt, which does not contain flavours or colours, may be found in one of the sub-categories of 1.2.1 depending on whether it is heat-treated after fermentation or not.

1.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation

Includes fluid and non-fluid plain products such as yoghurt.

1.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation

Products similar to that in 1.2.1.1 except those heat-treated (e.g. sterilized or pasteurized) after fermentation.

1.2.2 Renneted milk (plain)

Plain, coagulated milk produced by the action of milk coagulating enzymes which includes curdled milk. Flavoured - renneted milk products are found in category 1.7.

1.3 Condensed milk and analogues (plain)

Includes plain and sweetened types of condensed milk, evaporated milk**,** and their analogues (including beverage whiteners) and products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk, blends of evaporated skimmed milk and vegetable fat, and blends of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat.

1.3.1 Condensed milk (plain)

Condensed milk is obtained by partial removal of water from milk to which sugar may have been added. For evaporated milk, the water removal may be accomplished by heating. Includes partially dehydrated milk, evaporated milk, sweetened condensed milk, and khoya (cow or buffalo milk concentrated by boiling).

1.3.2 Beverage whiteners

1.3.2.1 Dairy based dairy whitener

Milk or cream constituting of milk protein and lactose

1.3.2.2 Non-Dairy based beverage whitener

Milk or cream substitute consisting of a vegetable fat-water emulsion in water with milk protein and lactose or vegetable proteins for use in beverages such as coffee and tea and includes the same type of products in powdered form. Includes condensed milk analogues, blends of evaporated skimmed milk and vegetable fat and blends of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat.

1.4 Cream (plain) and the like

Cream is a fluid dairy product, relatively high in fat content in comparison to milk. Includes all plain fluid, semi-fluid and semi-solid cream and cream analogue products. Flavoured cream products are found in1.1.2 (beverages) and 1.7 (desserts).

1.4.1 Pasteurized cream (plain)

Cream subjected to pasteurization by appropriate heat treatment or made from pasteurized milk. Includes milk cream and "half-and-half."

1.4.2 Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)

Includes every cream, regardless of fat content, which has undergone a higher heat-treatment than pasteurization, pasteurized creams with a reduced fat content, as well as every cream intended for whipping or being whipped. Sterilized cream is subjected to appropriate heat-treatment in the container in which it is presented to the consumer. Ultra-heat treated (UHT) or ultra-pasteurized cream is subjected to the appropriate heat treatment (UHT or ultra-pasteurization) in a continuous flow process and aseptically packaged. Cream may also be packaged under pressure (whipped cream). Includes whipping cream, heavy cream, whipped pasteurized cream, and whipped cream-type dairy toppings and fillings. Creams or toppings with partial or total replacement of milk fat by other fats are included in sub-category 1.4.4 (cream analogues).

1.4.3 Clotted cream (plain)

Thickened, viscous cream formed from the action of milk coagulating enzymes. Includes sour cream (cream subjected to lactic acid fermentation achieved as described for buttermilk (1.1.1.2).

1.4.4 Cream analogues

Cream substitute consisting of a vegetable fat-water emulsion in liquid or powdered form for use other than as a beverage whitener (1.3.2).Includes instant whipped cream toppings and sour cream substitutes.

1.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)

Includes plain milk powders, cream powders, or combination of the two, and their analogues.Includes products based on skim, part-skim, low-fat and whole milk.

1.5.1 Milk powder and cream powder (plain)

Milk products obtained by partial removal of water from milk or cream and produced in a powdered form. Includes casein and caseinates.

1.5.2 Milk and cream powder analogues

Products based on a fat-water emulsion and dried for use other than as a beverage whitener (1.3.2).Examples include imitation dry cream mix and blends of skimmed milk and vegetable fat in powdered form.

1.6 Cheese and analogues

Cheese and cheese analogues are products that have water and fat included within a coagulated milkproteinstructure. Products such as cheese sauce (12.6.2), cheese-flavoured snacks (15.1), and composite prepared foods containing cheese as an ingredient (e.g. macaroni and cheese; 16.0) are categorized elsewhere.

1.6.1 Unripened cheese

Unripened cheese, including fresh cheese, is ready for consumption soon after manufacture. Such as cottage cheese (a soft, unripened, coagulated curd cheese), creamed cottage cheese (cottage cheese covered with a creaming mixture), cream cheese (rahmfrischkase, an uncured, soft spreadable cheese) mozzarella and scamorza cheeses and paneer (milk protein coagulated by the addition of citric acid from lemon or lime juice or of lactic acid from whey, that is strained into a solid mass, and is used in vegetarian versions of, e.g. hamburgers). Includes the whole unripened cheese and unripened cheese rind (for those unripened cheeses with a "skin" such as mozzarella)**.** Most products are plain, however, some such as cottage cheese and cream cheese, may be flavoured or contain ingredients such as fruit, vegetablesor meat. Excludes ripened cream cheese, where cream is a qualifier for a high fat content.

1.6.2 Ripened cheese

Ripened cheese is not ready for consumption soon after manufacture, but is held under such time and temperature conditions so as to allow the necessary biochemical and physical changes that characterize the specific cheese. For mould-ripened cheese, the ripening is accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/or on the surface of the cheese. Ripened cheese may be soft (e.g. camembert), firm (e.g. edam, gouda), hard (e.g. cheddar), or extra-hard and includes cheese in brine, which is a ripened semi-hard to soft cheese, white to yellowish in colour with a compact texture, and

Without actual rind that has been preserved in brine until presented to the consumer.

1.6.2.1 Ripened cheese, includes rind

Refers to ripened (including mould-ripened) cheese, including rind, or any part thereof, such as cut, shredded, grated or sliced cheesesuch as blue cheese, brie, gouda, havarti, hard grating cheese, and Swiss cheese.

1.6.2.2 Rind of ripened cheese

Refers to the rind only of the cheese and the rind of the cheese is the exterior portion of the cheese mass that initially has the same composition as the interior portion of the cheese, but which may dry after brining and ripening.

1.6.2.3 Cheese powder

Dehydrated product prepared from a variety or processed cheese. Does not include grated or shredded cheese (1.6.2.1 for variety cheese; 1.6.4 for processed cheese). Product is intended either to be reconstituted with milk or water to prepare a sauce, or used as-is as an ingredient (e.g. with cooked macaroni, milk and butter to prepare a macaroni and cheese casserole). Includes spray-dried cheese.

1.6.3 Whey cheese

A solid or semi-solid product obtained by concentration of whey with or without the addition of milk, cream or other materials of milk origin and moulding of the concentrated product which includes the whole cheese and the rind of the cheese and it is different from whey protein cheese (1.6.6).

1.6.4 Processed cheese

Product with a very long shelf life obtained by melting and emulsifying cheese which includes products manufactured by heating and emulsifying mixtures of cheese, milk fat, milk protein, milk powder, and water indifferent amounts. Products may contain other added ingredients, such as aromas, seasonings and fruit, vegetables and/or meat. Product may be

spreadable or cut into slices and pieces. The term "processed" does not mean cutting, grating, shredding, etc. of cheese. Cheeses treated by these mechanical processesare included under food category 1.6.2 (Ripened cheese).

1.6.4.1 Plain processed cheese

Processed cheese product that does not contain added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat.Examples include American cheese, Requeson etc.

1.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.

Processed cheese product that contains added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat such asNeufchatel cheese spread with vegetables, pepper jack cheese, cheddar cheese spread with wine, and cheese balls (formed processed cheese coated in nuts, herbs or spices).

1.6.5 Cheese analogues

Products that look like cheese, but in which milk fat has been partly or completely replaced by other fats which includes imitation cheese, imitation cheese mixes, and imitation cheese powders.

1.6.6 Whey protein cheese

Product containing the protein extracted from the whey component of milk. These products are principally made by coagulation of whey proteins. Example: ricotta cheese. It is different from whey cheese (1.6.3).

1.7 Dairy-based desserts

Includes ready-to-eat flavoured dairy dessert products and dessert mixes, frozen dairy confections and novelties, and dairy-based fillings. Includes flavoured yoghurt (a milk product obtained by fermentation of milk and milk products to which flavours and ingredients (e.g. fruit, cocoa, coffee) have been added) that may or may not be heat-treated after fermentation. Other examples include ice cream (frozen dessert that may contain whole milk, skim milk products, cream or butter, sugar, vegetable oil, egg products, and fruit,cocoa, or coffee), ice milk (product similar to ice cream with reduced whole or skim milk content, or made withnon-fat milk), jellied milk, frozen flavoured yoghurt, junket (sweet custard-like dessert made from flavoured milk set with rennet), dulce de leche (cooked milk with sugar and added ingredients such as coconut or chocolate),butterscotch pudding and chocolate mousse. Includes traditional milk-based sweets prepared from milk concentrated partially, from khoya (cow or buffalo milk concentrated by boiling), or chhena(cow or buffalo milk, heat coagulated aided by acids like citric acid, lactic acid, malic acid, etc), sugar orsynthetic sweetener, and other ingredients (e.g. *maida* (refined wheat flour), flavours and colours (e.g. peda,burfee, milk cake, gulab jamun, rasgulla, rasmalai, basundi). These products are different from those in food category3.0 (edible ices, including sherbet and sorbet) in that the foods in category 1.7 are dairy-based, while those in 3.0 are water-based and contain no dairy ingredients.

1.8 Whey and whey products, excluding whey cheeses

Includes a variety of whey-based products in liquid and powdered forms.

1.8.1 Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses

Whey is the fluid separated from the curd after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk with milk coagulating enzymes during the manufacture of cheese, casein or similar products. Acid whey is obtained after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, mainly with acids of the type used for the manufacture of fresh cheese.

1.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses

Whey powders are prepared by spray- or roller-drying whey or acid whey from which the major portion of themilkfat has been removed.

2.0 Fats and oils, and fat emulsions

Includes all fat-based products that are derived from vegetable, animal or marine sources, or their mixtures.

2.1 Fats and oils essentially free from water

Edible fats and oils are foods composed mainly of triglycerides of fatty acids from vegetable, animal or marine sources.

2.1.1 Butter oil, anhydrous milk fat, ghee

The milk fat products anhydrous milk fat, anhydrous butter oil and butter oil are products derived exclusively from milk and/or products obtained from milk by a process that almost completely removes water and nonfatsolids. Ghee is a product obtained exclusively from milk, cream or butter by a process that almost completely removes water and non-fat solids; it has a specially developed flavour and physical structure.

2.1.2 Vegetable oils and fats

Edible fats and oils obtained from edible plant sources. Products may be from a single plant source or marketed and used as blended oils that are generally designated as edible, cooking, frying, table or salad oils. Virgin oils are obtained by mechanical means (e.g. pressing or expelling), with application of heat only so as not to alter the natural composition of the oil. Virgin oils are suitable for consumption in the natural state. Cold pressed oils are obtained by mechanical means without application of heat. Examples include virgin olive oil, cottonseed oil, peanut oil, and vanaspati.

2.1.3 Lard, tallow, fish oil, and other animal fats

All animal fats and oils should be derived from animals in good health at the time of slaughter and intended for human consumption.

2.2 Fat emulsions mainly of type water-in-oil

Include all emulsified products excluding fat-based counterparts of dairy products and dairy desserts.

2.2.1 Butter

Butter is a fatty product consisting of a primarily water-in-oil emulsion derived exclusively from milk or products obtained from milk or both.

2.2.2 Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads

Includes fat spreads (emulsions principally of the type water and edible fats and oils), dairy fat spreads (emulsions principally of the type water-in-milk fat), and blended spreads (fat spreads blended with higher amounts of milk fat)such as margarine (a spreadable or fluid water-in-oil emulsion produced mainly from edible fats and oils); products derived from butter (e.g. "butterine," a spreadable butter blend with vegetable oils), blends of butter and margarine; and minarine (a spreadable water-in-oil emulsion produced principally from water and edible fats and oils that are not solely derived from milk). Also includes reduced fat-based products derived from milk fat or from animal or vegetable fats**,** including reduced-fat counterparts of butter, margarine, and their mixtures.

2.3 Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions

Includes fat-based counterparts of dairy-based foods excluding dessert products. The fat portion of these products are derived from sources other than milk fat (e.g. vegetable fats and oils) such as imitation milk (a fat-substituted milk produced from non-fat milk solids by addition of vegetable fats (coconut, safflower or corn oil)); non-dairy whipped cream; non-dairy toppings; and vegetable cream. Mayonnaise is included in food category 12.6.1.

2.4 Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 1.7

Includes fat-based counterparts of dairy-based desserts, which are found in category 1.7.Includes ready-to-eat products and their mixes, cocoa based spreads including fillings. Also includes non-dairy fillings for desserts. Examples include ice cream-like products made with vegetable fats.

3.0 Edible ices, including sherbet and sorbet

This category includes water-based frozen desserts, confections and novelties, such as fruit sorbet, and flavoured ice. Frozen desserts containing primarily dairy ingredients are included in food category1.7.

4.0 Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

This major category is divided into two categories: 4.1(Fruit) and 4.2 (Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds). Each of these categories is further divided into sub-categories for fresh and processed products.

4.1 Fruits

Includes all fresh (4.1.1) and processed (4.1.2) products.

4.1.1 Fresh fruits

Fresh fruit is generally free of additives.

4.1.1.1 Untreated fresh fruits

Raw fruit presented fresh from harvest.

4.1.1.2 Surface-treated fresh fruits

The surfaces of certain fresh fruit are coated with glazes or waxes or are treated with other food additives that act as protective coatings and/or help to preserve the freshness and quality of the fruit such as apples, oranges, dates, and longans.

4.1.1.3 Peeled or cut fresh fruits

Fresh fruit that is cut or peeled and presented to the consumer, e.g. in a fruit saladand includes fresh shredded or flaked coconut.

4.1.2 Processed fruits

Includes all forms of processing other than peeling, cutting and surface treating fresh fruits.

4.1.2.1 Frozen fruits

Fruits that may or may not be blanched prior to freezing. The product may be frozen in a juice or sugar syrup. Such as frozen fruit salad and frozen strawberries.

4.1.2.2 Dried fruits, nuts and seeds

Fruit from which water is removed to prevent microbial growth which includes dried fruit leathers (fruit rolls)prepared by drying fruit purees. Such as cashew nut, almond, raisins, dried apple slices, figs, copra (dried coconut whole or cut), dried shredded or flaked coconut, prunes, dehydrated fruits etc.

4.1.2.3 Fruits in vinegar, oil, or brine

Includes pickled products such as mango pickles, lime pickles, pickled gooseberries, plumsand pickled watermelon rind. Oriental pickled ("cured" or "preserved") fruit products are sometimes referred to as "candied" fruits. These are not the candied fruit products of category 4.1.2.7 (i.e. dried, sugar coated fruits).

4.1.2.4 Canned or bottled (pasteurized) fruits

Fully preserved product in which fresh fruit is cleaned and placed in cans or jars with natural juice or sugar syrup (including artificially sweetened syrup) and heat-sterilized or pasteurized. Includes products processed in retort pouches such as canned fruit salad, and applesauce in jars.

4.1.2.5 Jams, jellies, marmalades

Jams, preserves and conserves are thick, spreadable products prepared by boiling whole fruit or pieces of fruit, fruit pulp or puree, with or without fruit juice or concentrated fruit juice, and sugar to thicken, and to which pectin and fruit pieces may be added. Jelly is a clear spreadable product prepared similarly to jam, except that it is has a smoother consistency and does not contain fruit pieces. Marmalade is a thick spreadable fruit slurry prepared from whole fruit, fruit pulp or puree (usually citrus), and boiled with sugar to thicken, to which pectin and fruit pieces and fruit peel pieces may be added. Includes dietetic counterparts made with non-nutritive high-intensity sweeteners. Examples include orange marmalade, grape jelly, and strawberry jam.

4.1.2.6 Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category 4.1.2.5

Includes fruit based spreads, condiment-type fruit products such as mango chutney, raisinchutney, fruit and vegetables chutneys and their mixes (dry or paste form).

4.1.2.7 Candied fruits

Includes glazed fruits (fruits treated with a sugar solution and dried), candied fruits (dried glazed fruit immersed in a sugar solution and dried so that the fruit is covered by a candy-like sugar shell), and crystallized fruit is prepared (dried glazed fruit rolled in icing or granulated sugar and dried).

4.1.2.8 Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk

Fruit pulp is not usually intended for direct consumption. It isaslurry of lightly steamed and strained fresh fruit, with or without added preservatives. Fruit puree (e.g. mango puree, prune puree) is produced in the same way, but has a smoother, finer texture, and may be used as fillings for pastries, but is not limited to this use. Fruit sauce (e.g. pineapple sauce or strawberry sauce) is made from boiled fruit pulp with or without added sweeteners and may contain fruit pieces. Fruit sauce may be used as toppings for fine bakery wares and ice cream sundaes. Fruit syrup (e.g. blueberry syrup) is a more liquid form of fruit sauce that may be used as a topping e.g. for pancakes. Non-fruit toppings are included in category 5.4 (sugar- and chocolate-based toppings) and sugar syrups (e.g. maple syrup) are included in category 11.4. Coconut milk and coconut cream are products prepared using a significant amount of separated, whole, disintegrated, macerated or comminuted fresh endosperm (kernel) of coconut palm and expelled, where most filterablefibers and residues are excluded, with or without coconut water, and/or with additional water. Coconut milk and coconut cream are treated by heat pasteurization, sterilization or ultrahigh temperature (UHT) processes. Coconut milk and coconut cream may also be produced in concentrated or skim (or "light")forms. Examples of traditional foods in this sub-category are tamarind concentrate (clean extract of tamarind fruit with not less than 65% total soluble solids), tamarind powder (tamarind paste mixed with tapioca starch), tamarind toffee (mixture of tamarind pulp, sugar, milk solids, antioxidants, flavours, stabilizers and preservatives), and fruit bars (a mixture of fruit (mango, pineapple, or guava) pulp mixed with sugar, flavours and preservatives, dried into a sheet).

4.1.2.9 Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts

Includes ready-to-eat products and mixes. Includes rote gruze, frutgrod, fruit compote, nata de coco, and *mitsumame* (desserts of agar jelly, fruit pieces and syrup) etc. This category does not include fine bakery wares containing fruit (categories 7.2.1 and 7.2.2), fruit-flavoured edible ices (category 3.0), or fruit-containing frozen dairy desserts (category 1.7).

4.1.2.10 Fermented fruit products

Type of pickled product produced by preservation in salt by lactic acid fermentation. Examples include fermented plums, amla/mango pickles etc.

4.1.2.11 Fruit fillings for pastries

Includes ready-to-eat products and mixes and all type of fillings excluding purees (category4.1.2.8). These fillings usually include whole fruit or fruit pieces such as cherry pie filling and raisin filling for oatmeal cookies.

4.1.2.12 Cooked fruits

Fruit that is steamed, boiled, baked, or fried, with or without a coating, for presentation to the consumer such as baked apples, fried apple rings, and peach dumplings (baked peaches with a sweet dough covering).

4.2 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Includes all fresh (4.2.1) and processed (4.2.2) products.

4.2.1 Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Fresh vegetables are generally free of additives.

4.2.1.1 Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Raw vegetables presented fresh from harvest.

4.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

The surfaces of certain fresh vegetables are coated with glazes or waxes or are treated with other food additives that act as protective coatings and/or help to preserve the freshness and quality of the vegetable such as avocados, cucumbers, green peppers and pistachio nuts.

4.2.1.3 Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Fresh vegetables, e.g. peeled raw potatoes that are presented to the consumer to be cooked at home (e.g.in the preparation of hash brown potatoes).

4.2.2 Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Includes all forms of processing other than peeling, cutting and surface treating of fresh vegetables.

4.2.2.1 Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Fresh vegetables are usually blanched and frozen. Examples include quick-frozen corn, quick-frozen French-fried potatoes, quick frozen peas, and quick frozen whole processed tomatoes.

4.2.2.2 Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Products in which the natural water content has been reduced below that critical for growth of microorganismswithout affecting the important nutrients. The product may or may not be intended for rehydration prior to consumption. Includes vegetable powders that are obtained from drying the juice, such as tomato powder and beet powder etc such as dried potato flakes, dehydrated carrots or peas or cabbage or mushroom or spinach leaf or lentil etc.

4.2.2.3 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce

Products prepared by treating raw vegetables with salt solution excluding fermented soybeanproducts. Fermented vegetables, which are a type of pickled product, are classified in4.2.2.7. Fermented soybean products are classified in 6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3 such as pickled cabbage, pickled cucumber, olives, pickled onions, mushrooms in oil, marinated artichoke hearts, acharetc.Other examples include pickled ginger, pickled garlic, and chilli pickles etc.

4.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds

Fully preserved product in which fresh vegetables are cleaned, blanched, and placed in cans or jars in liquid(e.g. brine, water, oil or sauce), and heat-sterilized or pasteurized such as canned peas, canned baby corn, asparagus packed in glass jars, canned and/or cooked/baked beans, canned tomato paste/ puree (low acid), and canned tomatoes (pieces, wedges or whole), canned mushrooms, canned chestnuts etc.

4.2.2.5 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. peanut butter)

Vegetable purees are finely dispersed slurries prepared from the concentration of vegetables, which may have been previously heat-treated (e.g. steamed). The slurries may be filtered prior to packaging. Purees contain lower amounts of solids than pastes (found in category 4.2.2.6). Examples include tomato puree, peanut butter (a spreadable paste made from roasted and ground peanuts by the addition of peanut oil) and other nut butters (e.g. cashew butter) etc.

4.2.2.6 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 4.2.2.5

Vegetable pastes and pulps are prepared as described for vegetable purees (category 4.2.2.5). However, pastes and pulps have a higher amount of solids, and are usually used as components of other foods (e.g. sauces)such as potato pulp, horseradish pulp, aloe extract, salsa (e.g. chopped tomato, onion, peppers, spices and herbs), sweet red bean paste (*an*), sweet coffee bean paste (filling), tomato paste, tomato pulp, tomato sauce, crystallized ginger, and bean-based vegetable dessert, sweets (vegetable based):- carrot halwa (gajar halwa/ gajrela), lauki halwa, coconut based sweets like coconut burfee, kaju based sweets etc.

4.2.2.7 Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3

Fermented vegetables are a type of pickled product, formed by the action of lactic acid bacteria, usually in the presence of salt. Traditional Oriental fermented vegetable products are prepared by air-drying vegetables and exposing them to ambient temperatures so as to allow the microorganisms to flourish; the vegetables are then sealed in an anaerobic environment and salt (to generate lactic acid), spices and seasonings are added such as achar, pickled cabbage or carrot or cauliflower, pickled cucumber, olives, pickled onions, mushrooms in oil, marinated artichoke hearts, piccalilli, lemon pickles, soybean sauce-pickled vegetables , vinegar-pickled vegetables, brine-pickled vegetables, pickled ginger, pickled garlic, and chilli pickles, red pepper paste, fermented vegetable products, kimchi and sauerkraut (fermented cabbage) etc. Excludes fermented soybean products that are found in food categories6.8.6 (fermented soybeans (e.g. *natto* and *tempe*), 6.8.7 (fermented soybean curd), 12.9.1(fermented soybean paste e.g. *miso*), 12.9.2.1 (fermented soybean sauce), and 12.9.2.3 (other soybean sauce) etc.

4.2.2.8 Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds

Vegetables those are steamed, boiled, baked, or fried, with or without a coating, for presentation to the consumer such as simmered beans, pre-fried potatoes, fried okra, and ready-to-eat curries like paneer makhani, kadhaipaneer, palakpaneer, baigan-ka-bharta, alootamatar, mixed vegetable, dal makhani, frozen curried vegetables /ready-to-eat vegetables; vegetable gravies, vegetables boiled down in soy sauceetc.

5.0 Confectionery

Includes all cocoa and chocolate products (5.1), other confectionery products that may or may not contain cocoa (5.2), chewing gum (5.3), and decorations and icings (5.4), or foods produced solely with any combination of foods conforming to these sub-categories.

5.1 Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes

This category is divided to reflect the variety of standardized and non-standardized cocoa- and chocolate based products.

5.1.1 Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake

Includes a variety of products that are used in the manufacture of other chocolate products or in the preparation of cocoa-based beverages. Most cocoa products have their origin in the cocoa nib, which is obtained from cocoa beans that have been cleaned and freed from the shells. Cocoa mass is obtained from the mechanical disintegration of the nib. Depending on the desired finished chocolate product, the cocoa nib or mass may be treated by an alkalinization process that mellows the flavour. Cocoa dust is the fraction of the cocoa bean produced as a product during winnowing and degerming. Cocoa powder is produced byreducing the fat content of cocoa mass or liquor by pressing (including expeller pressing) and molding into cocoa press cake. The cocoa press cake is disintegrated and ground to cocoa powder. Cocoa liquor is

ahomogeneous flowing paste produced from cocoa nib, which has been roasted, dried, disintegrated and milled. Cocoa-sugar mixtures contain only cocoa powder and sugar. Chocolate powder for beverages is made from cocoa liquor or cocoa powder and sugar etc.Examples include drinking chocolate powder; breakfast cocoa; cocoa dust (fines), nibs, mass, press cake;chocolate liquor; cocoa mixes (powders for preparing the hot beverage); cocoa-sugar mixture; and dry mixes for sugar-cocoa confectionery. Finished cocoa beverages and chocolate milk are included in category 1.1.2, and most finished chocolate products are included in category 5.1.4.

5.1.2 Cocoa mixes (syrups)

Products that may be produced by adding a bacterial amylase to cocoa liquor. The enzyme prevents the syrup from thickening or setting by solubilizing and dextrinizing cocoa starch. Includes products such as chocolate syrup used to prepare chocolate milk or hot chocolate. Chocolate syrup differs from fudge sauce(e.g. for ice cream sundaes), which is found in category 5.4.

5.1.3 Cocoa and chocolate products

Chocolate is produced from cocoa nibs, mass, press cake, powder, or liquor with or without addition of sugar, cocoa butter, aroma or flavouring substances, and optional ingredients (e.g. nuts). This category is for chocolate as defined in these regulations, and for confectionery that uses chocolate that meets the standard and may contain other ingredients, for example chocolate-covered nuts and fruit (e.g. raisins). This category includes only the chocolate portion of any confectionery within the scope of food category 5.2. Examples include cocoabutter confectionery (composed of cocoa butter, milk solids and sugar), white chocolate, chocolate chips, milk chocolate, cream chocolate, sweet chocolate, bitter chocolate, enrobing chocolate, chocolate covered in a sugar-based "shell" or with coloured decorations, filled chocolate (chocolate with a texturally distinctcentre and external coating, excluding flour confectionery and pastry products of categories 7.2.1and 7.2.2) and chocolate with added edible ingredients. This category does not include yoghurt-, cereal-, and honey-covered nuts (category 15.2).

5.1.4Chocolate substitute and their products

Includes chocolate-like products that may or may not be cocoa-based, but have similar organolepticproperties as chocolate, such as carob chips, and cocoa-based products that contain greater than 5% vegetable fat (other than cocoa butter) that are excluded from the scope of the *Standard for Chocolate.* These chocolate-like products may contain additional optional ingredients and may include filled confectionery. This category includes only the chocolate-like portion of any confectionery within the scope of food category 5.2.

5.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 5.1, 5.3, and 5.4

Includes all types of products that primarily contain sugar and their dietetic counterparts, and may or may not containcocoa.Includes hard candy (5.2.1), soft candy (5.2.2), and nougats and marzipans (5.2.3).

5.2.1 Hard candy

Products made from water and sugar (simple syrup), colour and flavour that may or may not have a filling, their dietetic counterparts, and products that may or may not contain cocoa. Includes: pastilles and lozenges (rolled, shaped and filled sweetened candy). These types of products may be used as fillings for chocolate products within the scope of food categories 5.1.4 and 5.1.5.

5.2.2 Soft candy

Products include soft, chewy products such as caramels (containing sugar syrup, fats, colour and flavour)and their dietetic counterparts; products that may or may not contain cocoa and milk (e.g. toffees and chocolate-flavoured caramels); jelly-based candies (e.g. jelly beans, jellied fruit paste covered in sugar, made from pectin, colour and flavour); and licorice.Also included are halwa, and oriental specialties, such as sweet bean jelly etc.These types of products may be used as fillings for chocolate products within the scope of food categories

5.1.4 and 5.1.5.

5.2.3 Nougats and marzipans

Nougats consist of roasted ground nuts, sugar and cocoa and their dietetic counterparts, that may be consumed as is, or may be used as a filling for chocolate products within the scope of food categories 5.1.4and 5.1.5. Marzipan consists of almond paste and sugar and their dietetic counterparts that may be shaped and coloured for direct consumption, or may be used as a filling for chocolate products within the scope of food categories 5.1.4 and 5.1.5.5

5.3 Chewing gum

Product made from natural or synthetic gum base containing flavours, sweeteners (nutritive or non-nutritive), aroma compounds, and other additives. Includes bubble gum and breath-freshener gum products.

5.4 Decorations, toppings (non-fruit) and sweet sauces

Includes ready-to-eat icings and frostings for cakes, cookies, pies and bread and flour confectionery, as well as mixes for these products. Also includes sugar- and chocolate-based coatings for baked goods. Sweet sauces and toppings include butterscotch sauce for use, e.g. on ice cream. These sweet sauces are different than the syrups (e.g. maple, caramel, and flavoured syrups for fine bakery wares and ices) included in category 11.4. Fruit-based toppings are included in 4.1.2.8. Chocolate sauce is included in 5.1.2.

6.0 Cereals and cereal products derived from cereal grains, roots and tubers, pulses, legumes and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 7.0

Includes unprocessed (6.1) and various processed forms of cereal and cereal-based products.

6.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice

Includes whole, husked, unprocessed cereals and grains. Examples include rice (including enriched, instant and parboiled), wheat, corn (maize), sorghum, barley, oats, millets, dried peas or legumes etc.

6.2 Flours and starches (including soybean powder)

The basic milled products of cereal grains, roots, tubers, pulses, pith or softy core of palm tree or legumes sold as such or used as ingredients (e.g. in baked goods).

6.2.1 Flour

Flour is produced from the milling of grain, cereals and tubers (e.g. cassava) and seeds, pith or soft core of palm tree. Includes flour pastes for bread and flour confectionery, flour for bread, pastries, noodles and pasta, and flour mixes (physical mixtures of flours from different cereal or grain sources, which are different from mixes for bakery goods (dry mixes containing flour and other ingredients, categories 7.1.6 (mixes for ordinary bakery wares) and 7.2.3 (mixes for fine bakery wares) such as Atta, besan, suji, durum wheat flour, self-rising flour, enriched flour, instantized flour, corn flour, corn meal, kuttu-ka-atta, singhade-ka-atta, roasted soybean flour,konjac flour, and maida (refined wheat flour) and sago flour.

6.2.2 Starches

Starch is a glucose polymer occurring in granular form in certain plant species, notably seeds (e.g. cereals, pulses, corn, wheat, rice, beans, peas) and tubers (e.g. tapioca, potato). The polymer consists of linkedanhydro-alpha-D-glucose units. Native starch is separated by processes that are specific for each raw material.

6.3 Breakfast cereals, including rolled oats

Includes all ready-to-eat, instant, and regular hot breakfast cereal products. Examples include granola-type breakfast cereals, instant oatmeal, corn flakes, puffed wheat or rice or other cereals (puffed, pounded, popped) like poha, kheel, popcorn, multi-grain (e.g. rice, wheat and corn) breakfast cereals, breakfast cereals made from soy or bran, and extruded-type breakfast cereals made from grain flour or powder etc.

6.4 Pastas and noodles and like products

Includes all pasta, noodles and similar products e.g. rice paper, rice vermicelli, soybean pastas and noodles.

6.4.1 Fresh pastas and noodles and like products

Products that are untreated (i.e. not heated, boiled, steamed, cooked, pre-gelatinized or frozen) and are no dehydrated. These products are intended to be consumed soon after preparation. Examples include unboiled noodles, and "skins" or crusts for spring rolls, wontons, and *shuo mai*.

6.4.2 Dried pastas and noodles and like products

Products that are untreated (i.e. not heated, boiled, steamed, cooked, pre-gelatinized or frozen) and are dehydrated. Examples include dried forms of: spaghetti, bean vermicelli, rice vermicelli, macaroni, and rice noodles.

6.4.3 Pre-cooked pastas and noodles and like products

Products that are treated (i.e. heated, boiled, steamed, cooked, pre-gelatinized or frozen). These products may be sold directly to the consumer (e.g. pre-cooked, chilled gnocchi to be heated prior to consumption), or may be the starch component of prepared meals (e.g. heat-and-serve frozen dinner entrees containing spaghetti, macaroni or noodles; canned spaghetti and meatballs entrée). Also includes instant noodles, e.g. pre-cooked ramen, udon, rice noodles, that are pre-gelatinized, heated and dried prior to sale to the consumer.

6.5 Cereal and starch based desserts

Dessert products containing cereal, starch or grain as the main ingredient. Also includes cereal- or starch based fillings for desserts such as rice pudding, semolina pudding, tapioca pudding, gujiya, balusahi, soan-papdi, patisa, malpua, and

starchy pudding based desserts, cereal based desserts, suji or moong dal halwa, jalebi, boondiladdoo, motichoorladdoo, mysorepak, emarti, modak,rice flourdumplings, steamed yeast-fermented wheat flour dough desserts, starchy pudding based dessertsetc.

6.6 Batters

Products containing flaked or ground cereal or grain that when combined with other ingredients (e.g. water, milk, egg, fats, milk solids, spices, seasonings etc.)may be used as a coating for fish or poultry and includes products sold as dry mix of cereal or grain component. Examples include idli or vada or dosa batters, upma, idli or vada or dosa mixes, pongal mix, sattu, etc., batters for breading or batters for fish or poultry etc. Doughs (e.g. for bread) are found in 7.1.4, and other mixes (e.g. for bread or cakes) are found in 7.1.6 and 7.2.3, respectively.

6.7 Pre-cooked or processed cereal/grain/legume products

Fermented or non fermented products prepared from cereals and/or pulse. Including processed cereals, cereal or malt-based food or beverage and/or pulse and enriched cereals and/or pulse products, such as poha, upma, idli, vada, dhokla, khandvi, papad etc. Products prepared from rice that is soaked, drained, steamed, kneaded and shaped into cake forms. Crisp snacks made from rice grains, also called "rice cakes" are categorized in 15.1, and dessert-type rice cakes are in 6.5. Category 6.7 would also include processed rice and enriched rice products, such as pre-cooked products that are sold canned, chilled or frozen; and processed rice products sold in retort pouches. This is to distinguish from category 6.1 (Whole, broken, or flaked grain, including rice) that is intended to include only whole, husked, unprocessed cereals and grains.

6.8 Soybean products (excluding soybean-based seasonings, and condiments of food category 12.9)

Includes dried, cooked, fried or fermented soybean products, and soybean curd products.

6.8.1 Soybean-based beverages

Products prepared from dried soybeans that are soaked in water, pureed, boiled and strained, or prepared fromsoybean flour, soybean concentrate, or soybean isolate. Also includes soybean products, such as soybean-based beverage powder.

6.8.2 Soybean-based beverage film

Film formed on the surface of boiling soybean-based beverage that is dried. It may be deep-fried or softened in water prior to use in soups or poached food.

6.8.3 Soybean curd (tofu)

Soybean curd is prepared from dried soybeans that are soaked in water, pureed, and strained to produce soybean-based beverages, which is then made into a curd with a coagulant, and placed in a mould. Soybean curds may be of a variety of textures (e.g. soft, semi-firm, firm).

6.8.4 Semi-dehydrated soybean curd

Soybean curd that has been pressed while being moulded into blocks so that some moisture has been removed, but so that it is not completely dried (see food category 6.8.5). Semi-dehydrated soybeancurd typically contains 62% water, and has a chewy texture.

6.8.4.1 Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd

Partially dehydrated soybean curd that is cooked (stewed) with a thick sauce (e.g. miso sauce). The partially dehydratedsoybean curd typically absorbs the sauce, and so regains its original texture.

6.8.4.2 Deep fried semi-dehydrated soybean curd

Partially dehydrated soybean curd that is deep-fried. It may be consumed as such, or cooked (e.g. stewed in sauce) after frying.

6.8.4.3 Semi-dehydrated soybean curd, other than food categories 6.8.4.1 and 6.8.4.2

Partially dehydrated soybean curd prepared other than by stewing in thick (e.g. miso) sauce or by deepfrying.Includes grilled products and mashed products that may be combined with other ingredients (e.g. to make a patty or a loaf).

6.8.5 Dehydrated soybean curd

Soybean curd from which all moisture has been removed through the process of freezing, aging, and dehydrating. It may be reconstituted with water or sauce for consumption, or is used directly in prepared dishes. It may also be deep-fried or simmered in sauce.

6.8.6 Fermented soybeans

The product is prepared from soybeans that have been steamed and fermented with certain fungi or bacteria (starter). The soft, whole beans have a distinctive aroma and taste. It includes products such as Kinema (Darjeeling hills and Sikkim), Turangbai (Meghalaya), Bekang (Mizoram), Peruyyan (Arunachal Pradesh), Hawaijar (Manipur), and Aakhuni (Nagaland) and other like Natto, and Tempe etc.

6.8.7 Fermented soybean curd

The product is prepared by forming soybean curd into a loaf during the fermentation process. It is a soft, flavoured product, either in red, rice-yellow, or grey-green.

6.8.8 Other soybean protein products

Other products from soybeans composed mainly of soybean protein such as extruded, textured, concentrated, and isolated soybean protein.

7.0 Bakery wares

Includes categories for bread and ordinary bakery wares (7.1) and for sweet, salty and savoury fine bakery wares (7.2).

7.1 Bread and ordinary bakery wares and mixes

Includes all types of non-sweet bakery products and bread-derived products.

7.1.1 Breads and rolls

Includes yeast-leavened and specialty breads like white or brown ormultigrain breadandIndian breads (like kulcha, chapatti, roti, parantha, nan, pav etc.), wheat rolls, milk rolls, challa bread, pizza-base or pizza-bread, soda bread etc.

7.1.1.1 Yeast-leavened breads and specialty breads

Includes all types of non-sweet bakery products and bread-derived products such as include white bread, rye bread, pumpernickel bread, raisin bread, whole wheat bread, pain courant francais, malt bread, hamburger rolls, whole wheat rolls, and milk rolls.

7.1.1.2 Soda breads

Includes all soda breads.

7.1.2 Crackers, excluding sweet crackers

The term “cracker” refers to a thin, crisp wafer, usually dough. Flavoured crackers (e.g. cheese flavoured) that are consumed as snacks are in 15.1 such as soda crackers, rye crispsetc.

7.1.3 Other ordinary bakery products

Includes all other ordinary bakery wares, such as cornbread and biscuits, bagels, pita and muffins. The term “biscuit” in this category refers to a small cake of shortened bread, leavened with baking powder or baking soda. It does not refer tithe British “biscuit,” which is a “cookie” or “sweet cracker” included in category 7.2.1.

7.1.4 Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs

Includes bread-based products such as croutons, bread stuffing and stuffing mixes, and prepared doughs (e.g. for biscuits, toasted bread (rusks), prepared doughs for bread/bread-type products including their frozen counterparts etc.). Bread mixes are included in category 7.1.6.

7.1.5 Steamed breads and buns

Oriental-style leavened wheat or rice products that are cooked in a steamer. Products may be made with or without fillingsuch as twisted rolls of various shapes, filled dumplings and steamed bun with meat, jam or other filling.

7.1.6 Mixes for bread and ordinary bakery wares

Includes all the mixes containing the dry ingredients to which wet ingredients (e.g. water, milk, oil, butter, and eggs) are added to prepare dough for baked goods from food categories 7.1.1 to 7.1.5 such as French bread mix, tin bread mix, panettone mix, ciabatta mix, among others. Mixes for fine bakerywares (e.g. cakes, cookies, pancakes) are found in category 7.2.3.

7.2 Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes

Includes sub-categories for ready-to-eat products (7.2.1 and 7.2.2) as well as mixes (7.2.3) forpreparingfine baked goods.

7.2.1 Cakes, cookies and pies

The term "sweet cracker" or "sweet biscuit" used in this category refers to a cookie-like product that may beaten as a dessert such as butter cake, cheesecake, fruit-filled cereal bars, pound cake, moist cake (type of starchy dessert), western cakes, moon cakes, sponge cake, fruitfilledpies (e.g. apple pie), custard types, oatmeal cookies, sugar cookies and British "biscuits" (cookies or sweet crackers).

7.2.2 Other fine bakery products

Includes products that may be eaten as a dessert or as breakfast such as doughnuts, sweet rolls, muffins, pancakes, waffles, filled sweet buns, Danish pastry, wafers or cones for ice cream, flour confectionery, and trifles.

7.2.3 Mixes for fine bakery wares

Mixes containing the dry ingredients to which wet ingredients (e.g. water, milk, oil, butter, eggs) are added to preparea dough for fine baked goods such as cake mix, flour confectionery mix, pancake mix, pie-mix, and waffle mix. Prepared dough is found in category 7.1.4. Mixes for ordinary bakery wares (e.g. bread) is found in category 7.1.6.

8.0 Meat and meat products, including poultry

This category includes all types of meatandpoultry products, in pieces and cuts or comminutes fresh (8.1) and processed (8.2 and 8.3).

8.1 Fresh meat and poultry

Fresh products are usually free of additives.

8.1.1 Fresh meat andpoultry whole pieces or cuts

Untreated raw meat, and poultry carcasses and cuts.

8.1.2 Fresh meat and poultry comminuted

Untreated raw comminuted or mechanically deboned meat andpoultry.

8.2 Processed meat, and poultry products in whole pieces or cuts

Includes various treatments for non-heat treated meat cuts (8.2.1), and heat-treated meat cuts (8.3.2).

8.2.1 Non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

This category describes several treatment methods (e.g. curing, salting, drying, pickling) that preserve and extend the shelf life of meats.

8.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

Salted products are treated with sodium chloride. Dry cured (dry pickled) products are prepared by rubbing salt directly on the meat surface. Wet pickle cured products are prepared by submerging the meat in a brine solution. Pump cured products are prepared by injecting brine into the meat. Curing may also be achieved by addition of additives. Smoked products are also included here.

8.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

The meat cuts may be cured or salted as described for category 8.2.1.1, and then dried, or they may only be dried. Drying is achieved either in hot air or in vacuum.

8.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

Fermented products are a type of pickled product produced by the action of lactic acid bacteria in the presence of salt.

8.2.2 Heat-treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts

Includes cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned meat cuts.

8.2.3 Frozen processed meat andpoultry products in whole pieces or cuts

Includes raw and cooked meat cuts that have been frozen.

8.3 Processed comminuted meat andpoultry products

Includes various treatments for non-heat treated products (8.3.1) and heat-treated products (8.3.2).

8.3.1 Non-heat treated processed comminuted meat andpoultry products

This category describes several treatment methods (e.g. curing, salting, drying, pickling) that preserve and extend the shelf life of comminuted and mechanically deboned meat products.

8.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat and poultry products

Salted products are treated with sodium chloride. Dry cured (dry pickled) products are prepared by rubbing salt directly on the meat surface. Wet pickle cured products are prepared by submerging the meat in a brine solution. Pump cured products are prepared by injecting brine into the meat. Curing may also be achieved by addition of additives. Also includes smoked products.

8.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat and poultry products

The comminuted or mechanically deboned products may be cured or salted as described for category 8.3.1.1, and then dried, or they may only be dried. Drying is achieved either in hot air or in vacuum.

8.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat and poultry products

Fermented products are a type of pickled product produced by the action of lactic acid bacteria in the presence of salt. Certain types of sausages may be fermented.

8.3.2 Heat-treated processed comminuted meat and poultry products

Includes cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned comminuted products.

8.3.3 Frozen processed comminuted meat andpoultry products

Includes raw, partially cooked and fully cooked comminuted or mechanically deboned meat products that have been frozen.

8.4 Edible casings (e.g. sausage casings)

Casings or tubing prepared from collagen, cellulose, or food-grade synthetic material or from natural sources that contain the sausage mix.

9.0 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

This broad category is divided into categories for fresh fish (9.1) and various processed fish products (9.2– 9.4). This category includes aquatic vertebrates (e.g. fish) andaquatic invertebrates (e.g. jellyfish), as well as molluscs (e.g. clams, snails), crustaceans (e.g. shrimp, crab, lobster), and echinoderms (e.g. sea urchins, sea cucumbers). Fish products may be treated with coatings, such as glazes and spice rubs, prior to marketing to the consumer (e.g. glazed frozen fish fillets).

9.1 Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

The term "fresh" refers to fish and fish products that are untreated except for refrigeration, storage on ice, or freezing upon catching at sea or in lakes or other bodies of water in order to prevent decomposition and spoilage.

9.1.1. Fresh fish

Includes fresh rohu, catla, hilsa, singhada, trout, pomphret, cod, salmon, fishroe etc.

9.1.2 Fresh molluscs, crustaceans and echinoderms

Includes fresh shrimp, clams, crabs, lobster, snails etc.

9.2 Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

This category refers to fish products that are frozen and may require further cooking, as well as ready-to-eat cooked, smoked, dried, fermented, and salted products.

9.2.1 Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Fresh, including partially cooked, fish subjected to freezing or quick-freezing at sea and on land for further processing such as frozen or deep frozen clams, cod fillets, crab, finfish, haddock, hake, lobster, minced fish, prawns and shrimp; frozen fish roe; frozen surimietc.

9.2.2 Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Uncooked product prepared from fish or fish portions, with dressing in eggs and bread crumbs or batter.Examples include frozen raw breaded or batter-coated shrimp; and frozen or quick-frozen breaded or battercoatedfish fillets, fish portions and fish sticks (fish fingers) etc.

9.2.3 Frozen minced and creamed fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Uncooked product prepared from minced fish pieces in cream-type sauce.

9.2.4 Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Includes all ready-to-eat cooked products as described in the sub-categories.

9.2.4.1 Cooked fish and fish products

Cooked products include steamed, boiled or any other cooking method except frying (see 9.2.4.3). The fish may be whole, in portions or comminuted such as fish sausage; cooked fish products boiled down in soy sauce; cooked surimi products, cooked fish roe; cooked fish and lobster paste (surimi-like products. Other fish paste (Oriental type) is found in 9.3.4.

9.2.4.2 Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms

Cooked products include steamed, boiled or any other cooking method except frying (see 9.2.4.3) such as cooked *Crangon crangon* and *Crangon vulgaris* (brown shrimp; cooked shrimp), clams and crabs.

9.2.4.3 Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Ready-to-eat products prepared from fish or fish portions, with or without further dressing in eggs and breadcrumbs or batter, that are fried, baked, roasted or barbecued, and then packaged or canned with or without sauce or oil. Examples include ready-to-eat fried surimi, fried calamari, and fried soft-shell crabs.

9.2.5 Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Smoked fish are usually prepared from fresh deep frozen or frozen fish that are dried directly or after boiling, with or without salting, by exposing the fish to freshly-generated sawdust smoke. Dried fish are prepared by exposing the fish to sunlight or drying directly or after boiling in a special installation; the fish may be salted prior to drying. Salted fish are either rubbed with salt or placed in a salt solution. This manufacturing process is different from that described in food category 9.3 for marinated and pickled fish. Cured fish is prepared by salting and then smoking fish such as salted anchovies, shrimp, and shad; smoked chub, cuttlefish and octopus; fish ham; dried and salted species of the *Gadidae* species; smoked or salted fish paste and fish roe; cured and smoked sablefish, shad, and salmon; dried shellfish, dried bonito, and boiled, dried fish.

9.3 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Includes products treated by methods such as marinating, pickling and partial cooking that have a limited shelf life.

9.3.1 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly

Marinated products are manufactured by soaking the fish in vinegar or wine with or without added salt and spices. They are packaged in jars or cans and have a limited shelf life. Products in jelly may be manufactured by tenderizing fish products by cooking or steaming, adding vinegar or wine, salt and preservatives, and solidifying in a jelly such as "roll mops" (a type of marinated herring), sea eel(dogfish) in jelly and fish aspic.

9.3.2 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine

Pickled products are sometimes considered a type of marinated product. Pickling results from the treatment of the fish with a salt and vinegar or alcohol (e.g. wine) solution. Examples include different types of Oriental pickled productse.g. pickled fish, pickled herring and sprat.

9.3.3 Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products

The term "caviar" refers only to the roe of the sturgeon species. Caviar substitutes are made of roe of various sea and freshwater fish (e.g. cod and herring) that are salted, spiced, dyed and may be treated with a preservative such as salted salmon roe, processed, salted salmon roe, cod roe, salted cod roe and lumpfish caviar. Occasionally, roe may be pasteurized. In this case, it is included in food category 9.4, since it is a fully preserved product. Roe products that are frozen, cooked or smoked are included in category 9.2.1, 9.2.4.1, and 9.2.5, respectively; fresh fish roe is found in category 9.1.1, 9.3.4. Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms (e.g. fish paste), excluding products of food categories 9.3.1 – 9.3.3such as fish or crustacean pates and traditional Oriental fish paste. The latter is produced from fresh fish or the residue from fish sauce production, which is combined with other ingredients such as wheat flour, rice or soybeans. The product may be further fermented. Cooked fish or crustacean pastes(surimi-like products) are found in 9.2.4.1 and 9.2.4.2, respectively.

9.4 Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms

Products with extended shelf life, manufactured by pasteurizing or steam retorting and packaging in vacuumsealedair-tight containers to ensure sterility. Products may be packed in their own juice or in added oil or sauce. This category excludes fully cooked products (see category 9.2.4) such ascanned tuna, clams, crab, fish roe and sardines; gefilte fish balls; and surimi (heat-pasteurized).

10.0 Eggs and egg products

Includes fresh in-shell eggs (10.1), products that may substitute for fresh eggs (10.2) and other egg products (10.3 and 10.4).

10.1 Fresh eggs

Fresh in-shell eggs are free of additives.

10.2 Egg products

Products that may be used as replacement for fresh eggs in recipes or as a food (e.g. omelette). They are produced from fresh eggs by either (i) mixing and purifying the whole egg; or (ii) separating the egg white and yolk, and then mixing and purifying each separately. The purified whole egg, white or yolk is then further processed to produce liquid, frozen or dried eggs.

10.2.1 Liquid egg products

The purified whole egg, egg yolk or egg white is pasteurized and chemically preserved (e.g. by addition of salt).

10.2.2 Frozen egg products

Includes purified, pasteurized and frozen whole egg, egg yolk or egg white.

10.2.3 Dried and/or heat coagulated egg products

De-sugared purified, pasteurized and dried whole egg, egg yolk or egg white.

10.3 Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs

Includes traditional Oriental preserved products, such as salt-curedand alkaline treated eggs.

10.4 Egg-based desserts

Includes ready-to-eat products and products to be prepared from a dry mixsuch as flan and egg custard. Also includes custard fillings for fine bakery wares (e.g. pies).

11.0 Sweeteners, including honey

Includes all standardized sugars (11.1), non-standardized products (e.g. 11.2, 11.3, 11.4 and 11.6), and natural sweeteners (11.5 – honey).

11.1 Refined and raw sugars

Nutritive sweeteners, such as fully or partially purified sucrose (derived from sugar beet and sugar cane), glucose (derived from starch), or fructose, that are included in sub-categories 11.1.1 to 11.1.5.

11.1.1 White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose

White sugar is purified and crystallized sucrose. Dextrose anhydrous is purified and crystallized D-glucose without water of crystallization. Dextrose monohydrate is purified and crystallized D-glucose with one molecule of water of crystallization. Fructose is purified and crystallized D-fructose. Examples include refined sugar, cube sugar, mishri etc.

11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose

Powdered sugar (icing sugar) is finely pulverized white sugar with or without added anti-cakingagents. Powdered dextrose (icing dextrose) is finely pulverized dextrose anhydrous or dextrose monohydrate, or a mixture of the two, with or without added anti-caking agents.

11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar

Soft white sugar is fine grain purified, moist sugar, that is white in colour. Soft brown sugar is fine grain moist sugar that is light to dark brown in colour. Glucose syrup is a purified concentrated aqueous solution of nutritive saccharides derived from starch or inulin or both. Dried glucose syrup is glucose syrup from which water has been partially removed. Raw cane sugar is partially purified sucrose crystallized from partially purified cane juice without further purification. Examples include Khandsari sugar.

11.1.3.1 Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery

Dried glucose syrup, as described in 11.1.3, used to manufacture candy products that are included in food category5.2 (e.g. hard or soft candies).

11.1.3.2 Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery

Glucose syrup, as described in 11.1.3, used to manufacture candy products that are included in food category5.2 (e.g. hard or soft candies).

11.1.4 Lactose

A natural constituent of milk normally obtained from whey. It may be anhydrous, or contain one molecule of water of crystallization, or be a mixture of both forms.

11.1.5 Plantation or mill white sugar

Purified and crystallized sucrose.

11.2 Brown sugar excluding products of food category 11.1.3

Includes large-grain, brown or yellow lump sugars, such as demerara sugar, gur and jaggery.

11.3 Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3

Includes co-products of the sugar refining process (e.g. treacle and molasses), invert sugar (equimolarmixture of glucose and fructose produced from the hydrolysis of sucrose), and other sweeteners, such as high fructose corn syrup, high fructose inulin syrup and corn sugar.

11.4 Other sugars and syrups

Includes all types of table syrups (e.g.xylose, maple syrup), syrups for fine bakery wares and ices (e.g. caramel syrup, flavoured syrups), and decorative sugar toppings (e.g. coloured sugar crystals for cookies).

11.5 Honey:

Honey is the natural sweet substance produced by honeybees from the nectar of blossoms or secretions of plants. Examples of honey include wildflorahoney, multi-flora honey, rapeseed or mustard honey, clover honey etc.

11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners

Includes products that are preparations of high-intensity sweeteners (e.g. acesulfame potassium, steviols) and/or ofpolyols (e.g. sorbitol).These products, which are sold to the final consumer, may be in powder, solid (e.g. tablets or cubes), or liquid form.

12.0 Salts, spices, soups, sauces, salads, protein products

This is a broad category that includes substances added to food to enhance its aroma and taste (12.1 – salt and salt substitutes; 12.2 – herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles);12.3 – vinegars; and 12.4 - mustards), certain prepared foods (12.5 – soups and broths; 12.6 – sauces and like products; and 12.7 – salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads, excluding cocoaandnut-based spreads of food categories 4.2.2.5 and 5.1.3)), and products composed primarily of protein that are derived from soybeans or from other sources (e.g. milk, cereal, or vegetables) (12.9 –soybean basedseasonings and condiments; and 12.10 – protein products other than from soybeans).

12.1 Salt and salt substitutes

Includes salt (12.1.1) and salt substitutes (12.1.2) used as seasoning for food.

12.1.1 Salt

Primarily food-grade sodium chloride. Includes table salt, iodized and fluoride iodized salt, and dendritic salt. This category also includes similar traditional products like black salt, rock salt (sendhanamak, kala namak, Gumma namak) sea saltetc.

12.1.2 Salt substitutes

Salt substitutes are seasonings with reduced sodium content intended to be used on food in place of salt.

12.2 Herbs, spices, seasonings, and condiments

This category describes items intended to enhance the aroma and taste of food (e.g. seasoning for instant noodles).

12.2.1 Herbs and spices including masalas

Herbs and spices are usually derived from botanical sources, and may be dehydrated, and either ground or whole. Examples include chilli, turmeric, pepper, asafoetida, anise, aniseed (saunf), basil, bay leaf, caraway (shiajeera), cardamom (elaichi), large cardamom, cinnamon, clove, cumin, and carom seeds (ajowain) etc. Spices may also be found as blends in powder or paste form. Examples of spice blends include chilli seasoning, chilli paste, curry paste, curry roux, and dry cures or rub that are applied to external surfaces of meat or fish. Blends of spices with other ingredients (Masalas) include curry powder, sambhar masala, rasam masala, chhole masala, pavbhaji masala etc.

12.2.2 Seasonings and condiments

Seasonings and condiments are spice mixes with other ingredients which go as toppings to sprinkle on rice and other foods, and include seasonings for noodles, Puliyogare mix, onion salt, garlic salt etc.The term "condiments" as used in the Food Category System does not include condiment sauces (e.g. ketchup, mayonnaise, mustard) or relishes.

12.3 Vinegars

Liquid produced from fermentation of ethanol from a suitable source (e.g. wine, cider). Examples include cider vinegar, wine vinegar, malt vinegar, spirit vinegar, grain vinegar, raisin vinegar, fruit (wine) vinegar and synthetic vinegar.

12.4 Mustards

Condiment sauce prepared from ground often defatted mustard seed that is mixed into slurry with water, vinegar, salt, oil and other spices and refined. Examples include Dijon mustard, and "hot" mustard (prepared from seeds with hulls).

12.5 Soups and broths

Includes ready-to-eat soups and mixes. The finished products may be water- (e.g. consommé) or milk-based (e.g. chowder).

12.5.1 Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen

Water- or milk-based products consisting of vegetable, meat or fish broth with or without other ingredients (e.g. vegetables, meat, noodles) such as rasam, bouillon, broths, consommés, water- and cream-based soups, chowders, and bisques.

12.5.2 Mixes for soups and broths

Concentrated soup to be reconstituted with water and/or milk, with or without addition of other optional ingredients (e.g. vegetables, meat, noodles) such as rasam powder, bouillon powders and cubes; powdered and condensed soups; and stock cubes and powders etc.

12.6 Sauces and like products

Includes ready-to-eat sauces, gravies and dressings, and mixes to be reconstituted before consumption.The ready-to-eat products are divided into sub-categories for emulsified (12.6.1) and non-emulsified (12.6.2)products, whereas the sub-category for the mixes (12.6.3) encompasses both emulsified and non-emulsified sauce mixes.

12.6.1 Emulsified sauces and dips

Sauces, gravies, dressings based and dips, at least in part, on a fat- or oil-in water emulsionsuch as salad dressing (e.g. French, Italian, Greek, ranch style), fat-based sandwich spreads (e.g. mayonnaise with mustard), salad cream, and fatty sauces and snack dips (e.g. bacon and cheddar dip, onion dip).

12.6.2 Non-emulsified sauces

Include water-, coconut milk-, and milk-based sauces, gravies and dressings. Examples includebarbecue sauce, tomato ketchup, cheese sauce, Worcestershire sauce, Oriental thick Worcestershire sauce, chilli sauce, sweet and sour dipping sauce, and white (cream-based) sauce (sauce consisting primarily of milk or cream, with little added fat (e.g. butter) and flour, with or without seasoning or spices).

12.6.3 Mixes for sauces and gravies

Concentrated product, usually in powdered form, to be mixed with water, milk, oil or other liquid to prepare a finished sauce or gravy such as mixes for cheese sauce, and salad dressings etc.

12.6.4 Clear sauces

Includes thin, non-emulsified clear sauces that may be water-based. These sauces may be used as condiments or ingredients rather than as finished gravy such asoyster sauce and fish sauce.

12.7 Salads and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 4.2.2.5 and 5.1.3

Includes prepared salads (e.g. macaroni salad, potato salad), milk-based sandwich spreads, non-standardized mayonnaise-like sandwich spreads, and dressings etc.

12.8 Yeast and like products:

Includes baker's yeast and leaven used in the manufacture of baked goods. Includes the products used in the production of alcoholic beverages.

12.9 Soybean-based seasonings and condiments

Includes products that are derived from soybeans and other ingredients intended for use as seasonings andcondiments, such as fermented soybean paste and soybean sauces.

12.9.1 Fermented soybean paste

The product is made of soybeans, salt, water and other ingredients, using the process of fermentation (e.g. miso).

12.9.2 Soybean sauce

A liquid seasoning obtained by fermentation of soybeans, non-fermentation (e.g. hydrolysis) of soybeans, orby hydrolysis of vegetable protein.

12.9.2.1 Fermented soybean sauce

A clear, non-emulsified sauce made of soybeans, cereal, salt and water by the fermentation process.

12.9.2.2 Non-fermented soybean sauces

Non-fermented soybean sauce, which is also known as non-brewed soybean sauce, may be produced from vegetable proteins, such as defatted soybeans that are acid-hydrolyzed (e.g. with hydrochloric acid), neutralized (e.g. with sodium carbonate), and filtered.

12.9.2.3 Other soybean sauce

Non-emulsified sauce made from fermented soybean sauce and/or non-fermented soybean sauce, with or without sugar, with or without caramelization process.

12.10 Protein products other than from soybeans

Includes cereal or legume or vegetable protein productssuch as wheat gluten, vegetable protein analogues, and proteinaceous meat or milk and fish substitutes. Includes their isolates, concentrates and hydrolystes, single cell protein including Spirulina.

13.0 Foodstuffs intended for particular nutritional uses

13.1 Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants

13.1.1 Infant formulae

13.1.2 Follow-up formulae

13.2 Complementary foods for infants and young children

13.3 Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)

13.4 Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction

13.5 Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 -13.4 and 13.6

13.6 Food supplements

14.0 Beverages, excluding dairy products

14.1 Non-alcoholic ("soft") beverages

This broad category includes waters and carbonated waters (14.1.1), fruit and vegetable juices (14.1.2), fruit and vegetable nectars (14.1.3), water-based flavoured carbonated and non-carbonated drinks (14.1.4), and water-based brewed or steeped beverages such as coffee and tea (14.1.5).

14.1.1 Waters

Includes natural waters (14.1.1.1) and other bottled waters (14.1.1.2), each of which may be non-carbonated or carbonated.

14.1.1.1 Natural mineral waters and source waters

Waters obtained directly at the source and packaged close to the source; are characterized by the presence of certain mineral salts in relative proportions and trace elements or other constituents. Natural mineral water may be naturally carbonated (with carbon dioxide from the source), carbonated (with added carbon dioxide of another origin), decarbonised (with less carbon dioxide than present in the water at the source so it does not spontaneously give off carbon dioxide under conditions of standard temperature and pressure), or fortified (with carbon dioxide from the source), and non-carbonated (contains no free carbon dioxide).

14.1.1.2 Table waters and soda waters

Includes waters other than natural source waters that may be carbonated by addition of carbon dioxide and may be processed by filtration, disinfection, or other suitable means. These waters may contain added mineral salts. Carbonated and non-carbonated waters containing flavours are found in category 14.1.4such as table water, bottled water with or without added minerals, purified water, seltzer water, club soda, and sparkling water.

14.1.2 Fruit and vegetable juices

This category applies only to fruit and vegetable juices. Beverages based on fruit and vegetable juices are found in food category 14.1.4.2. Fruit-vegetable juice blends have separate classifications for each component (i.e. fruit juice (14.1.2.1) and vegetable juice (14.1.2.3).

14.1.2.1 Fruit juices

Fruit juice is the unfermented but fermentable liquid obtained from the edible part of sound, appropriately mature and fresh fruit or of fruit maintained in sound condition by suitable means. The juice is prepared by suitable processes, which maintain the essential physical, chemical, organoleptical and nutritional characteristics of the juices of the fruit from which it comes. The juice may be cloudy or clear, and may have restored (to the normal level attained in the same kind of fruit) aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must have been recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added. A single juice is obtained from one kind of fruit. A mixed juice is obtained by blending two or more juices or juices and purees, from different kinds of fruit. Fruit juice may be obtained, e.g. by directly expressing the juice by mechanical extraction processes, by reconstituting concentrated fruit juice(food category 14.1.2.3) with water, or in limited situations by water extraction of the whole fruit.. Examples include orange juice, apple juice, black currant juice, lemon juice, orange-mango juice and coconut water.

14.1.2.2 Vegetable juices

Vegetable juice is the liquid unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained by mechanical expression, crushing, grinding, and/or sieving of one or more sound fresh vegetables or vegetables preserved exclusively by physical means. The juice may be clear, turbid, or pulpy. It may have been concentrated and reconstituted with water. Products may be based on a single vegetable (e.g. carrot)or blends of vegetables (e.g. carrots, celery).

14.1.2.3 Concentrates of fruit juices

Concentrated fruit juice is the product that complies with the definition given in food category 14.1.2.1. It is prepared by the physical removal of water from fruit juice in an amount to increase the Brix level to a value at least 50% greater than that established for reconstituted juice from the same fruit. In the production of juice that is to be concentrated, suitable processes are used, and may be combined; with simultaneous diffusion of the pulp cells or fruit pulp by water, provided that the water-extracted soluble fruit solids are added in-line to the primary juice, before the concentration procedure. Fruit juice concentrates may have restored (to the normal level attained in the same kind of fruit) aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must be recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added. Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink juice by addition of water. Examples include frozen orange juice concentrate, and lemon juice concentrate.

14.1.2.4 Concentrates of vegetable juices

Prepared by the physical removal of water from vegetable juice.Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink juice by addition of water. Includes carrot juice concentrate.

14.1.3 Fruit and vegetable nectars

Fruit and vegetable nectars are beverages produced from purees, juices, or concentrates of either, blended with water and sugar, honey, syrups, and/or sweeteners. Fruit-vegetable nectar blends are reported under their components (i.e. fruit nectar (14.1.3.1) and vegetable nectar (14.1.3.2).

14.1.3.1 Fruit nectar

Fruit nectar is the unfermented but fermentable product obtained by adding water with or without the addition of sugar, honey, syrups, and/or sweeteners to fruit juice, concentrated fruit juice, fruit purees or concentrated fruit purees, or a mixture of those products. Aromatic substances, volatile flavour components, pulp and cells, all of which must have been recovered from the same kind of fruit and obtained by suitable physical means, may be added. Products may be based on a single fruit or on fruit blends such aspear nectar and peach nectar.

14.1.3.2 Vegetable nectar

Product obtained by adding water with or without the addition of sugar, honey, syrups, and/or sweeteners to vegetable juice or concentrated vegetable juice, or a mixture of those products. Products may be based on a single vegetable or on a blend of vegetables.

14.1.3.3 Concentrates of fruit nectar

Prepared by the physical removal of water from fruit nectar or its starting materials. Sold in liquid, syrup and frozen forms for the preparation of a ready-to-drink nectar by addition of water. Examples: pear nectar concentrate and peach nectar concentrate.

14.1.3.4 Concentrates of vegetable nectar

Prepared by the physical removal of water from vegetable nectar.Sold in liquid, syrup and frozen forms forth preparation of ready-to-drink nectars by addition of water.

14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulateddrinks

Includes all carbonated and non-carbonated varieties and concentrates, products based on fruit and vegetable juices, coffee-, tea- and herbal-based drinks etc.

14.1.4.1 Carbonated water-based flavoured drinks

Includes water-based flavoured drinks with added carbon dioxide with nutritive, non-nutritive and/or intense sweeteners and other permitted food additives. Includes *gaseosa* (water-based drinks with added carbon dioxide, sweetener, and flavour), and sodas such as colas, pepper-types, root beer, lemon-lime, and citrus types, both diet/light and regular types. These beverages may be clear, cloudy, or may contain particulate matter (e.g. fruit pieces). Includes so-called "energy" drinks that are carbonated and contain high levels of nutrients and other ingredients.

14.1.4.2 Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and Ades

Include water-based flavoured drinks without added carbon dioxide, fruit and vegetable juice-based drinks(e.g. almond, aniseed, coconut-based drinks, and ginseng drink), fruit flavoured ades (e.g. lemonade, orangeade), fruit based soft drinks, capile groselha, lactic acid beverage, ready-to-drink coffee and tea drinks with or without milk or milk solids, and herbal-based drinks (e.g. iced tea, fruit-flavoured iced tea, chilled canned cappuccino drinks) and "sports" drinks containing electrolytes. These beverages may be clear or contain particulated matter (e.g. fruit pieces), and may be unsweetened or sweetened with sugar ora non-nutritive high-intensity sweetener. Includes so-called "energy" drinks that are non-carbonated and contain high levels of nutrients and other ingredients.

14.1.4.3 Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks

Include powder, syrup, liquid and frozen concentrates for the preparation of carbonated or non-carbonated water-based non-alcoholic beverages by addition of water or carbonated water. Examples include squashes, fountain syrups (e.g. cola syrup), fruit syrups for soft drinks, frozen or powdered concentrate for lemonade and iced tea mixes.

14.1.5 Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa

Includes the ready-to-drink products (e.g. canned), and their mixes and concentrates such as chicory-based hot beverages (postum), rice tea, mate tea, and mixes for hot coffee and tea beverages (e.g. instant coffee, powder for hot cappuccino beverages). Treated coffee beans for the manufacture of coffee products are also included. Ready-to-drink cocoa is included in category 1.1.2, and cocoa mixes in 5.1.1.

14.2 Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts

The alcohol-free and low-alcoholic counterparts are included in the same category as the alcoholic beverage.

14.2.1 Beer and malt beverages

Alcoholic beverages brewed from germinated barley (malt), hops, yeast, and water such as ale, lager, pilsner, brown beer, weiss beer, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, light beer, table beer, malt liquor, porter, stout, and barley wine.

14.2.2 Cider and Perry

Fruit wines made from apples (cider) and pears (Perry). Also includes cider bouche.

14.2.3 Grape wines

Alcoholic beverage obtained exclusively from the partial or complete alcoholic fermentation of fresh grapes, whether crushed or not, or of grape must (juice).

14.2.3.1 Still grape wine

Grape wine (white, red, rosé, or blush, dry or sweet) that may contain up to a maximum 0.4g/100 ml (4000mg/kg) carbon dioxide at 20^{o}C.

14.2.3.2 Sparkling and semi-sparkling grape wines

Grape wines in which carbonation is produced during the fermentation process, either by bottle fermentation or closed tank fermentation. Also includes carbonated wine whose carbon dioxide is partially or totally of exogenous origin such as spumante, and "cold duck" wine.

14.2.3.3 Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine

Grape wines produced either by: (i) the fermentation of grape must (juice) of high sugar concentration; or (ii) by the blending of concentrated grape juice with wine; or (iii) the mixture of fermented must with alcohol such as grape dessert wine.

14.2.4 Wines (other than grape)

Includes wines made from fruit other than grapes, apples and pears, and from other agricultural products, including grain (e.g. rice). These wines may be still or sparkling. Examples include rice wine (*sake*),and sparkling and still fruit wines.

14.2.5 Mead

Alcoholic liquor made from fermented honey, malt and spices, or just of honey. Includes honey wine.

14.2.6 Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol

Includes all distilled spirituous beverages derived from grain (e.g. corn, barley, rye, wheat), tubers (e.g. potato), fruit (e.g. grapes, berries) or sugar cane that contain greater than 15% alcohol such as aperitifs, brandy (distilled wine), cordials, liqueurs (including emulsified liqueurs), tequila**,** whiskey, and vodka.

14.2.7 Aromatized alcoholic beverages

Includes all non-standardized alcoholic beverage products. Although most of these products contain less than 15% alcohol, some traditional non-standardized aromatized products may contain up to 24% alcoholsuch as aromatized wine, cider and perry; aperitif wines; and prepared cocktails (mixtures of liquors, liqueurs, wines, essences, fruit and plant extracts, etc. marketed as ready-to-drink products or mixes). Cooler-type beverages are composed of beer, malt beverage, wine or spirituous beverage, low-alcoholic refreshers, fruit juice(s), and soda water (if carbonated) etc.

15.0 Ready-to-Eat savouries

Includes all types of savoury snack foods.

15.1 Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)

Includes all savoury snacks, with or without added flavourings, but excludes unsweetened crackers (category 7.1.2) such as potato chips, popcorn, pretzels, rice crackers, flavoured crackers (e.g. cheese-flavoured crackers), bhujia (namkeen; snack made of a mixture of flours, maize, potatoes, salt, dried fruit, peanuts, spices, colours, flavours, and antioxidants*)*, and papads(prepared from soaked rice flour or from black gram or cow pea flour, mixed with salt and spices, and formed into balls or flat cakes), khari, kara, murukku, namakpara, chiwda, palakayalu, ribbon or thattupakoda, dalmoth or mixtures, soya nuts, nimki, fali (e.g. cholafali), other fried or baked snacks or savouries, uppuseedai, appam, bhel-mix, sev, gathiya, shankarpali, farsan, kurmura, murmura, papadi, crisps, chakli, etc. Also includes sweet snacks e.g. chikki, gajak, murrunda, gudchana, sugar coated dals and other sweet dal snacks (dals coated with jaggery, sugar, honey and other ingredients).

15.2 Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures

Includes all types of whole nuts processed by, e.g. dry-roasting, roasting, marinating or boiling, either in-shellor shelled, salted or unsalted. Yoghurt-, cereal-, and honey-covered nuts, and dried fruit-nut-and-cereal snacks are classified here. Chocolate-covered nuts are classified in 5.1.4, and nuts covered in imitation chocolate are included in 5.1.5.

15.3 Snacks - fish based

This describes savoury crackers with fish, fish products or fish flavouring. Dried fish per sethat may be consumed as a snack is assigned to food category 9.2.5, and dried meat snacks are assigned to food category 8.3.1.2.

16.0 Prepared foods

These foods are not included in the other food categories (1-15) and shall be considered on a case-bycasebasis. Prepared foods are mixtures of multiple components (e.g. meat, sauce, grain, cheese, vegetables); the components are included in other food categories. Prepared foods require minimal preparation by the consumer (e.g. heating, thawing, rehydrating).e.g. pav- bhaji, ready-to-eat dishes, biryani,curried rice, sandwiches (filling with egg /chicken/vegetarian sandwiches etc.), burgers, fish burgers, pizza etc. Provisions for additives will be listed in this food category in these regulations only if the additive is needed: (i) solely to have a technological function in the prepared food as sold to the consumer; or (ii) at a use level that has an intentional technological function in the prepared food that exceeds the use level that can be accounted for by carry-over from the individual components.

III FUNCTIONAL CLASSES, DEFINITIONS AND TECHNOLOGICAL PURPOSES

Reno.	Functional Classes	Definition	Technological purpose
1	Acidity regulator	A food additive, which controls the acidity or alkalinity of a food.	Adjusting pH, acidity, alkalinity, and buffering activity.
2	Ant caking agent	A food additive, which reduces the tendency of components of food to adhere to one another.	Anticaking, anti-sticking, dryingand dusting.
3	Antifoaming agent	A food additive, which prevents or reduces foaming.	Antifoaming and de-foaming.
4	Antioxidant	A food additive, which prolongs the shelf-life of foods by protecting against deterioration caused by oxidation.	Antioxidant, antioxidant synergist, and antibrowning.
5	Bleaching agent	A food additive (non-flour use) used to decolorize food. Bleaching agents do not include pigments.	Decolorising, and bleaching.
6	Bulking agent	A food additive, which contributes to the bulk of a food without contributing significantly to its available energy value.	Bulkingand filling.
7	Carbonating agent	A food additive used to provide carbonation in a food.	Providing carbon dioxide gas.
8	Carrier	A food additive used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or nutrient without altering its function (and without exerting any technological effect itself) in order to facilitate its handling, application or use of the food additive or nutrient.	Carrier, diluent and encapsulation.
9	Colour	A food additive, which adds or restores colour in a food.	Colour, decorative pigment, surface colourant for eye appeal
10	Colour retention agent	A food additive, which stabilizes, retains or intensifies the colour of a food.	Colour fixation/retention/ stabilization
11	Emulsifier	A food additive, which forms or maintains a uniform emulsion of two or more phases in a food.	Emulsification,plasticization,dispersion, surface action,inhibition of crystallization, density adjustment (flavouring oils in beverages), suspensionand clouding.
12	Emulsifying salt	A food additive, which, in the manufacture of processed food, rearranges proteins in order to prevent fat separation.	Prevention of fat separation, improving dispersion and blending/melding.
13	Firming agent	A food additive, which makes or keeps tissues of fruit or vegetables firm and crisp, or interacts with gelling agents to produce or strengthen a gel.	Texture retention and strengthening.
14	Flavour enhancer	A food additive, which enhances the existing taste and/or odour of a food.	Enhancement or potentiation of flavours.
15	Flour reatment agent	A food additive, which is added to flour or dough to improve its baking quality or colour.	Flour bleaching, improving, dough conditioning, and strengthening.
16	Foaming agent	A food additive, which makes it possible to form or maintain a uniform dispersion of a gaseous phase in a liquid or solid food.	Increased foaming, and aeration,
17	Gelling agent	A food additive, which gives a food texture through formation of a gel.	Gel formation
18	Glazing agent	A food additive, which when applied to the external surface of a food, imparts a shiny appearance or provides a protective coating.	Glazing, sealing, coating, surface-finishing, polishing, andfilm-forming.

Reno.	Functional Classes	Definition	Technological purpose
19	Humectant	A food additive, which prevents food from drying out by counteracting the effect of a dry atmosphere.	Moisture retentionand wetting.
20	Packaging gas	A food additive gas, which is introduced into a container before, during or after filling with food with the intention to protect the food, for example, from oxidation or spoilage.	Providing inert gaseous atmosphere in packages.
21	Preservative	A food additive, which prolongs the shelf-life of a food by protecting against deterioration caused by microorganisms.	Shelf life extension through antimicrobial action.
22	Propellant	A food additive gas, which expels a food from a container	Expulsion of food from a container
23	Raising agent	A food additive or a combination of food additives, which liberate(s) gas and thereby increase(s) the volume of a dough or batter.	Providing volume and body/texture.
24	Sequestrant	A food additive, which controls the availability of a cation.	Chelation of ions.
25	Stabilizer	A food additive, which makes it possible to maintain a uniform dispersion of two or more components.	Stabilizing of foams/ colloids/ emulsions.
26	Sweetener	A food additive (other than a mono- or disaccharide sugar), which imparts a sweet taste to a food.	Reduction of energy as a substitute to mono or disaccharide sugars.
27	Thickener	A food additive, which increases the viscosity of a food.	Providing body and texture and binding.

IV. USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS

Food products may contain additives as specified in these regulations and in the following Tables. (All capital and bold additives in the Tables 1 to 15 refer to the Group of Additives listed with their INS Numbers in Annex-1)

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
1.0	**Dairy products and analogues, excluding products of food category 2.0**				
1.1	**Milk and dairy-based drinks**				
1.1.1	**Milk and buttermilk (plain)**	No additives permitted			
1.1.1.1	**Milk (plain)**	**PHOSPHATES**		1,500 mg/kg	33, 227
1.1.1.2	**Buttermilk (plain)**	**PHOSPHATES**		1,500 mg/kg	33
1.1.2	**Dairy-based drinks - flavoured milk and/or fermented**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Alitame	956	100 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	52
		Aspartame	951	600 mg/kg	191
		Aspartame-Acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	52
		CAROTENOIDS		150 mg/kg	52
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	52, 170
		Caramel color (plain)	150a	GMP	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Caramel III - ammonia caramel	150c	2,000 mg/kg	52
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,000 mg/kg	52
		Annatto	160b(i), (ii)	100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	52
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		50 mg/kg	190, 52
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	52
		Grape skin extract	163(ii)	150 mg/kg	181, 52
		IRON OXIDES		20 mg/kg	52
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	52
		Neotame	961	20 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,320 mg/kg	33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	52
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	52
		SACCHARINS		80 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	220, 42
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	26, 201
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	52
		Sodium aluminosilicate	554	60 mg/kg	6, 253
		Hydroxy propyl methyl cellulose	464	7.5 g/kg	For flavoured milk only
1.2	**Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks), fermented milk products,yoghurt, flavoured yoghurt, dahi, flavoured dahi,mishti dahi**	**PHOSPHATES**		1,000 mg/kg	33
1.2.1	**Fermented milks (plain)***	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	150 mg/kg	12
		*No additives permitted in Dahi or Curd			
1.2.1.1	**Fermented milks (plain) not heat treated after fermentation**	No additives permitted			

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
1.2.1.2	**Fermented milks (plain) heat treated after fermentation**	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	234
		Acid treated starch	1401	GMP	234
		Alkaline treated starch	1402	GMP	234
		Bleached starch	1403	GMP	234
		Gellan gum	418	GMP	234
		Glucono delta-lactone	575	GMP	
		Guar gum	412	GMP	234
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	234
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	234
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	234
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	234
		Karaya gum	416	GMP	234
		Konjac flour	425	GMP	234
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	234
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	
		Magnesium chloride	511	GMP	234
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	234
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	234
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	234
		Mono and di glycerides of fatty acids	471	GMP	234
		Nitrogen	941	GMP	59
		Nitrous oxide	942	GMP	59
		Pectins	440	GMP	234
		Alginic acid	400	GMP	234
		Ammonium alginate	403	GMP	234
		Ammonium hydroxide	527	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	234
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Calcium hydroxide	526	GMP	
		Calcium lactate	327	GMP	
		Calcium oxide	529	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	59
		Carob bean gum	410	GMP	234
		Citric acid	330	GMP	
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	234
		Potassium alginate	402	GMP	234
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	234

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	234
		Potassium lactate	326	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	234
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	234
		Sodium alginate	401	GMP	234
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	234
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	234
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Tara gum	417	GMP	234
		Tragacanth gum	413	GMP	234
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	234
		Xanthan gum	415	GMP	234
		Curcumin	100	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		GMP	
		Caramel colour (Plain) Caramel I	150a	150 mg/kg	
		Annatto	160b(i), (ii)	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	INS 160f only in flavoured and fruit yoghurt
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Indigotine (Indigocarmine)	132	100 mg/kg	3
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
1.2.2	**Renneted milk (plain)**	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	59
		Lecithins	322(i),(ii)	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Mannitol	421	GMP	
		Glycerol	422	GMP	
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	
		Magnesium chloride	511	GMP	
		Nitrogen	941	GMP	
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	
		Acid-treated starch	1401	GMP	
		Alkaline treated starch	1402	GMP	
		Bleached starch	1403	GMP	
		Oxidized starch	1404	GMP	
		Monostarch phosphate	1410	GMP	
		Distarch phosphate	1412	GMP	
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	
		Pectins	440	GMP	
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Starch acetate	1420	GMP	
		Starch sodium octenyl succinate	1450	GMP	
		Starches, enzyme treated	1405	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Tragacanth gum	413	GMP	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
1.3	**Condensed / evaporated milk and analogues (plain)**				
1.3.1	**Condensed milk (plain), evaporated milk(s), sweetened condensed milk(s)**	Calcium carbonate	170(i)	2,000 mg/kg singly or 3,000 mg/kg in combination	Total salt content shall not exceed 3,000 mg/kg calculated as phosphohorus /carbonates /citrate/ chloride
		Sodium citrates	331		
		Potassium citrates	332		
		Calcium citrates	333		
		PHOSPHATES			
		Sodium carbonate	500(i)		
		Potassium carbonate	501(i)		
		Potassium chloride	508		
		Calcium chloride	509		
		Glucono delta lactone	575	GMP	Permitted in khoya only
		Propionic acid; sodium and calcium propionate expressed as propionic acid (singly or in combination)	280, 281, 282	2,000 mg/kg	Permitted in khoya only
		SORBATES		2,000 mg/kg	Permitted in khoya only
		Nisin	234	12.5 mg/kg	Permitted in khoya only
		Carrageenan	407	150 mg/kg	
1.3.2	**Beverage whitener**				
1.3.2.1	**Non dairy based beverage whitener**	**ASCORBYL ESTERS**		80 mg/kg	10
		Acesulfame potassium	950	2,000 mg/kg	188
		Aspartame	951	6,000 mg/kg	191
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	1,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Neotame	961	65 mg/kg	
		PHOSPHATES		13,000 mg/kg	33
		POLYSORBATES		4,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	1,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		200 mg/kg	42
		Sodium alumino silicate	554	570 mg/kg	260, 6
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	20,000 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	15, 195
1.4	**Cream (plain) and the like cream and malai**				

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
1.4.1	**Pasteurized cream (plain), cream and malai**	No additives permitted			
1.4.2	**Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)**	**PHOSPHATES**		2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	
		Acid-treated starch	1401	GMP	236
		Agar	406	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	
		Ammonium alginate	403	GMP	
		Bleached starch	1403	GMP	236
		Calcium alginate	404	GMP	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Calcium chloride	509	GMP	
		Calcium lactate	327	GMP	
		Calcium sulfate	516	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	278, 59
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	236
		Diacetyltarteric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Distarch phosphate	1412	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	
		Konjac flour	425	GMP	236
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Methyl cellulose	461	GMP	
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	GMP	
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	
		Monostarch phosphate	1410	GMP	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Nitrogen	941	GMP	278, 59
		Nitrous oxide	942	GMP	278, 59
		Oxidized starch	1404	GMP	236
		Pectins	440	GMP	
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	
		Polydextroses	1200	GMP	236
		Potassium alginate	402	GMP	
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	
		Potassium chloride	508	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Potassium hydrogen carbonate	501(ii)	GMP	
		Potassium lactate	326	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Sodium sesquicarbonate	500(iii)	GMP	
		Starch acetate	1420	GMP	
		Starch sodium octenyl succinate	1450	GMP	
		Tara gum	417	GMP	236
		Tragacanth gum	413	GMP	236
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Xanthan gum	415	GMP	
1.4.3	**Clotted cream (plain)**	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Nisin	234	10 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	
1.4.4	**Cream analogues**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		CAROTENOIDS		20 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	5,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	150 mg/kg	181, 201
		Neotame	961	33 mg/kg	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	86
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	
1.5	**Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)**				
1.5.1	**Milk powder and cream powder (plain)**	**ASCORBYL ESTERS**		500mg/kg	10
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	100mg/kg	15, 196
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	15, 196
		Calcium aluminium silicate	556	265 mg/kg	6, 259
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/Kg	
		PHOSPHATES		3,000 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		Sodium alumino silicate	554	265 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
1.5.1.1	**Dairy baseddairy whitener**				
1.5.2	**Powder analogues**	**ASCORBYL ESTERS**		80 mg/kg	10
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Aspartame	951	2,000 mg/kg	191
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	209
		Calcium aluminium silicate	556	570 mg/kg	6, 259
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	5,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	150 mg/kg	201, 209, 181
		Neotame	961	65 mg/kg	
		PHOSPHATES		4,400 mg/kg	88, 36
		POLYSORBATES		4,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	GMP	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		Sodium alumino silicate	554	570 mg/kg	6, 259
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26, 201
1.6	**Cheese and analogues**				
1.6.1	**Unripened cheese**	Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		50 mg/kg	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	201
		Caramel III - ammonia caramel	150c	15,000 mg/kg	201
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	201
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	3
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	80, 3
		PHOSPHATES		4,400 mg/kg	33
		POLYSORBATES		80 mg/kg	38
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	3
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		2,000 mg/kg	42, 223 (for channa and paneer only)
		Nisin	234	12.5 mg/kg	(for channa and paneer only)
		Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate,	280, 281, 282, 283	3,000 mg/kg	(for channa and paneer only)(singly or in combination, expressed as propionic acid)
		Glucono delta lactone	575	GMP	(for channa and paneer only)
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	3
		Calcium chloride	509	200 mg/kg	Except cream cheese
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	Except coulommiers
		Carrageenan	407	5,000 mg/kg	For cream cheese only
		Alginate of sodium/potassium/calcium	401,402, 404	5,000 mg/kg	For cream cheese only
		Propylene glycol alginate	405	5000 mg/kg	
		Paprika extract	160c	GMP	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Annatto	160b	GMP	
1.6.2	**Ripened cheese, (Cheddar,Danbo,Edam,Gouda,Havarti,Tilisiter,Camembert, Brie,St Paulin, Samsoe,Emmentaler, Provolone,extra hard grating /sliced/cut/shreded cheese)**	Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	201
		Lysozyme	1105	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		Nisin	234	12 mg/kg	
		SORBATES		3,000 mg/kg	42
		Calcium chloride	509	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		Sodium salts of mono/di/poly phosphoric acid	339, 450(i, ii, iii) 451(i),452 (i)	9,000 mg/kg	Total salt content should not exceed 9000

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Potassium salts of mono/di/poly phosphoric acid	340, 450 (iv), (v), 451(ii), 452(ii)		mg/kg calculated as phosphohorus /carbonates /citrate/ chloride
		Curcumin	100	100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		Annatto extracts, norbixin-based	160b(ii)	100 mg/kg	
		Annatto extracts, bixin-based	160b(i)	50 mg/kg	Normal to orange colour
		Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate,	280, 281, 282, 283	3,000 mg/kg	Singly or in combination, expressed as propionic acid
		Pimaricin (Natamicin)	235	2 mg/dm^2 surface; not present in depth beyond 5 mm	For surface/ rind treatment only
		Paprika extract	160c	GMP	
1.6.2.1	**Ripened cheese includes rind**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		15 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Hexamethylene tetramine	239	25 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Lysozyme	1105	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	
		Nisin	234	12 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		3,000 mg/kg	
1.6.2.2	**Rind of ripened cheese**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		75 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		IRON OXIDES		100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lysozyme	1105	GMP	
		Microcrystalline wax	905c(i)	30,000 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	
		Nisin	234	12 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		3,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
1.6.2.3	**Cheese powder**	**CAROTENOID**		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		50 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	201
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Lysozyme	1105	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		Nisin	234	12 mg/kg	
		SORBATES		3,000 mg/kg	42
1.6.3	**Whey cheese**	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
1.6.4	**Processed cheese**				
1.6.4.1	**Plain processed cheese/ processed cheese, processed cheese spreads**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		50 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	80,3
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	
		PHOSPHATES		9,000 mg/kg	Total salt content should not exceed 9,000 mg/kg calculated as phosphohorus/ cabonates/ citrate/ chloride
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		1,600 mg/kg	251, 6
		SORBATES		3,000 mg/kg	42
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	3
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Chlorophyll	140	100 mg/kg	
		Annatto	160(b) (i), (ii)	50 mg/kg	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Nisin	234	12.5 mg/kg	
1.6.4.2	**Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat etc.**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		50 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	72
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		50 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		PHOSPHATES		9,000 mg/kg	33
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		1600 mg/kg	251, 6
		SORBATES		3,000 mg/kg	42
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
1.6.5	**Cheese analogues**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	3
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	3
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		50 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	201
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		500 mg/kg	27,
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	3, 80
		Neotame	961	33 mg/kg	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Nisin	234	12 mg/kg	
		PHOSPHATES		9,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	3
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		SORBATES		3,000 mg/kg	42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	500 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	3
1.6.6	**Whey protein cheese**	Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Calcium propionate	282	3,000 mg/kg	70
		Citric acid	330	GMP	
		Glucono delta-lactone	575	GMP	
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Natamycin (Pimaricin)	235	40 mg/kg	80,3
		Nisin	234	12 mg/kg	
		Propionic acid	280	3,000 mg/kg	
		SORBATES		3,000 mg/kg	70, 42
		Sodium propionate	281	3,000 mg/kg	70
1.7	**Dairy based desserts**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10, 2
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Alitame	956	100 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	5,000 mg/kg	231
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		BENZOATES		300 mg/kg	13
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	Only for rasgulla dry mixes
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		500 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	2,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	3,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	2
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		120 mg/kg	27
		IRON OXIDES		100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	170

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,500 mg/kg	
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	15, 2
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Polyoxyethylene sorbitan tristearate	436	GMP	
		Poly glycerol esters of fatty acid	475	GMP	
		Polyoxyethylene sorbyton mono Laureate	432	GMP	
		Polyoxyethylene sorbyton monosterate	435	GMP	
		Distarch glycerol	1411	GMP	
		Distarch glycerol acetylated	1432	GMP	
		Distarch glycerol hydroxypropyl	1443	GMP	
		Microcrystalline cellulose	460 (i)	10, 000 mg/kg	
		TARTRATES		1,000 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Annatto	160 b(i), (ii)	100 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
1.8	**Whey and whey products excluding whey cheeses**				
1.8.1	**Liquid whey and whey products excluding whey cheeses**	Benzoyl peroxide	928	100 mg/kg	74
		PHOSPHATES		880 mg/kg	33, 228
1.8.2	**Dried whey and whey products, excluding whey cheeses whey powder**	Benzoyl peroxide	928	100 mg/kg	147
		Calcium carbonate	170(i)	10,000 mg/kg	
		Calcium chloride	509	GMP	
		Calcium hydroxide	526	GMP	
		Calcium silicate	552	10,000 mg/kg	
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	10,000 mg/kg	
		Magnesium carbonate	504(i)	10,000 mg/kg	
		Magnesium oxide	530	10,000 mg/kg	

Table 1

Dairy products and analogues, excluding products of category 2.0					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**
		Magnesium silicate, synthetic	553(i)	10,000 mg/kg	
		Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	460(i)	10,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		4,400 mg/kg	33
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	
		Potassium chloride	508	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Potassium hydrogen carbonate	501(ii)	GMP	
		Potassium hydroxide	525	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	10,000 mg/kg	
		Silicon dioxide, amorphous	551	10,000 mg/kg	
		Sodium aluminosilicate	554	1,140 mg/kg	6
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Sodium sesquicarbonate	500(iii)	GMP	
		Talc	553(iii)	10,000 mg/kg	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	

Table 2

Fats and oils, and fat emulsions					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
2.0	**Fats and oils, and fat emulsions**				
2.1	**Fats and oils essentially free from water**				
2.1.1	**Butter oil, anhydrous milk fat and ghee (no additives in case of ghee)**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10,171
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	175mg/kg	15, 171, 133
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	75mg/kg	15, 171, 133
		Propyl gallate	310	100 mg/kg	15, 133, 171
		Gallate(octyl/ ethyl/dodecyl)	311, 313, 312	100 mg/kg	
		Citric acid	330	GMP	171
2.1.2	**Vegetable oils and fats**	Lecithins	322(i)	GMP	
		Ascorbic acid	300	GMP	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		Natural and synthetic tocopherols	307	GMP	
		ASCORBYL ESTERS		500 mg/kg	10
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	130, 15
		Citric acid	330,	GMP	15, 277
		Tartric acid	334	GMP	15, 277
		Guaiac resin	314	1,000 mg/kg	

Table 2

Fats and oils, and fat emulsions					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		TBHQ	319	200 mg/kg	15 ,130
		Sodium citrate	331(iii)	GMP	
		Isopropyl citrate mixture	384	200 mg/kg	
		Monoglyceride citrate	472c	100 mg/kg	Singly or in combination
		Phosphoric acid	338	100 mg/kg	Singly or in combination
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		CAROTENOIDS		25 mg/kg	232
		Diacetyltartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	102
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	10,000 mg/kg	
		Stearyl citrate	484	GMP	
		THIODIPROPIONATES		200 mg/kg	46
2.1.3	**Lard, tallow, fish oil, and other animal fats (edible fats)**	Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Ascorbic acid	300	GMP	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		TOCOPHEROLS		GMP	
		ASCORBYL ESTERS		500 mg/kg	10
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	130, 15
		Citric acid	330	GMP	
		Tartric acid	334	GMP	
		Guaiac resin	314	1,000 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	15,130
		Sodium citrate	331(iii)	GMP	
		Phosphoric acid	338	100 mg/kg	
		Dimethyl polysiloxane	900a	10 mg/kg	Singly or in combination with silicon dioxide
		Silicon dioxide	551		
		beta-Carotenes, vegetable	161a(ii)	1,000 mg/kg	
		CAROTENOIDS		25 mg/kg	
		Diacetyl tartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Indigotine	132	100 mg/kg	
		Isopropyl citrate mixture	384	200 mg/kg	
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	102
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	10,000 mg/kg	
		Stearyl citrate	484	GMP	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		THIODIPROPIONATES		200 mg/kg	46
2.2	**Fat emulsions mainly of type water-in-oil**				
2.2.1	**Butter (Butter and Milk Fat)**	Curcumin	100	100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Annatto	160b(i),(ii)	20 mg/kg	8
		CAROTENOIDS		35 mg/kg	146, 291
		Sodium hydroxide	524	GMP	
		Calcium hydroxide	526		

Table 2

Fats and oils, and fat emulsions					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		PHOPHATES		880 mg/kg	33, 34
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
2.2.2	**Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads (margarine, bakery shortenings and fat spreads)**	Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		Tocopherols	307a,b,c	GMP	
		ASCORBYL ESTERS		500 mg/kg	10
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	130, 15
		Tartric acid	334	GMP	
		Guaiac resin	314	1,000 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	15, 130
		Isopropyl citrate mixture	384	100 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10 g/kg	
		1,2 -propylene glycol esters of fatty acids	477	20g/kg	
		Sorbitian monopalmitate / sorbitan monostearte/ tristearate	495, 491	1,000 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	10,000mg/kg	102
		SORBATES		2,000 mg/kg	42
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000mg/kg	
		Annatto	160b	20 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	5 mg/kg	
		CAROTENOIDS		35 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		100 mg/kg	21
		BENZOATES		1,000mg/kg	13
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	214, 215
		Caramel III -Ammonia caramel	150c	500 mg/kg	
		Caramel IV-Sulfite ammonia caramel	150d	500 mg/kg	214
		HYDROXY BENZOATES, PARA		300 mg/kg	27
		Lauric alginate ethyl ester	243	200 mg/kg	214, 215
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	152
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	102
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		Stearyl citrate	484	100 mg/kg	15
		STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	10,000 mg/kg	
		Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	479	5,000 mg/kg	
		THIODIPROPIONATES		200 mg/kg	46
2.3	**Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		ASCORBYL ESTERS		500 mg/kg	10
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	130, 15
		Canthaxanthhin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	20,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	

Table 2

Fats and oils, and fat emulsions					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES,PARA -		300 mg/kg	27
		Indigotine (indigo caramine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	10 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	102
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	30,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	102
		Tertiary butylhydroquinone	319	200 mg/kg	15, 130
2.4	**Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 1.7 (frozen desserts/frozen confections)**	Propylene glycol alginate	405	10 g/kg	
		Polyglycerol esters of fatty acids	475	10 g/kg	
		Polyoxethylene sorbitian monolaureate	432	10 g/kg	
		Polyoxethylene sorbitian tristearate	436	10 g/kg	
		Polyoxethylene sorbitian monolstearate	435	10 g/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Sucralose	955	400 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		Annatto	160b	100 mg/kg	
		Beta apo -8- carotenal	160e	100 mg/kg	
		Methyl ester of beta apo- 8-carotenal	160f		
		Caramel color - ammonium sulphite process	150d	3 g/kg	
		TARTRATES		1 g/kg	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		ASCORBYL ESTERS	304, 305	80 mg/kg	10
		Aspartame- acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	130, 15
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	20,000 mg/kg	
		CAROTENOIDS		150 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEX		500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin estract	163(ii)	200 mg/kg	181
		Indigotine (indigo caramine)	132	100 mg/kg	
		IRON OXIDES		350 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	

Table 2

Fats and oils, and fat emulsions					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		PHOSPHATES		1,500 mg/kg	33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	102
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone	319	200 mg/kg	15, 130
2.4.1	**Cocoa based spreads including fillings**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	191
		BENZOATES		1,500 mg/kg	13
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		ACSCORBYL ESTERS		500 mg/kg	10, 15,114
		Mineral oil, high viscosity	905d	2,000 mg/kg	3
		Mineral oil, medium and low viscosity, class I	905e	2,000 mg/kg	3
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		50 mg/kg	21
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		PHOSPHATES		880 mg/kg	33
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalacto sucrose)	955	400 mg/kg	169

TABLE 3

Edible ice, including sorbet					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Notes**
3.0	**Edible ices, including sorbet (ice candy)**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10,15
		Acesulfame potassium	950	800 mg/kg	188
		Alitame	956	100 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	195, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	100mg/kg	195, 15
		CAROTENOIDS		200mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		500 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	3,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	

TABLE 3

Edible ice, including sorbet					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Notes**
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	181
		IRON OXIDES		300 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		7,500 mg/kg	33
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477		
		RIBOFLAVINS		500 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	320 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	15 , 195
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		Propylene glycol alginate	405	10,000 mg/kg	
		Polyglycerol esters of fattty acids	475	10,000 mg/kg	
		Polyoxyethylene sorbitan monolaureate	432	10,000 mg/kg	
		Polyoxyethylene sorbitan tristearate	436	10,000 mg/kg	
		Polyoxyethylene sorbitan monostearate	435	10,000 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Annatto	160b	100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	100mg/kg	
		Carmoisine	122	100mg/kg	
		Erythrosine	127	50mg/kg	
		Tartrazine	102	100mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100mg/kg	
		TARTRATES		1 g/kg	
		Steviol glycosides	960	170 mg/kg	26

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
4.0	**Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes and aloe vera), sea weeds, nuts and seeds**				
4.1	**Fruits**				
4.1.1	**Fresh fruits**	No additives permitted			
4.1.1.1	**Untreated fresh fruits**	No additives permitted			
4.1.1.2	**Surface-treated fresh fruits**	Beeswax	901	GMP	
		Candelilla wax	902	GMP	
		Carnauba wax	903	GMP	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	110 mg/kg	

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		IRON OXIDE		1,000 mg/kg	4
		Microcrystalline wax	905c(i)	50 mg/kg	
		ortho-Phenylphenol	231	12 mg/kg	49
		Sodium ortho-phenylphenol	232		
		Polyethylene glycol	1521	GMP	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	GMP	
		SULFITES		30 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	
		Sucroglycerides	474	GMP	
4.1.1.3	**Peeled or cut fresh fruits**	Calcium ascorbate	302	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	59
		Nitrogen	941	GMP	59
		Nitrous oxide	942	GMP	
		Potassium ascorbate	303	GMP	
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		Calcium chloride,	509	350 mg/kg	
		Calcium lactate	327		
		Calcium gluconate	578		
		Calcium carbonate	170(i)		
4.1.2	**Processed fruits**	Carnauba wax	903	GMP	
		SULFITES		500 mg/kg	
4.1.2.1	**Frozen fruits**	**SULFITES**		500 mg/kg	44, 155
4.1.2.2	**Dried fruits, nuts and seeds**	**ASCORBYL ESTERS**		80 mg/kg	10
		BENZOATES		800 mg/kg	13
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		265 mg/kg	21
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA		800 mg/kg	27
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	5,000 mg/kg	
		Mineral oil, medium viscosity, class I	905e	5,000 mg/kg	
		Calcium phosphate	341(i)	20,000 mg/kg	
		Magnesium phosphate	343(ii)	20,000 mg/kg	
		SORBATES		500 mg/kg	42
		SULFITES		1,000 mg/kg	44, 135, 218
		Tartaric acid, L (+)	334	GMP	
4.1.2.3	**Fruit in vinegar, oil, or brine**	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191
		BENZOATES		250 mg/kg	13
		CAROTENOIDS		1,000 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS and CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	1,000 mg/kg	

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		250 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA		250 mg/kg	27
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		100 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	180 mg/kg	144
4.1.2.4	**Canned or bottled (pasteurized) fruit**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Annatto	160b	200 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Carmoisine	122	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	200 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Dimethyl polysiloxane	900a	10 mg/kg	
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		IRON OXIDES		300 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	43
		Tartrazine	102	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	100 mg/kg	26
		Saffron		GMP	
4.1.2.5	**Jams, jellies, marmalades**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Alitame	956	100 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Annatto	160b	GMP	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	113
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	1,500 mg/kg	
		Carmoisine	122	200 mg/kg	
		Carnauba wax	903	400 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Dimethylpolysiloxane	900a	10 mg/kg.	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		130 mg/kg	21
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES PARA-		250 mg/kg	27
		IRON OXIDES		200 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	70 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	30 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		100 mg/kg	44
		Steviol glycosides	960	360 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Tartaric acid, L (+)	334	GMP	
		Tartrazine	102	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110		
4.1.2.6	**Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category 4.1.2.5**	Annatto	160b	GMP	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		BENZOATES		250 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN,COPPER COMPLEXES		150 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	500 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		100 mg/kg	21

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATE PARA-		1,000 mg/kg	27
		IRON OXIDES		500 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	70 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,100 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		RIBOFLAVINS		500 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Tartaric acid, L (+)	334	GMP	
		Ascorbyl Palmitate	304	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		TBHQ	319	200 mg/kg	
		TOCOPHEROLS		GMP	
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	188
4.1.2.7	**Candied / glazed / crystallised fruit including murrabba***	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Annatto	160b	200 mg/kg	
		Aspartame	951	2,000 mg/kg	191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		250 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	200 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	1,000 mg/kg	
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES PARA		1,000 mg/kg	27
		IRON OXIDES		250 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	65 mg/kg	
		PHOSPHATES		10 mg/kg	33
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		500 mg/kg	42
		SULFITES		100 mg/kg and 40 mg/kg	44

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
				(for murabba)	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	800 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
		Tartrazine	102	200 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	188
		Tartaric acid	334	GMP	
		*No sweeteners and colours permitted in murrabba			
4.1.2.8	**Fruit preparations, including fruit pulp, purees, fruit toppings and coconut milk**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Annatto	160b(i), (ii)	GMP	
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	182
		Caramel III - ammonia caramel	150c	7,500 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES PARA-		800 mg/kg	27
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		350 mg/kg	33
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	154
		SULFITES		100 mg/kg	206, 44
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
4.1.2.9	**Fruit-based desserts including fruit-flavoured water-based desserts**	Tartaric acid, L (+)	334	GMP	
		ASCORBYL ESTERS		500 mg/kg	2, 10
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		150 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		150 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES PARA-		800 mg/kg	27
		IRON OXIDES		200 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPAHTES		1,500 mg/kg	33
		SORBATES		3,000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	110 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	2, 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		100 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Steviol glycoside	960	350 mg/kg	26
4.1.2.10	**Fermented fruit products**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		CAROTENOIDS		500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINSCOPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	200 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		250 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		800 mg/kg	27
		Neotame	961	65 mg/kg	

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS		500 mg/kg	
		Polydimethysiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS		160 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		100 mg/kg	44
		Steviol glycosides	960	115 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	150 mg/kg	
4.1.2.11	**Fruit fillings for pastries**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	7,500 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	7,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		650 mg/kg	21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES PARA-		800 mg/kg	27
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,500 mg/kg	33
		SORBATES		3,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		100 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Steviol glycoside	960	330 mg/kg	26
4.1.2.12	**Cooked fruit**	Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	188
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Neotame	961	65 mg/kg	
		SORBATES		1,200 mg/kg	42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	150 mg/kg	
4.2	**Vegetables, sea weeds, nuts and seeds**				
4.2.1	**Fresh vegetables, sea weeds, nuts and seeds**	No additives permitted			
4.2.1.1	**Untreated fresh vegetables [(including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes (including soybean), and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds)]**	No additives permitted			
4.2.1.2	**Surface treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds**	Candelilla wax	902	GMP	79
		Beeswax	901	GMP	79
		Carnauba wax	903	GMP	79
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	110 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Microcrystalline wax	905c(i)	50 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,760 mg/kg	33
		Shellac, bleached	904	GMP	79
4.2.1.3	**Peeled, cut or shredded fresh vegetables ((including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds)**	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		PHOSPHATES		5,600 mg/kg	33,76
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		SULFITES		50 mg/kg	44,76,136
		Calcium chloride	509	350 mg/kg	
		Calcium lactate	327		
		Calcium gluconate	578		
		Calcium carbonate	170(i)		
4.2.2	**Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds**	Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Caramel IV - Sulfite Ammonia Caramel	150d	50,000 mg/kg	92
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	110
		Citric acid	330	GMP	242, 262, 264, 265
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		100 mg/kg	21, 110
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	262, 264
		Malic acid, dl-	296	GMP	265
		PHOSPHATES		5,000 mg/kg	33, 76
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	15
		SULFITES		50 mg/kg	44, 76, 136, 137
4.2.2.1	**Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and**	Ascorbic acid, L-	300	GMP	110
		Citric acid	330	GMP	242, 262, 264, 265

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
	tubers, pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds	**ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)**		100 mg/kg	21, 110
		Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	262, 264
		Malic acid, dl-	296	GMP	265
		PHOSPHATES		5,000 mg/kg	33, 76
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	15
		SULFITES		50 mg/kg	44, 76, 136, 137
4.2.2.2	**Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds**	**ASCORBYL ESTERS**		80 mg/kg	10
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	196, 15, 76
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	196, 15, 76
		Canthaxanthin	161g	10 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerols	472e	10,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		800 mg/kg	21, 64, 297
		PHOSPHATES		5,000 mg/kg	33, 76
		Propyl gallate	310	50 mg/kg	15, 76,196
		SULFITES		500 mg/kg	44, 105
4.2.2.3	**Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds in vinegar, oil, brine or soybean sauce**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144, 188
		Aluminium ammonium sulfate	523	520 mg/kg	6, 245,296
		Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		BENZOATES		2,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	500 mg/kg	
		beta - Carotenes, , vegetable	160a(ii)	1,320 mg/kg	
		CAROTENOIDS		50 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerols	472e	2,500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		250 mg/kg	21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	179, 181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		1,000 mg/kg	27
		Indigotine (indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	10 mg/kg	144
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		500 mg/kg	
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
		SORBATES		1000 mg/kg	42
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		SULFITES		100 mg/kg	44

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
4.2.2.4	**Canned or bottled (pasteurised) or retort pouched vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, fresh pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds**	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	188
		Allura red AC	129	200 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	200 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		365 mg/kg	21
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
		Ascorbic acid		GMP	
		Stannous chloride	512	25 mg/kg	43
		Steviol glycosides	960	70 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	
		SULFITES		50 mg/kg	44
4.2.2.5	**Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds, purees and spreads (peanut butter)**	Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		CAROTENOIDS		50 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLINS,COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	62
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		250 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	179, 181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		1,000 mg/kg	27
		Neotame	961	33 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33, 76
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		SACCHARINS		160 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	169
		SULFITES		500 mg/kg	44, 138
4.2.2.6	**Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) sea weeds, nuts and seeds-pulps and preparations (e.g vegetable desserts**	Allura red AC	129	100 mg/kg	92
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		BENZOATES		3,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	92
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
	and sauces, candied vegetables) other than food category 4.2.2.5	beta - Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	92
		CAROTENOIDS		50 mg/kg	92
		Chlorophylls And Chlorophylins,Copper Complexes		100 mg/kg	62, 92
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerols	472e	2,500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		80 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	92, 181
		HYDROXYBENZOATES PARA-		1,000 mg/kg	27
		Indigotine (indigo carmine)	132	100 mg/kg	92
		Neotame	961	33 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	50 mg/kg	
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	92
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	165 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		SULFITES		300 mg/kg	44, 205
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	92
4.2.2.7	**Fermented vegetables(including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3**	Aspartame	951	2,500 mg/kg	191
		Acesulfame Potassium	950	1,000 mg/kg	188
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	92
		CAROTENOIDS		50 mg/kg	92
		Calcium 5'-ribonucleotides	634	GMP	279
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	279
		Calcium chloride	509	GMP	279
		Calcium lactate	327	10,000 mg/kg	
		Calcium carbonate	170	GMP	
		Calcium bisulphite	227	500 mg/kg	
		Citric acid	330	GMP	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	62
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		250 mg/kg	21
		Erythrosine	127	30 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES PARA-		300 mg/kg	27

TABLE 4

Fruits and Vegetables					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No.**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Malic acid	296	GMP	
		Neotame	961	33 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		500 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		500 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	92
		Steviol glycoside	960	200 mg/kg	26
4.2.2.8	**Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds**	Aspartame	951	1,000 mg/kg	
		Benzoates		1,000 mg/kg	13
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		Chlorophylls and Chlorophyllins, copper complexes		100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2,500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		250 mg/kg	21
		Neotame	961	33 mg/Kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33, 76
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
		SORBATES		1,000 mg/kg	42,221
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	150 mg/kg	141
		Steviol glycoside	960	40 mg/kg	26

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
5.0	**Confectionery**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10, 15,114
		Mineral oil, medium viscosity	905e	2,000 mg/kg	3
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
5.1	**Cocoa products and chocolate products including analogue and chocolate substitutes**	Mineral oil, high viscosity	905d	2,000 mg/kg	3
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
5.1.1	**Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	GMP	97
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	191
		BENZOATES		15,00 mg/kg	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		SORBATES		1,500 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,100 mg/kg	33
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	97
		SACCHARINS		100 mg/kg	97
		Sucrose esters of fatty acids	473	10 g/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	97
		L-Tartaric acid	334	5 g/kg	
5.1.2	**Cocoa mixes (syrups)**	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	97,188
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Neotame	961	33 mg/kg	97
		POLYSORBATES		500 mg/kg	
		SACCHARINS		80 mg/kg	97
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	97
5.1.3	**Cocoa and chocolate products**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Annatto	160b(i),(ii)	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	183
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	GMP	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	191
		Beeswax	901	GMP	3
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	183
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	130, 141, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	130, 141, 15
		TBHQ	319	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	183
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		6 mg/kg	62
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		50 mg/kg	21
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
		Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		PHOSPHATES		2,500 mg/kg	33
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	101
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	183
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		500 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		Polyglycerol polyricinoleate	476	5 g/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	800 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	GMP	15, 130,141
		BENZOATES		1,500 mg/kg	
		Polyglycerol esters of fatty acids and polyglycerol ester of interesterified ricinoleic acid	475, 476	2 g/kg	By weight in choclocates
		Sorbitan esters of fatty acids	491	10 g/kg	
		Saffron		GMP	
		L - Tartaric acid	334	3 g/kg	
5.1.4	**Chocolate substitute and their products**	Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	188
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Ammonium salts of phosphatidic acid	442	GMP	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	
		Aspartame-acesulfame salt	962	500 mg/kg	191
		BENZOATES		1,500 mg/kg	13
		Beeswax	901	GMP	3
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	141, 15, 197
		Beeswax	901	GMP	3
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Carnauba wax	903	GMP	3
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		SACCHARINS		500 mg/kg	
		SORBATES		1,500 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	
		Sucralose	955	800 mg/kg	
		TOCOPHEROLS		750 mg/kg	
		Tartaric acid	334	5 g/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		700 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		beta –Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		Sulfur dioxide	220	150 mg/kg	
		Sorbitan monostearate	491	10 g/kg	
		Annatto	160b(i), (ii)	100 mg/kg	
		Polyglycol poly recineolate	476	5 g /kg	
		Caramel III	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV	150d	50,000 mg/kg	
		Saffron		GMP	
5.2	**Confectionery including hard and soft candy, nougats etc. other than food categories 5.1, 5.3, and 5.4**	Allura red AC	129	200 mg/kg	
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	130, 15
		IRON OXIDES		200 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		BENZOATES		1,500 mg/kg	13
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	GMP	
		CAROTENOIDS		GMP	
		beta – Carotenes,vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	GMP	
		Castor oil	1503	500 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	3
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		GMP	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Neotame	961	330 mg/kg	1, 61, 158
		HYDROXYBENZOATES , PARA-		1,000 mg/kg	27
		L-Tartaric acid	334	2,000 mg/kg	
		Tocopherol	307a,b,c	500 mg/kg	
		Paraffin wax or liquid Paraffin (Food grade)		GMP	
		Calcium, magnesium, sodium salts of stearic acid	470(i)	GMP	
		Ammonium salts of phosphatidic acids	442	GMP	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	3
		Beeswax	901	GMP	3
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		SACCHARINS		500 mg/kg	163
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,800 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	700 mg/kg	26, 199
		Sulfur dioxide	220	2,000 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	15, 130
		SORBATES		1,500 mg/kg	42
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	
		Annatto	160b(i), (ii)	200 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg.kg	
		Indogotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2,000 mg/kg	3
5.2.1	**Hard candy**	Acesulfame potassium	950	3,500 mg/kg	188
		Carnauba wax	903	GMP	13
		Aspartame	951	10,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		700 mg/kg	
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	3
		Neotame	961	330 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,500 mg/kg	164
		Annatto	160b(i), (ii)	GMP	
		Mono and di glycerides of edible fatty acids	471	GMP	
		Lecithins	322 (i)	GMP	
		L-Tartaric acid	334	GMP	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Tocopherol	307a,b	GMP	
5.2.2	**Soft candy**	Acesulfame potassium	950	3500 mg/kg	157, 188
		Annatto	160b(i),(ii)	GMP	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	148
		Carnauba wax	903	GMP	3
		Sulfur dioxide	220	2,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,700 mg/kg	181
		Shellac, bleached	904	GMP	3
5.2.3	**Nougats and marzipans**	Acesulfame potassium	950	1000 mg/kg	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Indigotine (indigocarmine)	132	200 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
5.3	**Chewing gum**	Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	5,000 mg/kg	
		Annatto	160b (i), (ii)	GMP	
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Aspartame	951	10,000 mg/kg	
		BENZOATES		1,500 mg/kg	
		Calcium aluminium silicate	556	100 mg/kg	Expressed as Aluminium
		Castor Oil	1503	2,100 mg/kg	
		Beeswax	901	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		IRON OXIDES		10,000 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	400 mg/kg	130
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	400 mg/kg	130
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	181
		Ammonium salts of phosphatidic acids	442	GMP	
		Sucrose esters of fatty acids	473	GMP	
		Polyglycerol polyricinoleate	476	GMP	
		L-Tartaric acid	334	3,000 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	
		Sulfur dioxide	220	2,000 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	20,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite	150d	20,000 mg/kg	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		ammonia caramel			
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta – Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
		Cyclodextrin, beta-	459	20,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	50,000 mg/kg	
		Erythrosine	127	25 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Guaiac resin	314	1,500 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		1,500 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		1,000 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	225 mg/kg	
		Microcrystalline wax	905c(i)	GMP	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		GMP	
		Neotame	961	1,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		44,000 mg/kg	33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		Polyethylene glycol	1521	20,000 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	10,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	20,000 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	20,000 mg/kg	
		Sodium aluminosilicate	554	100 mg/kg	
		Aluminium silicate	559	100 mg/kg	
		SACCHARINS		2,500 mg/kg	
		SORBATES		1,500 mg/kg	42
		Canthaxanthin	161g	GMP	
		Shellac, bleached	904	GMP	
		Stearoyl citrate	484	15,000 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	3,500 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	5,000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		TOCOPHEROLS		1,500 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	400 mg/kg	130
		Mineral oil, high viscosity	905d	20,000 mg/kg	3
5.4	**Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces**	Acesulfame potassium	950	500 mg/kg	
		Alitame	956	300 mg/kg	
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	
		BENZOATES		1,500 mg/kg	
		Beeswax	901	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	

Table 5

Confectionary					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS Number**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	130, 15
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	GMP	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	
		SORBATES-		1,000 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,500 mg/kg	33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		3,000 mg/kg	
		SACCHARINS		500 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	2000 mg/kg	3

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
6.0	**Cereals and cereal products derived from cereal grains, from roots and tubers, pulses, legumes (fresh pulses and legumes are covered in category 4.2) and pith or soft**				

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
	core of palm tree, excluding bakery wares of food category 7.0: including unprocessed (6.1) and various processed forms of cereals and cereal based products				
6.1	**Whole, broken, or flaked grain, including rice**	No additives permitted			
6.2	**Flours and starches (including soybean powder)**				
6.2.1 and6.2.2	**Flours and starches***	Protease	1101(i)	GMP	
		Pullulan	1204	GMP	25
		SULFITES		200 mg/kg	44
		Benzoyl peroxide	928	75 mg/kg	
		Chlorine	925	2,500 mg/kg	87
		L-Ascorbic acid	300	300 mg/kg	
		Azodicarbonamide	927a	45 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,500 mg/kg	225, 33
		Sodium ascorbate	301	300 mg/kg	
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		1,600 mg/kg	6, 252
		alpha-Amylase from Aspergillus oryzae var.	1100 (i)	100 mg/kg	On flour mass basis
		alpha-Amylase from Bacillus subtilis	1100 (iii)	GMP	
		Carbohydrase from Bacillus licheniformis	1100 (vi)	GMP	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	3,000 mg/kg	186
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	28, 25
		Amylases and other enzymes	1100	GMP	
		Ammonium persulfate	923	2,500 mg/kg	On flour mass basis
		Calcium carbonate	170(i)	5,000 mg/kg	On flour mass basis
		Potassium iodate	917	50 mg/kg	On flour mass basis
		Ammonium chloride	510	500 mg/kg	On flour mass basis
		L-cysteine mono hydrochloride	920	90 mg/kg	On flour mass basis
		Soduim bisulphite	222	GMP	
		Sodium metabisulfite	223	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
	Maida	Only following additives permitted in maida (if the flour is used for baking purpose)			
		Benzoyl peroxide	928	40 mg/kg	
		Ascorbic acid	300	200 mg/kg	
	Corn flour	Only following additives permitted in corn flour (Maize starch)			
		SULFITES		100 mg/kg	44
		*No additives permitted in Atta			
6.3	**Ready -to -eat cereals, breakfast cereals, including rolled oats**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10
		Acesulfame potassium	950	1,200 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	-
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		Curcumin	100(i)	GMP	

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	196, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	100 mg/kg	196, 15
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	189
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	400 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	
		IRON OXIDES		75 mg/kg	
		Neotame	961	160 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	196
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	350 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
6.4	**Pastas and noodles and like products**				
6.4.1	**Fresh pastas and noodles and like products**	Agar	406	GMP	211
		Alginic acid	400	GMP	211
		Aluminium ammonium sulphate	523	300 mg/kg	247,6
		Ascorbic acid	300	200 mg/kg	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	211,59
		Carob bean gum	410	GMP	211
		Carrageenan	407	GMP	211
		Citric acid	330	GMP	
		Curdlan	424	GMP	211
		Distarch phosphate	1412	GMP	211
		Fumaric acid	297	700 mg/kg	
		Gellan gum	418	GMP	211
		Glucono delta-lactone	575	GMP	
		Glycerol	422	GMP	211
		Guargum	412	GMP	211
		Gumarabic	414	GMP	211
		Karaya gum	416	GMP	211
		Konjac flour	425	GMP	211
		Lactic acid L-, -D-and DL-	270	GMP	
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Microcrystalline cellulose	460(i)	GMP	211
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	
		Pectins	440	GMP	211
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	211
		PHOSPHATES		2,500 mg/kg	211,33
		Potassium carbonate	501(i)	11,000 mg/kg	
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	211

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		Pullulan	1204	GMP	211
		Sodium acetate	262(i)	600 mg/kg	
		Sodium alginate	401	GMP	211
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		Sodium carbonate	500 (i)	10,000 mg/kg	
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		Sodium DL-malate	350(ii)	GMP	
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Tragacanth gum	413	GMP	211
		Xanthan gum	415	GMP	211
6.4.2	**Dried pastas and noodles and like products**	Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	211
		Caramel IV - Sulfite Ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	211
		Diacetyl tartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		900 mg/kg	211,33
		Agar	406	GMP	256
		Alginic acid	400	GMP	256
		Ammonium alginate	403	GMP	256
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	256
		Calcium 5'-ribonucleotide	634	GMP	256
		Calcium alginate	404	GMP	256
		Calcium ascorbate	302	200 mg/kg	256
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	256
		Calcium sulfate	516	GMP	256
		Carob bean gum	410	GMP	256
		beta – Carotenes , vegetable	160a (ii)	1,000 mg/kg	211
		Carrageenan	407	GMP	256
		Citric acid	330	GMP	256
		Disodium 5'-guanylate	627	GMP	256
		Disodium 5'-Inosinate	631	GMP	256
		Disodium 5'-ribonucleotide	635	GMP	256
		Distarch phosphate	1412	GMP	256
		Fumaric acid	297	GMP	256
		Gellan gum	418	GMP	256
		Guar gum	412	GMP	256
		Gum arabic	414	GMP	256
		Karaya gum	416	GMP	256
		Konjac flour	425	GMP	256
		Lactic acid L-, D-and DL-	270	GMP	256
		Lecithins	322 (i)	GMP	256
		Malic acid	296	GMP	256
		Mannitol	421	GMP	256
		Microcrystalline cellulose	460 (i)	GMP	256
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	256
		Monosodium L-glutamate	621	GMP	256
		Nitrous oxide	942	GMP	256
		Pectins	440	GMP	256
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	256
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		Potassium alginate	402	GMP	256
		Potassium carbonate	501 (i)	GMP	256
		Potassium chloride	508	GMP	256

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	256
		Pullulan	1204	GMP	256
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia,calcium,potassium and sodium	470 (i)	GMP	256
		Sodium acetate	262 (i)	GMP	256
		Sodium alginate	401	GMP	256
		Sodium ascorbate	301	200 mg/kg	256
		Sodium carbonate	500 (i)	GMP	256
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	256
		Sodium gluconate	576	GMP	256
		Sodium hydrogen carbonate	500 (ii)	GMP	256
		Sodium lactate	325	GMP	256
		Tara gum	417	GMP	256
		Tragacanth gum	413	GMP	256
		Xanthan gum	415	GMP	256
6.4.3	**Pre-cooked pastas and noodles and like products**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	211, 10
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	130, 15
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	130, 15
		CAROTENOIDS		1,200 mg/kg	153
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	153
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	153
		Caramel III - Ammonia carmel	150c	50,000 mg/kg	153,173
		Caramel IV-Sulfite ammonia carmel	150d	50,000 mg/kg	153
		beta – Carotenes , vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	153
		Cyclodextrin, beta	459	1,000 mg/kg	153
		Diacetyl tartaric acid and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	194
		PHOSPHATES		2,500 mg/kg	33,211
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	50 mg/kg	153
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	153,2
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	153
		SORBATES		2,000 mg/kg	42,211
		SULFITES		20 mg/kg	44
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	153
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	130,15
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Annatto	160b(i),(ii)	GMP	
		Tartaric acid	334	GMP	
6.5	**Cereals/pulses and starch based desserts**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10, 2
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	200 mg/kg	191

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		CAROTENOIDS		150 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		75 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		315 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		IRON OXIDES		75 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	
		Nisin	234	3 mg/kg	
		PHOSPHATES		7,000 mg/kg	33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	2, 15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	165 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Tocopherol	307	GMP	
		TBHQ	319	200 mg/kg	
		Carboxy methyl cellulose	466, 469	5 g/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Indogotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Fast green FCF	110	100 mg/kg	
6.6	**Batters**	Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	Only for vada dry mixes
		CAROTENOIDS		500 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		5,600 mg/kg	33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	2
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	

Table 6

Cereals and cereal products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		1,000 mg/kg	6
		SORBATES		2,000 mg/kg	42
		Tartaric acid	334		
6.7	**Pre-cooked or processed cereal/grain/legume products**	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV - sulfite ammonia caramel	150d	2,500 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	200 mg/kg	72
6.8	**Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category 12.9)**				
6.8.1	**Soybean based beverages**	Caramel III - ammonia caramel	150c	1,500 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,300 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS		50 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
6.8.2	**Soybean-based beverage film**				
6.8.3	**Soybean curd (tofu)**	**PHOSPHATES**		100 mg/kg	33
6.8.4	**Semi-dehydrated soybean curd**				
6.8.4.1	**Thick gravy-stewed semi- dehydrated soybean curd**				
6.8.4.2	**Deep fried semi-dehydrated soybean curd**				
6.8.4.3	**Semi- dehydrated soybean curd, other than food categories 6.8.4.1 and 6.8.4.2**				
6.8.5	**Dehydrated soybean curd**				
6.8.6	**Fermented soybeans**				
6.8.7	**Fermented soybean curd**				
6.8.8	**Other soybean protein products**	Caramel III Ammonia process	150c	20,000 mg/kg	
		Caramel IV - Sulfite ammonia Process	150d	20,000 mg/kg	

Table 7

Bakery products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
7.0	**Bakery products**	**ASCORBYL ESTERS**		1,000 mg/kg	15,10
		Benzoic acid	210	1,000 mg/kg	13
		Butylated hydroxyanisole	320	200mg/kg	180, 15

Table 7

Bakery products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		(BHA)			
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	180, 15
		Carnauba wax	903	GMP	3
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Mineral oil, high viscosity	905d	3,000 mg/kg	125
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	72, 11
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
7.1	**Bread and ordinary bakery wares and mixes**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	188
		Aspartame	951	4,000 mg/kg	191
		Ammonium persulfate	923	2,500 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	6,000 mg/kg	
		Neotame	961	70 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	650 mg/kg	
		Tartaric acid	334	GMP	
		Sucrose esters of fatty acid	473	GMP	
		Sodium stearoyl-2-lactylate	481(i),	5,000 mg/kg	Singly or in combination
		Calcium stearoyl-2-lactyalate	482(ii)	5,000 mg/kg	
		Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	476	2,000 mg/kg	
		Acid calcium phosphate	341	10,000 mg/kg	
		Sodium diacetate	262 (ii)	4,000 mg/kg	
		Acid sodium pyrophosphate	450 (i)	5,000 mg/kg	
		L- Cysteine monohydrochloride	920	90 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Benzoyl peroxide	928	80 mg/kg	
		Acid calcium phosphate	341	10,000 mg/kg	
7.1.1	**Bread and rolls including yeast leavened breads, specialty breads and soda breads**	Mineral oil, medium viscosity	905e	3,000 mg/kg	36, 126
		Xylanase		GMP	Only for breads, FS03
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	195, 15
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
7.1.2	**Crackers**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aluminium ammonium sulfate	523	100 mg/kg	246, 6
		CAROTENOIDS		1,000 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	11
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		100 mg/kg	246, 6
		Tertiary butylhydroquinone	319	200 mg/kg	15, 195

Table 7

Bakery products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		(TBHQ)			
7.1.3	**Other ordinary bakery products**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aluminium ammonium sulfate	523	100 mg/kg	6, 244, 246
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	11
		Propyl gallate	310	100 mg/kg	15, 130
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		100 mg/kg	6, 244, 246
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	15, 130
7.1.4	**Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs**	**CAROTENOIDS**		200 mg/kg	116
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		6 mg/kg	62
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	181
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33 33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	11
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	15, 195
7.1.5	**Steamed breads and buns**	Aluminium ammonium sulfate	523	40 mg/kg	246, 6, 248
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	216
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	11
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	15,000 mg/kg	11, 72
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		40 mg/kg	246, 6, 248
7.1.6	**Mixes for bread and ordinary bakery wares**	Aluminium ammonium sulfate	523	40 mg/kg	246, 6, 249
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	11
		SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES		40 mg/kg	248, 246, 6
7.2	**Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes**				
7.2.1	**Cakes, cookies, biscuit, cracker and pies**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	165,188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,700 mg/kg	191,165
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	77, 113
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Beeswax	901	GMP	3

Table 7

Bakery products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		75 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		100 mg/kg	-
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	80 mg/kg	165
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		170 mg/kg	165
		SULFITES		50 mg/kg	44
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	700 mg/kg	165
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Sucrose esters of Fatty acids	473	GMP	
		Tartaric acid	334	GMP	
		Benzoyl peroxide	928	40 mg/kg	
		Curcurmin	100(i)	GMP	
		Canthaxanthin	161g	GMP	
		Annatto	160(b)	GMP	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Tartarazine	102	100 mg/kg	
		Potassium iodate	917	GMP	
7.2.2	**Other fine bakery products**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	165,188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,700 mg/kg	191,165
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	77,113
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Beeswax	901	GMP	3
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		75 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Nisin	234	12.5 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	

Table 7

Bakery products					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended maximum level**	**Note**
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	80 mg/kg	165
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229, 33
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		170 mg/kg	165
		SULFITES		50 mg/kg	44
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		Sucralose	955	700 mg/kg	165
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
7.2.3	**Mixes for fine bakery wares**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	165,188
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,700 mg/kg	191,165
		Aspartame-acesulfame salt	962	1,000 mg/kg	77,113
		Beeswax	901	GMP	3
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		75 mg/kg	
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Neotame	961	80 mg/kg	165,
		PHOSPHATES		9,300 mg/kg	229,33
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	196,15
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		170 mg/kg	165
		SULFITES		50 mg/kg	44
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	700 mg/kg	165
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	

Table 8

Meat and meat products including poultry					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
8.0	**Fresh / frozen / chilled / ground meat, poultry (frozen mutton, chicken, goat and buffalomeat)**				
8.1	**Fresh / frozen / chilled / ground meat and poultry**	No additives permitted			
8.1.1	**Fresh / frozen / chilled meat, poultry, whole pieces or cuts**	No additives permitted			
8.1.2	**Fresh / frozen / chilled meat, poultry, comminuted**	No additives permitted			
8.2	**Processed meat and poultry products in whole pieces or cuts**	Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	XS97, XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	XS97, XS96, 130, 15
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	XS97, XS96,15, 167,130
		Brilliant Blue FCF	133	100 mg/kg	XS97, XS96, 4, XS98, XS89
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	15, 130, XS96, XS97
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	100mg/kg	15, 130, 167, XS96, XS97
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	XS97, XS96,XS98, XS89, 4, 3
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	GMP	XS97, XS96,XS98, XS89, 4, 3
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	5,000 mg/kg	XS97, XS96,
		Erythrosine	127	30 mg/kg	XS97, XS96, 4
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	XS97, XS96, 3, 4
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	XS96 XS97
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	XS 97, XS 96
8.2.1	**Non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts**	**PHOSPHATES**		2,200 mg/kg	33
		Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	XS96, XS97
8.2.1.1	**Cured (including salted) non-heat treated processed meat and poultry products in whole pieces or cuts**				
8.2.1.2	**Cured (including salted) and dried processed meat and poultry products in whole pieces or cuts**	**BENZOATES**		1,000 mg/kg	3, 13
		Isopropyl citrates	384	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	6 mg/kg	
8.2.1.3	**Fermented non-heated treated processed**	Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		NITRITES		80 mg/kg	32,288

Table 8

Meat and meat products including poultry					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
	meat and poultry products in whole pieces or cuts				
8.2.2	**Heat-treated processed meat and poultryproducts in whole pieces or cuts (canned chicken, canned mutton ~~&~~and goat meat)**	Added colour, flavour and meat tenderizer not permitted.			
		Nisin	234	25 mg/kg	330, XS97, XS96, 233
		NITRITES		80 mg/kg	32, 288
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		SACCHARINS		500 mg/kg	XS97, XS96
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	XS97, XS96, 15
8.2.3	**Frozen processed meat and poultry products in whole pieces or cuts**	Mineral oil, High Viscosity	905d	950 mg/kg	3
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	XS89, XS96, 4, XS98, XS97
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15, 130, XS89, XS98
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	100 mg/kg	15, 130, 162, XS89, XS98
		Caramel III - ammonia caramel	150C	GMP	XS89, XS96, 4, XS98 XS97, 3
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	GMP	XS89, XS96, 4, 3, XS98, XS97
		Erythrosine	127	30 mg/kg	4, 290
		Grape skin extract	163(ii)	5,000 mg/kg	XS89, XS98
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		NITRITES		80 mg/kg	32, 286
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	302, XS89, 33, XS98
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	XS97, XS96
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	130, XS89, XS98, 15
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	XS96, XS97
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	100 mg/kg	XS98, XS89, 130, 2, 15
8.3.1	**Non-heat treated processed**	beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	20 mg/kg	118

Table 8

Meat and meat products including poultry					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
	comminuted meat and poultry products				
8.3.1.1	**Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat and poultry products**	Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	118,4
8.3.1.2	**Cured (including salted) and dried processed comminuted meat and poultry products**	Isopropyl citrate	384	200 mg/kg	
		Natamycin (Pimaricin)	235	20 mg/kg	3, 81
		BENZOATES		1,000 mg/kg	3,13
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
8.3.1.3	**Fermented non-heat treated processed comminuted meat and poultryproducts**	Sulphur dioxide	220	450 mg/kg	Sausages & sausage meat containing cereals and condiments
8.3.2	**Heat-treated processed comminuted meat and poultry products (canned cooked ham, canned luncheon meat, canned chopped meat)**	Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	XS98, XS89, XS97, XS96, 4
		CAROTENOIDS		20 mg/kg	XS98, XS 89
		beta-Carotenes, vegetable	160(ii)	20 mg/kg	XS89, XS98
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		35 mg/kg	XS89, XS98, 21
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	XS89, , XS98, 15
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	XS89, XS98,
8.3.3	**Frozen processed comminuted meat and poultry products**	Mineral oil, high viscosity	905d	950 mg/kg	3
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	100 mg/kg in other than cooked. XS89, XS98 XS97, XS96, 4
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	100 mg/kg in other than cooked. XS89, XS98
8.4	**Edible casings**	Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		ASCORBYL ESTERS		5,000 mg/kg	10
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	XS98, XS89, XS97, XS96, 4
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	XS98, XS 89
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	3
		Grape skin extract	163 (ii)	5,000 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		36 mg/kg	27
		IRON OXIDES		1,000 mg/kg	72
		PHOSPHATES		1,100 mg/kg	33
		POLYSORBATES		1,500 mg/kg	XS97, XS96

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
9.0	**Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms**				
9.1	**Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms**	No additives permitted			
9.1.1	**Fresh fish**	No additives permitted			
9.1.2	**Fresh molluscs, crustaceans, and echinoderms**	**SULFITES**		100mg/kg	44
9.2	**Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms**	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144 , 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144 , 191
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	95
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
9.2.1	**Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms(frozen shrimps or prawns, frozen lobsters,frozen squid , frozen fin fish and frozen fish fillets)**	**ASCORBYL ESTERS**		1,000 mg/kg	10
		Ascorbic acid	300	GMP	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	15, 180
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	15, 180
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	95
		Canthaxanthin	161g	35 mg/kg	95
		Citric acid	330	GMP	61 , 257
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		75 mg/kg	21
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	95
		SULFITES		100 mg/kg	44 ,139
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	61
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	61
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	29
		Agar	406	GMP	3, 53, 29
		Alginic acid	400	GMP	29
		Ammonium alginate	403	GMP	29
		Calcium alginate	404	GMP	29
		Carob bean gum	410	GMP	37
		Carrageenan	407	GMP	37
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	29

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	3, 53, 29
		Gellan gum	418	GMP	29
		Guar gum	412	GMP	37, 73
		Gum arabic (acacia gum)	414	GMP	29
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	29
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	29
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	29
		Acetic and fatty acid esters of glycero	472a	GMP	29
		Karaya gum	416	GMP	29
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	29
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	29
		Magnesium chloride	511	GMP	29
		Mannitol	421	GMP	29
		Methyl cellulose	461	GMP	37
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	29
		Oxidized starch	1404	GMP	29
		Pectins	440	GMP	16,37
		Polydextroses	1200	GMP	29
		Potassium alginate	402	GMP	29
		Potassium chloride	508	GMP	29
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	61
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	29
		Processed eucheumaseaweed	407a	GMP	37
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	71, 29
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	61
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	29
		Sodium alginate	401	GMP	37
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		Tara gum	417	GMP	29, 73
		Tragacanth gum	413	GMP	29
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	29
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	61
		Xanthan gum	415	GMP	37
9.2.2	**Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms**	Trisodium citrate	331(iii)	GMP	61
		ASCORBYL ESTERS		1,000 mg/kg	10
		Ammonium carbonate	503(i)	GMP	41
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	15, 180
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	15, 180
		Citric acid	330	GMP	61
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		75 mg/kg	21
		Fumaric acid	297	GMP	41
		Malic acid, DL-	296	GMP	41
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	41
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	61
		Potassium hydrogen carbonate	501(ii)	GMP	41

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	41
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	61
		Sodium fumarates	365	GMP	41
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	41
		Sodium sesquicarbonate	500(iii)	GMP	41
		THIODIPROPIONATES		200 mg/kg	15, 46
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	63
		Agar	406	GMP	29
		Carob bean gum	410	GMP	177
		Carrageenan	407	GMP	177
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	129
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	29
		Gellan gum	418	GMP	29
		Guar gum	412	GMP	177
		Gum arabic (acacia gum)	414	GMP	29
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	63
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	63
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	63
		Acetic and fatty acid esters of glycero	472a	GMP	29
		Karaya gum	416	GMP	29
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	29
		Magnesium chloride	511	GMP	29
		Mannitol	421	GMP	29
		Methyl cellulose	461	GMP	177
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	63
		Oxidized starch	1404	GMP	63
		Pectins	440	GMP	177
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	29
		Processed eucheumaseaweed	407a	GMP	177
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	71
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	29
		Sodium alginate	401	GMP	210
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	177
		Tara gum	417	GMP	29, 73
		Tragacanth gum	413	GMP	29
		Xanthan gum	415	GMP	177
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	63
		Acid-treated starch	1401	GMP	63
		Alkaline treated starch	1402	GMP	63
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	63
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	63
		Starch acetate	1420	GMP	63
		Monostarch phosphate	1410	GMP	63
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	61
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	63
9.2.3	**Frozen minced and creamed fish products**	**CHLOROPHYLLS, AND CHLOROPHYLLIN COPPER COMPLEXES**		40 mg/kg	95
		Grape skin extract	163(ii)	GMP	95
		PHOSPHATES		2,200	33

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
	including molluscs, crustaceans, and echinoderms			mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	95
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	95
		Agar	406	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	
		Mannitol	421	GMP	
		Processed eucheumaseaweed	407a	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Xanthan gum	415	GMP	
9.2.4	**Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms**	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Fumaric acid	297	GMP	
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium fumarates	365	GMP	
		Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
9.2.4.1	**Cooked fish and fish products**	Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	241
		Allura red AC	129	100 mg/kg	95
		Carob bean gum	410	GMP	241
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	95
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	241
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	241
		Gellan gum	418	GMP	241
		Karaya gum	416	GMP	241
		CHLOROPHYLLS, AND CHLOROPHYLLIN COPPER COMPLEXES		30 mg/kg	62 ,95
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Oxidized starch	1404	GMP	241
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	241
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	95
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		50 mg/kg	21
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	95
		Indigotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	95
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	95
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	95
		Tragacanth gum	413	GMP	241
		SACCHARINS		500 mg/kg	
		SORBATES		2,000 mg/kg	42
		Sodium fumarate	365	GMP	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	95
		Xanthan gum	415	GMP	241, 327
9.2.4.2	**Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aluminium ammonium sulfate	523	200 mg/kg	6,250
		BENZOATES		2,000 mg/kg	13, 82
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	95
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		2,000 mg/kg	42, 82
		SULFITES		150 mg/kg	44
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
9.2.4.3	**Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms**	Hydroxypropyl starch	1440	GMP	41
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	41
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	41
		Carob bean gum	410	GMP	41
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	41
		Gellan gum	418	GMP	41
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN COPPER COMPLEXES		40 mg/kg	95,41
		Karaya gum	416	GMP	41
		Oxidized starch	1404	GMP	41
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	95
		Tragacanth gum	413	GMP	41
		Xanthan gum	415	GMP	
9.2.5	**Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans,**	Allura red AC	129	100 mg/kg	22
		BENZOATES		200 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15, 196
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	15, 196
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINCOPPER COMPLEXES		200 mg/kg	
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	266, 267

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
	and echinoderms (Dried shark fins, Salted fish/ dried salted fish)	Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		beta- Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Fumaric acid	297	GMP	
		Grape skin extract	163(ii)	1,000 mg/kg	266, 267
		IRON OXIDES		250 mg/kg	22
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	22
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	22
		Magnesium hydroxide	528	GMP	266, 267
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	266, 267
		Malic acid, DL-	296	GMP	266, 267
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	266, 267
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	22
		Propyl gallate	310	100 mg/kg	266, 267
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	15, 196
		SORBATES			42
		SULFITES		30 mg/kg	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	44
		Sodium fumarate	365	GMP	266, 267
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	266, 267
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	22
		Agar	406	GMP	300
		Carrageenan	407	GMP	300
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	300
		Guar gum	412	GMP	300
		Gum arabic (acacia gum)	414	GMP	300
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	300
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	300
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	300
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	300
		Magnesium chloride	511	GMP	300
		Mannitol	421	GMP	300
		Methyl cellulose	461	GMP	300
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	300
		Oxidized starch	1404	GMP	300
		Pectins	440	GMP	300
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	300
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	300
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	300
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	300
		Sodium alginate	401	GMP	300
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	300

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Tara gum	417	GMP	300
		Tragacanth gum	413	GMP	300
		Xanthan gum	415	GMP	300
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	300
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	300
9. 3	**Semi preserved fish and fish products including molluscs, crustaceans, and echinoderms**	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144, 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		BENZOATES		2,000 mg/kg	13, 120
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15, 180
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	15, 180
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	100, 95
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	95
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		Neotame	961	10 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		1,000 mg/kg	27
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
9.3.1	**Fish and fish products including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly**	**PHOSPHATES**		2,200 mg/kg	33
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
9.3.2	**Fish and fish products including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine**	**ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)**		250 mg/kg	21
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
9.3.3	**Salmon substitutes, caviar and other fish roe products**	Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINCOPPER COMPLEXES		200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		IRON OXIDES		100 mg/kg	

Table 9

Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Ponceau 4R		200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
9.3.4	**Semi-preserved fish and fish products including molluscs, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste), excluding products of food categories 9.3.1 –9.3.3**	Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN COPPER COMPLEXES		75 mg/kg	95
		IRON OXIDES		50 mg/kg	95
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		160 mg/kg	144
9.4	**Fully preserved including canned or fermented fish and fish products, and molluscs, crustaceans, and echinoderms(canned fin fish, canned shrimp, canned sardines, canned salmon, canned crab meat, canned tuna and bonito)**	Acesulfame potassium	950	200 mg/kg	144, 188
		Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191
		Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	95
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15, 180
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200 mg/kg	15, 180
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN COPPER COMPLEXES,		500 mg/kg	95
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	30,000 mg/kg	50
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	95
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		340 mg/kg	21
		IRON OXIDE		50 mg/kg	95
		Neotame	961	10 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		RIBOFLAVINS		500 mg/kg	95
		SACCHARINS		200 mg/kg	144
		SULFITES		150 mg/kg	44, 140
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	144
		Carboxy methyl cellulose	466	GMP	

Table 10

Eggs and eggs products					
Food category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
10.0	**Eggs and egg products**				
10.1	**Fresh egg**	No additives permitted			

Table 10

Eggs and eggs products					
Food category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
10.2	**Egg products**	Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
10.2.1	**Liquid egg products**	**BENZOATES**		5,000 mg/kg	13
		PHOSPHATES		4,400 mg/kg	67, 33
		SORBATES		5,000 mg/kg	42
		Triethyl citrate	1505	2,500 mg/kg	
		Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Lactic acid L-, D- and DL-	270	GMP	
		Sodium acetate	262(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Agar	406	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic(Acacia gum)	414	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	
		Konjac flour	425	GMP	
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Micro crystalline cellulose (cellulose gel)	460(i)	GMP	
		Pectins	440	GMP	
		Polydextroses	1200	GMP	
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Triethyl citrate	1505	2,500 mg/kg	47
		Xanthan gum	415	GMP	
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	
10.2.2	**Frozen egg products**	**PHOSPHATES**		1,290 mg/kg	67, 33
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Acetic acid, glacial	260	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Lactic acid L-, D- and DL	270	GMP	
		Sodium acetate	262(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium lactate	325	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
		Agar	406	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Carob bean gum	410	GMP	
		Carrageenan	407	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Guar gum	412	GMP	
		Gum arabic(Acacia gum)	414	GMP	
		Karaya gum	416	GMP	
		Konjac flour	425	GMP	
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		Micro crystalline cellulose (cellulose gel)	460(i)	GMP	
		Mannitol	421	GMP	
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	
		Pectins	440	GMP	

Table 10

Eggs and eggs products					
Food category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
		Polydextrose	1200	GMP	
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Tara gum	417	GMP	
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	
		Xanthan gum	415	GMP	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		200 mg/kg	21, 47
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Triethyl citrate	1505	2,500 mg/kg	47
10.2.3	**Dried and/or heat coagulated egg products**	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		200 mg/kg	21, 47
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Triethyl citrate	1505	2,500 mg/kg	47
10.3	**Preserved eggs**	**PHOSPHATES**		1,000 mg/kg	33
10.4	**Egg based deserts e.g. custard**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		ASCORBYL ESTERS		500 mg/kg	10, 2
		Aspartame	951	1,000 mg/kg	191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	100 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,400 mg/kg	33
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		Propyl gallate	310	90 mg/kg	15, 2
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	40,000 mg/kg	
		SACCHARINS		100 mg/kg	144
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	330 mg/kg	26
		Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant Blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		150 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		300 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel IV- Sulfite ammonia Caramel	150d	20,000 mg/kg	
		Caramel III – ammonia caramel	150d	20,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	

Table 11

Sweeteners including honey					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
11.0	**Sweeteners including honey**				
11.1	**Refined and raw sugars**	No additives permitted			
11.1.1	**White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose (dextrose)**	**SULFITES**		15 mg/kg	44
	Refined Sugar	**SULFITES**		20 mg/kg	
11.1.2	**Powdered sugar, powdered dextrose (icing sugar)**	Calcium silicate	552	15,000 mg/kg	56
		Magnesium carbonate	504(i)	15,000 mg/kg	56
		carbonates of calcium	170(i)	15,000 mg/kg	
		Magnesium silicate, synthetic	553(i)	15,000 mg/kg	56
		Silicates of aluminium or sodium (aluminium silicate, sodium alluminosilicate, calcium aluminium silicate)	559, 554, 556	15,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		6,600 mg/kg	56,33
		SULFITES		20 mg/kg	44
		Silicon dioxide, amorphous	551	15,000 mg/kg	56
11.1.3	**Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar, khandsarisugar (sulphur sugar), bura sugar**	**SULFITES**		150 mg/kg	44, 111
	Khandsari sugar (desi)	No additives permitted			
11.1.3.1	**Dried glucose syrup for manufacture of sugar confectionery (dried glucose syrup)**	**SULFITES**		20 mg/kg	111,44
11.1.3.2	**Glucose syrup for manufacture of sugar confectionery (golden syrup)**	**SULFITES**		20 mg/kg	111,44
11.1.4	**Lactose**	No additives permitted			
11.1.5	**Plantation or mill white sugar**	**SULFITES**		70 mg/kg	44

Table 11

Sweeteners including honey					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
	(plantation white sugar, cube sugar, misri)				
11.1.6	**Jaggery / gur**	**SULFITES**		70 mg/kg	44
11.2	**Brown sugar excluding products of food category 11.1.3**	**SULFITES**		40 mg/kg	44
11.3	**Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3**	**RIBOFLAVINS**		300 mg/Kg	
		SULFITES		70 mg/kg	44
11.4	**Other sugars and syrups (e.g. xylose, maple syrup, sugar toppings)**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10
		Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	159, 188
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	258
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	258
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	258
		Acid-treated starch	1401	GMP	258
		Agar	406	GMP	258
		Alginic acid	400	GMP	258
		Alitame	956	200 mg/kg	159
		Alkaline treated starch	1402	GMP	258
		Allura red AC	129	200 mg/kg	
		Ammonium alginate	403	GMP	258
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	159, 191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Bleached starch		GMP	258
		CAROTENOIDS		50 mg/kg	217
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		64 mg/kg	62
		Calcium acetate	263	GMP	258
		Calcium alginate	404	GMP	259
		Canthaxanthin	161g	15 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	100
		Carob bean gum	410	GMP	258
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	50 mg/kg	
		Carrageenan	407	GMP	258
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	258

Table 11

Sweeteners including honey					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
		Distarch phosphate	1412	GMP	258
		Gellan gum	418	GMP	258
		Guar gum	412	GMP	258
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	258
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		100 mg/kg	27
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	258
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	258
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	258
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	258
		Indigotine (Indigo carmine)	132	300 mg/kg	
		Karaya gum	416	GMP	258
		Konjac flour	425	GMP	258
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	258
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	258
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	258
		Magnesium chloride	511	GMP	258
		Magnesium hydroxide	528	GMP	258
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	258
		Mannitol	421	GMP	258
		Methyl cellulose	461	GMP	258
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	258
		Microcrystalline cellulose (cellulose gel)	460(i)	GMP	258
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	258
		Monostarch phosphate	1410	GMP	258
		Neotame	961	70 mg/kg	159
		Oxidized starch	1404	GMP	258
		PHOSPHATES		1,320 mg/kg	56,33
		Pectins	440	GMP	258
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	258
		Polydextrose	1200	GMP	258
		Ponceau 4R	124	300 mg/kg	159
		Potassium alginate	402	GMP	258
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	258
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	258
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	5,000 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		300 mg/kg	159
		SORBATES		1,000 mg/kg	42

Table 11

Sweeteners including honey					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Notes**
		SULFITES		40 mg/kg	44
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	71, 258
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	258
		Sodium alginate	401	GMP	258
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	258
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	258
		Starches, enzyme treated	1405	GMP	258
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,500 mg/kg	159,
		Tragacanth gum	413	GMP	258
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	258
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	258
		Xanthan gum	415	GMP	258
11.5	**Honey**	No additives permitted			
11.6	**Table-top sweeteners including those containing high-intensity sweeteners (saccharin sodium, aspartame, acesulfame potassium, sucralose)**	Steviol glycosides	960	7 mg/ 100 mg	In tablet /liquid and powder forms, 26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	GMP	
		Acesulfame potassium	950	GMP	188
		Alitame	956	GMP	
		Aspartame	951	GMP	191
		Aspartame-acesulfame salt	962	GMP	
		BENZOATES		2,000 mg/kg	13
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	1,200 mg/kg	213
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		1,000 mg/kg	96,21
		Neotame	961	GMP	
		PHOSPHATES		1,000 mg/kg	56 ,33
		Polyethylene glycol	1521	10,000 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	3,000 mg/kg	
		SACCHARINS		GMP	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42,192

TABLE 12

Salts, spices, soups, salads and protein products					
Food category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
12.0	**Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products**				
12.1	**Salt and salt substitutes**	No additives permitted			
12.1.1	**Salt (including edible common salt, iron fortified salt, iodized salt)***	Calcium carbonate	170(i)	20 g/kg	
		Calcium silicate	552	20 g/kg	
		FERROCYANIDES		10 mg/kg	24, 107
		Magnesium carbonate	504(i)	20 g/kg	
		Magnesium oxide	530	GMP	
		Magnesium silicate, synthetic	553(i)	20 g/kg	
		PHOSPHATES		8,800 mg/kg	33
		POLYSORBATES		10 mg/kg	
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	20 g/kg	71
		Silicon dioxide amorphous	551	GMP	
		Sodium 300ydroly silicate	554	1,000 mg/kg	6,254
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		50 mg/kg	
		Adipic acid	355	250 mg/kg	
		*Only the following additives permitted in double fortified salt			
		Hydroxy propyl methyl cellulose	464	GMP	
		Titanium dioxide	171	GMP	
12.1.2	**Salt substitutes**	Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	16,000 mg/kg	
		FERROCYANIDES		20 mg/kg	24
		PHOSPHATES		4,400 mg/kg	
		Calcium lactate	327	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Fumaric acid	297	GMP	
		Lactic acid, L-, D- and DL	270	GMP	
		Magnesium hydroxide	528	GMP	
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	
		Malic acid, dl-	296	GMP	
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	
		Sodium acetate	262(i)	GMP	
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	
		Sodium fumarates	365	GMP	
		Tripotassium citrate	332(i)	GMP	
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	
12.2	**Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10
		Acesulfame K	950	2,000 mg/kg	188
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	15, 130
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	15, 130
		ETHYLENE DIAMINE		70 mg/kg	21

TABLE 12

Salts, spices, soups, salads and protein products					
Food category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		TETRA ACETATES (EDTA)			
		Neotame	961	32 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Tertiary butyl hydroquinone	319	200 mg/kg	
12.2.1	**Herbs,spicesincluding masalas**	**POLYSORBATES**		2,000 mg/kg	
		SULFITES		150 mg/kg	
12.2.2	**Seasonings and condiments**	**BENZOATES**		1,000 mg/kg	13
		Aspartame	951	2,000 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
		FERROCYANIDES		20 mg/kg	24
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33 , 26
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		SACCHARINS		1,500 mg/kg	
		Sucralose	955	700 mg/kg	
		SULFITES		200 mg/kg	44
		Tartaric acid	334	GMP	
12.3	**Vinegars**	**BENZOATES**	210	1,000 mg/kg	Only in brewed vinegar
		Caramel III - ammonia caramel	150c	GMP	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	GMP	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		100 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	40 mg/kg	
		SULFITES		100 mg/kg	
12.4	**Mustards**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)	38	50 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	350 mg/kg	191
		BENZOATES		1,000 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		300 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		500 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		75 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	200 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	

TABLE 12

Salts, spices, soups, salads and protein products					
Food category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	12 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SACCHARINS		320 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
		SULFITES		250 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	140 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
12.5	**Soups and broths**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	110 mg/kg	
		Alitame	956	40 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Aspartame	951	1,200 mg/kg	
		BENZOATES		500 mg/kg	
		Brilliant blue FCF		100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	15, 130
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	100mg/kg	15, 130,340
		CAROTENOIDS		300 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLIN, COPPER COMPLEXES		400 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	25,000 mg/kg	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	25,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	
		IRON OXIDES		100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100mg/kg	
		Neotame	961	20 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,500 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		GMP	
		SACCHARINS		110 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	600 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	2,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		POLYSORBATES		1,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Tartaric acid	334	GMP	

TABLE 12

Salts, spices, soups, salads and protein products					
Food category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Canthaxanthin	161g	GMP	
		Annatto	160b (i),(ii)	GMP	
		Saffron		GMP	
		Sulphur dioxide	220	150 mg/kg	
12.5.1	**Ready-to-eat soups and broths including canned, bottled, and frozen**	Brilliant blue FCF	133	50 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	50 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	
12.5.2	**Mixes for soups and broths**	**CAROTENOIDS**		200 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		GMP	
		Canthaxanthin	161g	GMP	
		Steviol glycosides	960	50 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	50 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	127
		Sodium 303ydroly silicate	554	570 mg/kg	6
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	50 mg/kg	
		Sulphur dioxide	220	350 mg/kg	Carry over from fruit products
		Tartaric acid	334	1,500 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	GMP	
12.6	**Sauces and like products**	Acesulfame potassium	950	1,000 mg/kg	
		Aspartame	951	350 mg /kg	
		Indigotine (indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15, 130
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	100 mg/kg	15, 130
		BENZOATES		1,000 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		500 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	30 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	30,000 mg/kg	
		Guaiac resin	314	600 mg/kg	
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		1,000 mg/kg	
		IRON OXIDES		75 mg/kg	
		PHOSPHATES		300 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	50 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		350 mg/kg	

TABLE 12

Salts, spices, soups, salads and protein products					
Food category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		SACCHARINS		160 mg/kg	
		SULFITES		300 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	450 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	10,000 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
		Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	319	200 mg/kg	
		L-Tartaric acid		GMP	
		Dimethyl polysiloxane		GMP	
12.6.1	**Emulsified sauces and dips (e.g. mayonnaise, sald dressings, onion dips)**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10, 15
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		100 mg/kg	
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	-
		Neotame	961	65 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES		3,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
		Annatto	160b(i),(ii)	GMP	
		Steviol glycosides	960	350 mg/kg	
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
12.6.2	**Non emulsified sauces (e.g ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)**	**ASCORBYL ESTERS**		500 mg/kg	10
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		75 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	
		Annatto	160b(i),(ii)	GMP	
		Steviol glycosides	960	350 mg/kg	
		Paprika oleoresin	160c(i)	GMP	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	70 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42,127
12.6.3	**Mixes for sauces and gravies**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10
		Curcumin	100(i)	GMP	
		Annatto	160b(i),(ii)	GMP	
		Steviol glycosides	960	350 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	
		Neotame	961	12 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
		Sodium aluminosilicate	554	570 mg/kg	
12.6.4	**Clear sauces**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10
		Aspartame	951	200 mg/kg	
		Neotame	961	12 mg/kg	

TABLE 12

Salts, spices, soups, salads and protein products					
Food category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	
		POLYSORBATES		5,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	350 mg/kg	
12.7	**Salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa-and nut-based spreads of food categories 4.2.2.5 and 5.1.3**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	
		ASCORBYL ESTERS		200 mg/kg	10
		Aspartame	951	350 mg/kg	
		BENZOATES		1,500 mg/kg	
		CAROTENOIDS		50 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	1,500 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	
		POLYSORBATES		2,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,500 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	115 mg/kg	
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,250 mg/kg	
12.8	**Yeast and like products**	Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15
12.9	**Soybean-based seasonings and condiments**	**PHOSPHATES**		1,200 mg/kg	
12.9.1	**Fermented soybean paste**	**RIBOFLAVINS**		30 mg/kg	
		SACCHARINS		200 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	
12.9.2	**Soybean sauce**				
12.9.2.1	**Fermented soybean sauce**	Caramel III - ammonia caramel	150c	20,000 mg/kg	207
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	60,000 mg/kg	
		SACCHARINS		500 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	30 mg/kg	26
12.9.2.2	**Non-fermented soybean sauce**	Caramel III - ammonia caramel	150c	1,500 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	165 mg/kg	26
12.9.2.3	**Other soybean sauces**	Caramel III - ammonia caramel	150c	20,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Steviol glycosides	960	165 mg/kg	26
12.10	**Protein products other than from soybeans**				

TABLE 13

Foodstuffs intended for particular nutritional uses					
Food Category System	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**Note**
13.0	**Food Stuffs intended for particular nutritional uses**	Food additive provisions for the products under these categories are provided in the relevant standards of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 or Food Safety and Standards (Food or Health Supplements, Nutraceuticals, Foods for Special Dietary Uses, Foods for Special Medical Purpose, Functional Foods, and Novel Food) Regulations, 2016 as the case may be.			

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
14.0	**Beverages, excluding dairy products**				
14.1	**Non-alcoholic ("soft") beverages**				
14.1.1	**Waters**	No additives permitted			
14.1.1.1	**Natural mineral waters and source waters**	No additives permitted			
14.1.1.2	**Table waters and sold waters**	No additives permitted			
14.1.2	**Fruit and vegetable juices**				
14.1.2.1	**Fruit juices (fruit juices for industrial use, thermally processed fruits juices)**	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Calcium ascorbate	302	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	69
		BENZOATES		1,000 mg/kg	91,13
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	115
		Nitrogen	941	GMP	
		PHOSPHATES		1,000 mg/kg	40, 33
		Pectins	440	GMP	35
		SORBATES		1,000 mg/kg	91,42
		SULFITES		50 mg/kg	44
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		TARTRATES		4,000 mg/kg	45,129
		Alginic acid	400	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Gum arabic	414	GMP	
		Potassium alginate	402	GMP	
		Pectins	440	GMP	
		Ester gum	445(iii)	100 mg/kg	
		Alginic acid	400	GMP	
		Gellan gum	418	GMP	
		Acetic acid	260	GMP	
		Lactic acid	270	GMP	
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		Nitrogen	918	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
14.1.2.2	**Vegetable juices(vegetable juices for industrial use, thermally processed vegetable juices, thermally processed tomato juice)**	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		SULFITES		50 mg/kg	44
		Lactic acid	270	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		PHOSPHATES		GMP	33
		Sucralose	955	250 mg/kg	
		Nitrogen	941	GMP	
		TOCOPHEROLS		GMP	
		Acetic acid	260	GMP	
		BENZOATES		600 mg/kg	13
		Sulphur dioxide	220	1,000 mg/kg	
14.1.2.3	**Concentrates of fruitjuices (concentrated fruit juices for industrial use)**	Ascorbic acid, L-	300	GMP	127
		Acetic acid	260	GMP	
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13, 127, 91
		Calcium ascorbate	302	GMP	127
		Carbon dioxide	290	GMP	69, 127
		Citric acid	330	GMP	127
		Malic acid, DL-	296	GMP	115,127
		Lactic acid	270	GMP	127
		PHOSPHATES		1,000 mg/kg	127, 33, 40
		Pectins	440	GMP	35, 127
		SORBATES		1,000 mg/kg	127, 91, 42
		SULFITES		50 mg/kg	44, 127
		Sodium ascorbate	301	GMP	127
		TARTRATES		4,000 mg/kg	129, 128, 127, 45
		Dimethyl polysiloxane	900a	10mg/kg	
		Mono-and diglycerides of fatty acids of edible oils	471	10mg/kg	
		Nitrogen	918	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	
		Acetic acid	260	GMP	
14.1.2.4	**Concentrates of vegetable juices (concentrated vegetable Juices for industrial use)**	Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Citric acid	330	GMP	
		Sucralose	955	1,250 mg/kg	
		Lactic acid	270	GMP	
		Dimethylpolysiloxane	900a	10 mg/kg	
		Mono-and diglycerides of fatty acids of edible oils	471	10mg/kg	
		Nitrogen	918	GMP	
		Carbon dioxide	290	GMP	
		Malic acid – DL	296	GMP	
		SULFITES		50 mg/kg	44, 127 For industrial use 1,500 mg/kg max

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		Alginic acid	400	GMP	
		Acetic acid	260	GMP	
		BENZOATES		600 mg/kg	13
		SORBATES		100 mg/kg	42
14.1.3	**Fruit and vegetable nectars**	Steviol glycosides	960	200 mg/kg	26
14.1.3.1	**Fruit nectar**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	600 mg/kg	191
		Calcium ascorbate	302	GMP	
		BENZOATES		1,000 mg/kg	91, 13
		Carbon dioxide	290	GMP	69
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		PHOSPHATES		1,000 mg/kg	40,33
		Pectins	440	GMP	
		SACCHARINS		80 mg/kg	
		Sodium ascorbate	301	GMP	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42, 91
		SULFITES		70mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	
		TARTRATES		4,000 mg/kg	128, 45
		Alginic acid	400	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Chlorophylls	140	100 mg/kg	
		Caramel	150a	100 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		100 mg/kg	
		Annatto	160b(i),(ii)	100 mg/kg	
		Saffron		GMP	
14.1.3.2	**Vegetable nectar**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	600 mg/kg	191
		BENZOATES		120 mg/kg	13
		Citric acid	330	GMP	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Neotame	961	65 mg/kg	
		Pectins	440	GMP	
		SACCHARINS		80 mg/kg	
		Saffron		GMP	
		SORBATES		300 mg/kg	42
		Sucralose	955	300 mg/kg	

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		(Trichlorogalactosucrose)			
		Alginic acid	400	GMP	
		Chlorophylls	140	100 mg/kg	
		Caramel	150a	100 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		100 mg/kg	
		Annatto	160(b) (i), (ii)	100 mg/kg	
		SULPHITES		70 mg/kg	44
		Sodium hexametaphosphate	452(i)	1,000 mg/kg	
		Tartaric acid	334	GMP	
14.1.3.3	**Concentrates of fruit nectar**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188, 127
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	127
		Alginic acid	400	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Aspartame	951	600 mg/kg	191, 127
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13,91,127
		Calcium ascorbate	302	GMP	127
		Carbon dioxide	290	GMP	69, 127
		Citric acid	330	5,000 mg/kg	127
		Malic acid, DL-	296	GMP	127
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	
		PHOSPHATES		1,000 mg/kg	40, 33, 127
		Pectins	440	GMP	127
		SACCHARINS		80 mg/kg	127
		SORBATES		1,000 mg/kg	127, 91, 42
		Sodium ascorbate	301	GMP	127
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	127
		SULFITES		50 mg/kg	44, 127
		TARTRATES		4,000 mg/kg	45,127
14.1.3.4	**Concentrates of vegetable nectar**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	127,188
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	
		Aspartame	951	600 mg/kg	127
		BENZOATES		600 mg/kg	13
		Citric acid	330	GMP	
		Malic acid, DL-	296	GMP	
		Neotame	961	65 mg/kg	127
		Pectins	440	GMP	
		SULFITES		50 mg/kg	127, 44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	127
14.1.4	**Water-based flavoured drinks, including**	**ASCORBYL ESTERS**		1,000 mg/kg	15, 10
		Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	188
		Alitame	956	40 mg/kg	

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
	"sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks, includes carbonated fruit beverages, carbonated beverages with fruit	Allura red AC	129	100 mg/kg	127
		Anthocyanins	163(i), (iii)	GMP	
		Aspartame	951	600 mg/kg	191
		BENZOATES		600 mg/kg	13, 301,123
		Beeswax	901	200 mg/kg	131
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		300 mg/kg	
		Candelilla wax	902	200 mg/kg	131
		Caramel III - ammonia caramel	150c	5,000 mg/kg	9
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	131
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		Cyclodextrin, beta-	459	500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	127
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		200 mg/kg	21
		Fast green FCF	143	100 mg/kg	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	150 mg/kg	100 mg/kg max for carbonated water
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		500 mg/kg	27
		IRON OXIDES		100 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Isopropyl citrates	384	200 mg/kg	
		Neotame	961	33 mg/kg	
		PHOSPHATES		1,000 mg/kg	33
		POLYSORBATES		500 mg/kg	127
		Polydimethylsiloxane	900a	20 mg/kg	127
		Polyethylene glycol	1521	1,000 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	50 mg/kg max for carbonated water
		Propyl gallate	310	1,000 mg/kg	15
		Propylene glycol esters of fatty acids	477	500 mg/kg	
		QUILLAIA EXTRACTS		50 mg/kg	293, 132, 168
		RIBOFLAVINS		100mg/kg	
		SORBATES		500 mg/kg	42, 127
		SULFITES		70 mg/kg	143, 44, 127
		Stannous chloride	512	20 mg/kg	43
		Stearyl citrate	484	500 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	127

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		Annatto	160b(i), (ii)	100 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	100 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	100 mg/kg	
		Carmoisine	122	100 mg/kg	
		Erythrosine	127	50 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	18 (subject to a maximum methanol content in final product as 200 mg/litre)
		Saffron		GMP	
		Tartrazine	102	100 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	200 mg/kg	219
		Sucrose acetate isobutyrate	444	500 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	127
		THIODIPROPIONATES		1,000 mg/kg	15, 46
		Triethyl citrate	1505	200 mg/kg	
		Quinine salts		100 mg/kg	
14.1.4.1	**Carbonated water-based flavoured drinks (beverages non-alcoholic-cabonated, carbonated water)**	Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	50 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		50 mg/kg	
		SACCHARINS		300 mg/kg	
14.1.4.2	**Non-carbonated water-based flavoured drinks including punches and ades, ginger cocktail (ginger beer and gingerale), thermally processed fruit beverages/ fruit drinks/ready to serve fruit beverages**	Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Lauric arginate ethyl ester	243	50 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		50 mg/kg	
		SACCHARINS		300 mg/kg	
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		Curcumin	100(i)	200 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	
		Annatto	160(b)	200 mg/kg	
		Saffron		GMP	
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	XT99
		Carmoisine	122	200 mg/kg	XT99
		Erythrosine	127	100 mg/kg	XT99
		Tartarzine	102	200 mg/kg	XT99
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	XT99
		Indogotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	XT99
		Brilliant Blue FCF	133	200 mg/kg	XT99
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	XT99
		BENZOATES		600 mg/kg	
		SULFITES		350 mg/kg	XT100
		SORBATES		1,000 mg/kg	XT101
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
		Alginic acid	400	GMP	
		Sodium alginate	401	GMP	

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		Calcium alginate	404	GMP	
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	100 mg/kg	
		Sodium aluminium silicate	554	5 g/kg	
14.1.4.3	**Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks (synthetic syrups for dispensers, sharbat (synthetic syrup)*,** squashes, crushes, fruit syrups, cordials and barley water	Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	127, XT102
		Ferric ammonium citrate	381	10 mg/kg	23
		Lauric arginate ethyl ester	243	50 mg/kg	127
		Polyvinylpyrrolidone	1201	500 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		50 mg/kg	XT102
		SACCHARINS		300 mg/kg	127
		*The following additives permitted in synthetic syrups for dispensers			
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		Phosphoric acid	338	GMP	In cola beverages only
		SACCHARINS		450 mg/kg	
		Aspartame	951	3,000 mg/kg	
		Acesulfame potassium	950	1,500 mg/kg	
		Curcumin	100(i)	200 mg/kg	XT102
		beta-Carotenes, vegetable	160a (ii)	200 mg/kg	XT102
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	XT102
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	XT102
		Annatto	160b (i), ii)	200 mg/kg	XT102
		Saffron		GMP	
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		Carmoisine	122	200 mg/kg	
		Erythrosine	127	100 mg/kg	
		Tartarzine	102	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200 mg/kg	
		Indogotine (Indigo carmine)	132	200 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	
		Fast green FCF	143	200 mg/kg	
		BENZOATES		600mg/kg	
		SULFITES		350 mg/kg	44
		Glycerol ester of wood rosin	445(iii)	450 mg/kg	
		Quinine sulphate		450 mg/kg	Subject to 100 mg/kg in ready to serve beverage after dilution
		*The following additives are permitted in sharbat (synthetic syrup)			
		L-Tartaric acid	334	GMP	
		Curcumin	100(i)	200 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	200 mg/kg	
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	200 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		200 mg/kg	
		Annatto	160(b)	200 mg/kg	

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		Ponceau 4R	124	200 mg/kg	
		Saffron		GMP	
		Erythrosine	127	100mg/kg	
		Carmosine	122	200 mg/kg	
		Sunset yellow FCF	110	200mg/kg	
		Indogotine (Indigo carmine)	132	200mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	200mg/kg	
		Fast green FCF	143	200mg/kg	
		Tartrazine	102	200 mg/kg	
		BENZOATES		600 mg/kg	13
		SULFITES		350 mg/kg	122, 44
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		Propylene glycol alginate	405	GMP	
14.1.5	**Coffee, coffee /coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa**	Acesulfame potassium	950	600 mg/kg	188, 160
		Acetic acid, glacial	260	GMP	160
		Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	160
		Acetylated distarch adipate	1422	GMP	160
		Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	160
		Acid-treated starch	1401	GMP	160
		Alginic acid	400	GMP	160
		Agar	406	GMP	160
		Alkaline treated starch	1402	GMP	160
		Ascorbic acid, L-	300	GMP	160
		Aspartame	951	600 mg/kg	160
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		Beeswax	901	GMP	108
		Bleached starch	1403	GMP	160
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	160
		Calcium chloride	509	GMP	160
		Calcium lactate	327	GMP	160
		Candelilla wax	902	GMP	108
		Carbon dioxide	290	GMP	59,160
		Caramel III - ammonia caramel	150c	10,000 mg/kg	7, 160
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	10,000 mg/kg	7,127
		Carnauba wax	903	200 mg/kg	108
		Carob bean gum	410	GMP	160
		Carrageenan	407	GMP	160
		Citric acid	330	GMP	160
		Citric and fatty acid esters of glycerol	472c	GMP	160
		Dextrins, roasted starch	1400	GMP	90,160
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	500 mg/kg	142
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	18
		Distarch phosphate	1412	GMP	160
		Disodium 5'-guanylate	627	GMP	201

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		Disodium 5'- inosinate	631	GMP	201
		Disodium 5'- Ribonucleotides	635	GMP	201
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	386	35 mg/kg	21
		Fumaric acid	297	GMP	160
		Gellan gum	418	GMP	160
		Glycerol	422	GMP	160
		Guar gum	412	GMP	160
		Gum arabic (Acacia gum)	414	GMP	160
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		450 mg/kg	27,160
		Hydroxypropyl cellulose	463	GMP	160
		Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	160
		Hydroxypropyl methyl cellulose	464	GMP	160
		Hydroxypropyl starch	1440	GMP	160
		Karaya gum	416	GMP	160
		Konjac flour	425	GMP	160
		Lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	GMP	160
		Lecithins	322(i), (ii)	GMP	160
		Magnesium carbonate	504(i)	GMP	160
		Magnesium chloride	511	GMP	160
		Magnesium hydroxide	528	GMP	160
		Magnesium hydroxide carbonate	504(ii)	GMP	160
		Malic acid, DL-	296	GMP	160
		Methyl cellulose	461	GMP	160
		Methyl ethyl cellulose	465	GMP	160
		Microcrystalline cellulose (cellulose gel)	460(i)	GMP	160
		Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	GMP	160
		Monosodium L- glutamate	621	GMP	160
		Monostarch phosphate	1410	GMP	160
		Neotame	961	50 mg/kg	160
		Nitrogen	941	GMP	160, 59
		Oxidized starch	1404	GMP	160
		PHOSPHATES		300 mg/kg	33, 160
		Pectins	440	GMP	160
		Phosphated distarch phosphate	1413	GMP	160
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	160
		Potassium chloride	508	GMP	160
		Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	160
		Powdered cellulose	460(ii)	GMP	160
		Processed eucheuma seaweed	407a	GMP	160
		Pullulan	1204	GMP	160

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		SACCHARINS		200 mg/kg	160
		SORBATES		500 mg/kg	42,160
		Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)	GMP	160
		Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)	GMP	160
		Shellac, bleached	904	GMP	108
		Sodium DL-malate	350(ii)	GMP	160
		Silicon dioxide, amorphous	551	GMP	321
		Sodium acetate	262(i)	GMP	160
		Sodium alginate	401	GMP	160
		Sodium ascorbate	301	GMP	160
		Sodium carbonate	500(i)	GMP	160
		Carboxymethyl cellulose	466	GMP	160
		Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	160
		Sodium fumarates	365	GMP	160
		Sodium gluconate	576	GMP	160
		Sodium hydrogen carbonate	500(ii)	GMP	160
		Sodium lactate	325	GMP	160
		Starches, enzyme treated	1405	GMP	160
		Starch sodium octenyl succinate	1450	GMP	160
		Steviol glycosides	960	200 mg/kg	160,26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	300 mg/kg	160
		Sucroglycerides	474	1,000 mg/kg	176
		Tara gum	417	GMP	160
		Tragacanth gum	413	GMP	160
		Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	160
		Trisodium citrate	331(iii)	GMP	160
		Xanthan gum	415	GMP	160
14.2	**Alcoholic beverages including alcohol-free and low-alcoholic counterparts**				
14.2.1	**Beer andmalt beverages**	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		25 mg/kg	21
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	10 mg/kg	36
		SULFITES		50 mg/kg	44
14.2.2	**Cider and perry**	**BENZOATES**		1,000mg/kg	124, 13
		CAROTENOIDS-		200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia	150c	1,000 mg/kg	

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		caramel			
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	1,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	18
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		200 mg/kg	27
		Lysozyme	1105	500 mg/kg	
		PHOSPHATES		880 mg/kg	33
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		Polyvinylpyrrolidone	1201	2 mg/kg	36
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		500 mg/kg	42
		SULFITES		200 mg/kg	44
14.2.3	**Grape wines**	Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	18
		Carbon dioxide	290	GMP	60
		Lysozyme	1105	500 mg/kg	
		SORBATES		200 mg/kg	42
		SULFITES		350 mg/kg	44, 103
14.2.3.1	**Still grape wines**				
14.2.3.2	**Sparkling and semi sparkling grape wines**				
14.2.3.3	**Fortified grape wines, grape liquor wines and sweet grape wines**	Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
14.2.4	**Wines (other than grape)**	**BENZOATES**		1,000mg/kg	124, 13
		CAROTENOIDS		200 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	1,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	1,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	250 mg/kg	18
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		200 mg/kg	27
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		SORBATES		500 mg/kg	42
		SULFITES		200 mg/kg	44
14.2.5	**Mead**	**BENZOATES**		1,000mg/kg	13
		Caramel III - ammonia caramel	150c	1, 000 mg/kg	
		Caramel IV – sulfiteammonia caramel	150d	1, 000 mg/kg	
		Dimethyl dicarbonate	242	200 mg/kg	18
		HYDROXYBENZOATES,		200 mg/kg	27

TABLE 14

Beverages, excluding dairy products					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum level**	**Note**
		PARA-			
		PHOSPHATES		440 mg/kg	33,88
		SORBATES		200 mg/kg	42
		SULFITES		200 mg/kg	44
14.2.6	**Distilled spirituous beverages containing more than 15 % alcohol**	**CAROTENOIDS**		200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	5,000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (EDTA)		25 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	181
		PHOSPHATES		440mg/kg	33, 88
		POLYSORBATES		120 mg/kg	
		SULFITES		200 mg/kg	44
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	
14.2.7	**Aromatized alcoholic beverages**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Aspartame	951	600 mg/kg	191
		Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113
		BENZOATES		1,000mg/kg	13
		CAROTENOIDS	160e	200 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	5 mg/kg	
		Caramel III - ammonia caramel	150c	50, 000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	50,000 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	600 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10, 000 mg/kg	
		ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES		25 mg/kg	21
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		1,000 mg/kg	224, 27
		Neotame	961	33 mg/kg	
		POLYSORBATES		120 mg/kg	
		Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	
		RIBOFLAVINS		100 mg/kg	
		SACCHARINS		80 mg/kg	
		SORBATES		500 mg/kg	224, 42
		SULFITES		250 mg/kg	44
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	700 mg/kg	
		Sucroglycerides	474	5,000 mg/kg	

Table 15

Ready-to–eat savouries					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**NOTE**
15.0	**Ready-to-eat savouries**	Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188
		Aspartame	951	500 mg/kg	191
		Neotame	961	32 mg/kg	
		Beeswax	901	GMP	3
		Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	200mg/kg	15, 130
		Candelilla wax	902	GMP	3
		Carnauba wax	903	GMP	3
		Caramel III - ammonia caramel	150c	10,000 mg/kg	
		Caramel IV –sulfite ammonia caramel	150d	10,000 mg/kg	
		PHOSPHATES		2,200 mg/kg	33
		SACCHARINS		100 mg/kg	
		Steviol glycosides	960	170 mg/kg	26
		Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	1,000 mg/kg	
		Shellac, bleached	904	GMP	3
		THIODIPROPIONATES		200 mg/kg	46
		TBHQ	319	200mg/kg	15, 130
15.1	**Snacks and savouries – potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200mg/kg	15, 130
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		350 mg/kg	
		Canthaxanthin	161g	45 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		Cyclodextrin, beta-	459	500 mg/kg	
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	20,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	500 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		500 mg/kg	
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		RIBOFLAVINS		300 mg/kg	
		BENZOATES		1,000 mg/kg	13
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
		SULFITES		50 mg/kg	44
		TOCOPHEROLS		GMP	
		Sunset yellow FCF	110	100 mg/kg	
15.2	**Processed nuts including coated nuts and nut mixtures**	**ASCORBYL ESTERS**		200 mg/kg	10
		Allura red AC	129	100 mg/kg	
		Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	
		Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	200 mg/kg	15, 130
		CAROTENOIDS		100 mg/kg	
		CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES		100 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	GMP	3
		Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	10,000 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	300 mg/kg	181
		HYDROXYBENZOATES, PARA-		300 mg/kg	27
		IRON OXIDES		400 mg/kg	

Table 15

Ready-to–eat savouries					
Food Category system	**Food Category Name**	**Food Additive**	**INS No**	**Recommended Maximum Level**	**NOTE**
		Indigotine (Indigo carmine)	132	100 mg/kg	
		Neotame	961	32 mg/kg	
		Ponceau 4R	124	100 mg/kg	
		Propyl gallate	310	200 mg/kg	15, 130
		RIBOFLAVINS		1,000 mg/kg	
		SORBATES		1,000 mg/kg	42
15.3	**Snacks – fish based**	**CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES**		350 mg/kg	
		beta-Carotenes, vegetable	160a(ii)	100 mg/kg	
		Grape skin extract	163(ii)	400 mg/kg	

Explanation I (for 11.6 Table top sweeteners): Maximum limit of artificial sweetener in the product shall be as in reconstituted beverage or food or in final beverage or food for consumption, as the case may be. The product label shall give clear instruction for reconstitution of products for making final beverage or food for consumption as the case may be.

Provided where the artificial sweetener(s) is/are used in carbonated water/ sweetened aerated water/ fruit beverage/ carbonated fruit beverage/ fruit nectar, the requirement of minimum total soluble solids shall not apply.

Provided further table top sweetener may contain the following carrier or filler articles with label declaration as provided in Regulation 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 and 29) of Food Safety and Standards (Packaging and Labeling) Regulations, 2011. Namely,-

(i) Dextrose

(ii) Lactose

(iii) Maltodextrin

(iv) Mannitol

(v) Sucrose

(vi) Isomalt

(vii) Citric acid

(viii) Calcium silicate

(ix) Carboxy methyl cellulose

(x) Cream of tartar, IP

(xi) Cross carmellose sodium

(xii) Colloidal silicone dioxide

(xiii) Glycine

(xiv) L-leucine

(xv) Magnesium stearate, IP

(xvi) Purified talc

(xvii) Poly vinyl pyrrolidone

(xviii) Providone

(xix) Sodium hydrogen carbonate

(xx) Starch

(xxi) Tartaric acid

(xxii) Erythritol

Explanation II (for preservatives)

The use of more than one preservative has been allowed in the alternative, those preservatives may be used in combination with one or more alternatives, provided the quantity of each preservative so used does not exceed such

number of parts out of those specified for that preservative of the aforesaid tables as may be worked out on the basis of the proportion in which such preservatives are combined.

ANNEXURE-1

All capital and bold additives in the Table 1 to 15 refers to the group of additives as listed below

Group Name	Additive Name	INS No.
SULFITES	Sulfur dioxide	220
	Sodium sulfite	221
	Sodium hydrogen sulfite	222
	Sodium disulfite	223
	Potassium metabisulfite	224
	Potassium sulfite	225
	Calcium hydrogen sulfite	227
	Potassium hydrogen sulfite	228
	Sodium thiosulfate	539
PHOSPHATES	Phosphoric acid	338
	Sodium hydrogen phosphate	339(i)
	Disodium hydrogen phosphate	339(ii)
	Trisodium orthophosphate	339(iii)
	Potassium dihydrogen phosphate	340(i)
	Dipotassium hydrogen phosphate	340(ii)
	Tripotassium ydrogen phosphate	340(iii)
	Monocalcium orthophosphate	341(i)
	Calcium hydrogen phosphate	341(ii)
	Tricalcium phosphate	341(iii)
	Ammonium dihydrogen phosphate	342(i)
	Diammonium Hydrogen phosphate	342(ii)
	Magnesium phosphate	343(i)
	Dimagnesium hydrogen phosphate	343(ii)
	Trimagnesium phosphate	343(iii)
	Disodium diphosphate	450(i)
	Trisodium diphosphate	450(ii)
	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
	Tetrapotassium diphosphate	450(v)
	Dicalcium diphosphate	450(vi)
	Calcium dihydrogen diphosphate	450(vii)
	Pentasodium triphosphate	451(i)
	Pentapotassium triphosphate	451(ii)
	Sodium polyphosphate	452(i)
	Potassium polyphosphate	452(ii)
	Sodium calcium polyphosphate	452(iii)
	Calcium polyphosphate	452(iv)
	Ammonium polyphosphate	452(v)
	Magnesium dihydrogen diphosphate	450(ix)
RIBOFLAVINS	Riboflavin, synthetic	101(i)
	Riboflavin 5'-phosphate sodium	101(ii)
	Riboflavin (Bacillus subtilis)	101(iii)
ASCORBYL ESTERS	Ascorbyl palmitate	304
	Ascorbyl stearate	305
BENZOATES	Benzoic acid	210
	Sodium benzoate	211
	Potassium benzoate	212

Group Name	Additive Name	INS No.
	Calcium benzoate	213
CAROTENOIDS	beta-Carotenes (synthetic)	160a(i)
	beta-Carotenes (Blakeslea trispora)	160a(iii)
	beta-apo-8'-Carotenal	160e
	beta-apo-8'-Carotenoic acid, ethyl ester	160f
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	Chlorophylls, copper complexes	141(i)
	Chlorophyllin copper complexes, sodium and potassium salts	141(ii)
HYDROXYBENZOATES, PARA-	Ethyl para-hydroxybenzoate	214
	Methyl para-hydroxybenzoate	218
NITRITES	Potassium nitrite	249
	Sodium nitrite	250
QUILLAIA EXTRACTS	Quillaia extract type 2	999(ii)
	Quillaia extract type I	999(i)
SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	Sodium aluminium phosphate, acidic	541(i)
	Sodium aluminium phosphate, basic	541(ii)
STEAROYL LACTYLATES	Calcium stearoyl lactylate	482(i)
	Sodium stearoyl lactylate	481(i)
THIODIPROPIONATES	Dilauryl thiodipropionate	389
	Thiodipropionic acid	388
TOCOPHEROLS	dl-alpha-Tocopherol	3 07c
	d-alpha-Tocopherol	307a
	Tocopherol concentrate, mixed	307b
SACCHARINS	Saccharin	954(i)
	Calcium saccharin	954(ii)
	Potassium saccharin	954(iii)
	Sodium saccharin	954(iv)
SORBATES	Sorbic acid	200
	Sodium sorbate	201
	Potassium sorbate	202
	Calcium sorbate	203
POLYSORBATES	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	432
	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	433
	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	434
	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	435
	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	436
POLYOXYETHYLENE STEARATES	Polyoxyethylene (40) stearate	431
	Polyoxyethylene (8) stearate	430
IRON OXIDES	Iron oxide, black	172(i)
	Iron oxide, red	172(ii)
	Iron oxide, yellow	172(iii)
FERROCYANIDES	Calcium ferrocyanide	538
	Potassium ferrocyanide	536
	Sodium ferrocyanide	535
TARTRATES	Potassium sodium L(+)-tartrate	337
	Sodium L(+)-tartrate	335(ii)
	L(+)-Tartaric acid	334
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385
	Disodium ethylenediaminetetraacetate	386

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
1	As adipic acid.
2	On the dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
3	For use in surface treatment only.
4	For use in decoration, stamping, marking or branding the product only.
5	Excluding products conforming to the standard for jams, jellies and marmalades
6	As aluminium.
7	For use in coffee substitutes only.
8	As bixin.
9	Except for use in ready-to-drink coffee products at 10,000 mg/kg.
10	As ascorbyl stearate.
11	On the flour basis.
12	As a result of carryover from flavouring substances.
13	As benzoic acid.
14	For use in 322ydrolysed protein liquid formula only.
15	On the fat or oil basis.
16	For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only.
18	As added level; residue not detected in ready-to-eat food.
19	For use in cocoa fat only.
20	Singly or in combination with other stabilizers, thickeners and/or gums.
21	As anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate.
22	For use in smoked fish products only.
23	As iron.
24	As anhydrous sodium ferrocyanide.
25	For use at GMP in full fat soy flour only.
26	As steviol equivalents.
27	As para-hydroxybenzoic acid.
28	Except for use in wheat flour conforming to the standard for wheat flour at 2,000 mg/kg.
29	For non-standardized food only.
30	As residual NO_3 ion.
31	On the mash used basis.
32	As residual NO_2 ion.
33	As phosphorus.
34	On the anhydrous basis.
35	For use in cloudy juices only.
36	On the residual level basis.
37	For non-standardized food and food conforming to the standard for quick frozen blocks of fish fillets, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh.
38	On the creaming mixture basis.
39	For use in products containing butter or other fats and oils only.
40	Pentasodium triphosphate (INS 451(i)) only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
41	For use in breading or batter coatings only.
42	As sorbic acid.
43	As tin.
44	As residual SO_2.
45	As tartaric acid.
46	As thiodipropionic acid.
47	On the dry egg yolk weight basis.
48	For use in olives only.
49	For use on citrus fruits only.
50	For use in fish roe only.
51	For use in herbs only.

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
52	Excluding chocolate milk.
53	For use in coatings only.
54	For use in cocktail cherries and candied cherries only.
55	Within the limits for sodium, calcium, and potassium specified in the standard for infant formulaand formula for special dietary purposes intended for infants: singly or in combination with other sodium, calcium, and/or potassium salts.
56	Excluding products where starch is present.
57	GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by weight.
58	As calcium.
59	For use as a packaging gas only.
60	Except for use as a carbonating agent: the CO_2 in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
61	For use in minced fish only.
62	As copper.
63	For non-standardized food and breaded or batter coatings in food conforming to the standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter
64	For use in dry beans only.
65	As a result of carryover from nutrient preparations.
66	As formaldehyde.
67	Except for use in liquid egg whites at 8,800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
68	For use in products with no added sugar only.
69	For use as a carbonating agent only.
70	As the acid.
71	Calcium, potassium and sodium salts only.
72	On the ready-to-eat basis.
73	Excluding whole fish.
74	Excluding liquid whey and whey products used as ingredients in infant formula.
75	For use in milk powder for vending machines only.
76	For use in potatoes only.
77	For special nutritional uses only.
78	Except for use in pickling and balsamic vinegars at 50,000 mg/kg.
79	For use on nuts only.
80	Equivalent to 2 mg/dm^2 surface application to a maximum depth of 5 mm.
81	Equivalent to 1 mg/dm^2 surface application to a maximum depth of 5 mm.
82	Except for use in shrimp (Crangon crangon and Crangon vulgaris) at 6,000 mg/kg.
83	L(+)-form only.
84	For use in products for infants over 1 year of age only.
85	Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed 100 mg/kg.
86	For use in whipped dessert toppings other than cream only.
87	On the treatment level basis.
88	As a result of carryover from the ingredient.
89	For use in sandwich spreads only.
90	For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product only.
91	Singly or in combination: benzoates and sorbates.
92	Excluding tomato-based sauces.
93	Excluding natural wine produced from Vitis vinifera grapes.
94	For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
95	For use in surimi and fish roe products only.
96	On the dried weight basis of the high intensity sweetener.
97	On the final cocoa and chocolate product basis.
98	For use in dust control only.

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
99	For use in fish fillets and minced fish only.
100	For use in crystalline products and sugar toppings only.
101	When used in combination with other emulsifiers, total combined use level not to exceed 15,000 mg/kg as specified in the standard for chocolate and chocolate products.
102	For use in fat emulsions for baking purposes only.
103	Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
104	Except for use in bread and yeast-leavened bakery products: maximum 5,000 mg/kg residue.
105	Except for use in dried gourd strips at 5,000 mg/kg.
106	Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
107	Except for use of sodium ferrocyanide (INS 535) and potassium ferrocyanide (INS 536) in foodgrade dendridic salt at 29 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
108	For use on coffee beans only.
109	Use level reported as 25 lbs/1,000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3,000 mg/kg
110	For use in frozen French fried potatoes only.
111	Except for use in dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.
112	For use in grated cheese only.
113	As acesulfame potassium equivalents (the reported maximum level can be converted to an aspartame-acesulfame salt basis by dividing by 0.44). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual acesulfame potassium or aspartame should not exceed the individual maximum levels for acesulfame potassium or aspartame (the reported maximum level can be converted to aspartame equivalents by dividing by 0.68).
114	Excluding cocoa powder.
115	For use in pineapple juice only.
116	For use in doughs only.
117	Except for use in fresh, uncured sausage at 1,000 mg/kg.
118	Except for use in fresh, cured sausage at 1,000 mg/kg.
119	As aspartame equivalents (the reported maximum level can be converted to an aspartame acesulfame salt basis by dividing by 0.64). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual aspartame or acesulfame potassium should not exceed the individual maximum levels for aspartame or acesulfame potassium (the reported maximum level can be converted to acesulfame potassium equivalents by multiplying by 0.68).
120	Except for use in caviar at 2,500 mg/kg.
121	Except for use in fermented fish products at 1,000 mg/kg.
123	Except for use in beverages with pH greater than 3.5 at 1,000 mg/kg.
124	For use in products containing less than 7% ethanol only.
125	For use in a mixture with vegetable oil only, as a release agent for baking pans.
126	For use in releasing dough in dividing or baking only.
127	On the served to the consumer basis.
128	Tartaric acid (INS 334) only.
129	For use as an acidity regulator in grape juice only.
130	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), tertiary butylated hydroquinone (INS 319), and propyl gallate (INS 310).
131	For use as a flavour carrier only.
132	Except for use in semi-frozen beverages at 130 mg/kg on a dried basis.
133	Any combination of butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), and propyl gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.
134	Except for use in cereal-based puddings at 500 mg/kg.
135	Except for use in dried apricots at 2,000 mg/kg, bleached raisins at 1,500 mg/kg, desiccated coconut at 200 mg/kg and coconut from which oil has been partially extracted at 50 mg/kg.
136	For use to prevent browning of certain light coloured vegetables only.
137	Except for use in frozen avocado at 300 mg/kg.
138	For use in energy-reduced products only.

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
139	For use in mollusks, crustaceans, and echinoderms only.
140	Except for use in canned abalone (univalve 325ydrolyse) at 1,000 mg/kg.
141	For use in white chocolate only.
142	Excluding coffee and tea.
143	For use in fruit juice-based drinks and dry ginger ale only.
144	For use in sweet and sour products only.
145	For use in energy reduced or no added sugar products only.
146	Beta-carotene (synthetic) (INS 160a(i)) only.
147	Excluding whey powders for infant food.
148	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 10,000 mg/kg.
149	Except for use in fish roe at 100 mg/kg.
150	For use in soy-based formula only.
151	Except for use in 325ydrolysed protein and/or amino acid-based formula at 1,000 mg/kg.
152	For use in frying only.
153	For use in instant noodles only.
154	For use in coconut milk only.
155	For use in frozen, sliced apples only.
156	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 2,500 mg/kg.
157	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 2,000 mg/kg.
158	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 1,000 mg/kg.
159	For use in pancake syrup and maple syrup only.
160	For use in ready-to-drink products and pre-mixes for ready-to-drink products only.
162	For use in dehydrated products and salami-type products only.
163	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 3,000 mg/kg.
164	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 30,000 mg/kg.
165	For use in products for special nutritional use only.
166	For use in milk-based sandwich spreads only.
167	For use in dehydrated products only.
168	Quillaia extract type 1 (INS 999(i)) only.
169	For use in fat-based sandwich spreads only.
170	Excluding products conforming to the standard for fermented milks.
171	Excluding anhydrous milkfat.
172	Except for use in fruit sauces, fruit toppings, coconut cream, coconut milk and “fruit bars” at 50 mg/kg.
173	Excluding instant noodles containing vegetables and eggs.
174	Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554), calcium aluminium silicate (INS 556),and aluminium silicate (INS 559).
175	Except for use in jelly-type fruit-based desserts at 200 mg/kg.
176	For use in canned liquid coffee only.
177	For non-standardized food and minced fish flesh and breaded or batter coatings conforming to the standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets –breaded or in batter .
178	As carminic acid.
179	For use in restoring the natural colour lost in processing only.
180	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320) and butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321).
181	As anthocyanin.
182	Excluding coconut milk.
183	Products conforming to the standard for chocolate and chocolate products may only use colours for surface decoration.
184	For use in nutrient coated rice grain premixes only.
185	As norbixin.
186	For use in flours with additives only.
187	Ascorbyl palmitate (INS 304) only.

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
188	If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as acesulfame potassium, should not exceed this level.
189	Excluding rolled oats.
190	Except for use in fermented milk drinks at 500 mg/kg.
191	If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as aspartame, should not exceed this level.
192	For use in liquid products only.
193	For use in crustacean and fish pastes only.
194	For use in instant noodles conforming to the standard for instant noodles only.
195	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and tertiary butylhydroquinone (TBHQ, INS 319).
196	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and ropyl gallate (INS 310).
197	Singly or in combination: butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and propyl gallate (INS 310).
198	For use in solid products (e.g., energy, meal replacement or fortified bars) only.
199	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 6,000 mg/kg as steviol equivalents.
200	Except for use in ham of pork loin (cured and non-heat-treated) at 120 mg/kg as steviol equivalents
201	For use in flavoured products only.
202	For use in brine used in the production of sausage only.
203	For use in chewable supplements only.
204	Except for use in longan and lichee at 50 mg/kg.
205	Except for use to prevent browning of certain light colored vegetables at 50 mg/kg.
206	Except for use as a bleaching agent in products conforming to the standard for aqueous coconut products at 30 mg/kg.
207	Except for use in soybean sauce intended for further processing at 50,000 mg/kg.
208	For use in dried and dehydrated products only.
209	Excluding products conforming to the standard for blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form.
210	For non-standardized food and fish filets and minced fish flesh conforming to the standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter.
211	For use in noodles only.
212	Except for use in products conforming to the standard for bouillon and consommés at 3,000 mg/kg.
213	For use in liquid products containing high intensity sweeteners only.
214	Excluding products conforming to the standard for dairy fat spreads.
215	Excluding products conforming to the standard for fat spreads and blended spreads.
216	For use in maize-based products only.
217	Except for use in toppings at 300 mg/kg.
218	Only 326ydrolyse can be used as preservatives and antioxidants in the products covered by the standard for desiccated coconut.
219	Except for use in non-alcoholic aniseed-based, coconut-based, and almond-based drinks at 5,000 mg/kg.
220	For use in flavoured products heat treated after fermentation only.
221	For use in potato dough and pre-fried potato slices only.
222	For use in collagen-based casings with a water activity greater than 0.6 only.
223	Except for use in products containing added fruits, vegetables, or meats at 3,000 mg/kg.
224	Excluding aromatized beer.
225	Except for use in self-raising flour at 12,000 mg/kg.
226	Except for use as a meat tenderizer at 35,000 mg/kg.
227	For use in sterilized and UHT treated milks only.
228	Except for use to stabilize higher protein liquid whey used for further processing into whey protein concentrates at 1,320 mg/kg.
229	For use as a flour treatment agent, raising agent or leavening agent only.
230	For use as an acidity regulator only.
231	For use in flavoured fermented milks and flavoured fermented milks heat treated after fermentation only.

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
232	For use in vegetable fats conforming to the standard for edible fats and oils not covered by individual standards only.
233	As nisin.
234	For use as a stabilizer or thickener only.
235	For use in reconstituted and recombined products only.
236	Excluding products conforming to the standard for cream and prepared creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream).
237	Excluding products conforming to the standard for processed cereal-based foods for infants and young children
238	Except for use in products corresponding to the standard for processed cereal-based foods for infants and young children) at GMP.
239	Excluding products conforming to the standard for canned baby foods.
240	The use level is within the limit for sodium listed in the standard for canned baby foods
241	For use in surimi products only.
242	For use as an antioxidant only.
243	For use in products conforming to the standard for processed cereal-based foods for infants and young children only, as a raising agent.
244	For use in biscuit dough only.
245	For use in pickled vegetables only.
246	Singly or in combination: aluminium ammonium 327ydrolys (INS 523) and sodium aluminium phosphates (acidic and basic; (INS 541(i),(ii)).
247	For use in kuzukiri and harusame (starch based products) only.
248	For use as a raising agent only.
249	For use as a raising agent in mixes for steamed breads and buns only.
250	For use in boiled mollusks and tsukudani only.
251	For use in processed 327ydrolys cheese only.
252	For use in self-rising flour and self-rising corn meal only.
253	For use in dry mix hot chocolate only.
254	For use in salt applied to dry salted cheeses during manufacturing only.
255	Except for use in seasonings applied to foods in food category 15.1 at 1,700 mg/kg.
256	For use in noodles, gluten-free pasta and pasta intended for hypoproteic diets only.
257	For use in shrimps and prawns only.
258	Excluding maple syrup.
259	Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554) and calcium aluminium silicate (INS 556).
260	For use in powdered beverage whiteners only.
261	For use in heat-treated buttermilk only.
262	For use in edible fungi and fungus products only.
263	Except for use in pickled fungi at 20,000 mg/kg.
264	Except for use in sterilized fungi at 5,000 mg/kg: citric acid (INS 330) and lactic acid (INS 270),singly or in combination.
265	For use in quick frozen French fried potatoes only, as a sequestrant.
266	Excluding salted atlantic herring and sprat.
267	Excluding products conforming to the standard for salted fish and dried salted fish of the gadidae family of fishes , the standard for dried shark fins, the standard for crackers from marine and freshwater fish, crustaceans and molluscan shellfish , and the standard for boiled dried salted anchovies.
268	Singly or in combination: ins 471, 472a, 472b and 472c in products conforming to the standard forprocessed cereal-based foods for infants and young children.
269	Singly or in combination with other modified starches used as thickeners in products conforming to the standard for processed cereal-based foods for infants and young children.
270	For use at 60,000 mg/kg, singly or in combination with other starch thickeners in products conforming to the standard for canned baby foods.
271	For use in products conforming to the standard for canned baby foods.
272	Singly or in combination: ins 410, 412, 414, 415 and 440 at 20,000 mg/kg in gluten-free cereal based

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
	foods, and 10,000 mg/kg in other products conforming to the standard for processed cereal- based foods for infants and young children .
273	Singly or in combination: ins 410, 412, 414, 415 and 440 except for use at 20,000 mg/kg in glutenfree cereal based foods in products conforming to the standard for processed cereal-based foods for infants and young children .
274	For use at 15,000 mg/kg in products conforming to the standard for processed cereal-based foods for infants and young children.
275	For use at 1,500 mg/kg in products conforming to the standard for canned baby foods.
276	Singly or in combination with other modified starches used as thickeners in products conforming to the standard for canned baby foods.
277	Excluding virgin and cold pressed oils and products conforming to the standard for olive oils and olive pomace oils.
278	For use in whipped cream and cream packed under pressure only.
279	Except for products conforming to the standard for edible fungi and fungus products.
280	For use in pickled radish only.
281	For use in fresh minced meat which contains other ingredients apart from comminuted meat only.
282	Only non-amidated pectins may be used in the standard for canned baby foods
283	For use in canned fruit-based baby foods conforming to the standard for canned baby foods only.
284	Singly or in combination: INS 1412, 1413, 1414 and 1440 in products conforming to the standard for infant formula and formulas for special medical purposes intended for infants.
285	Singly or in combination: INS 1412, 1413, 1414 and 1422 in products conforming to the standardfor follow-up formula.
286	For use in products conforming to the standard for luncheon meat andthe standard for cooked cured chopped meat.
288	For use in products conforming to the standard for cooked cured ham and cooked cured pork shoulder.
289	For use of sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)),trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), and bone phosphate (INS 542) as humectants in products conforming to the standard for cooked cured ham and cooked cured pork shoulder. The total amount of phosphates (naturally present and added) shall not exceed 3,520 mg/kg as phosphorus.
290	For use in products conforming to the standard for luncheon meat and cooked cured chopped meat at 15 mg/kg to replace loss of colour in product with binders only.
291	Except for use of beta-apo-8'-carotenal (INS 160e) and beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester (INS 160f) at 35 mg/kg.
292	Except for use in 276 Hydrolysed protein and/or amino acid-based formula at 25,000 mg/kg.
293	On the saponin basis.
294	Except for use in liquid products at 600 mg/kg as steviol equivalents.
295	For use in products conforming to the standard for canned baby foods only, as an acidity regulator.
296	Except for use in perilla in brine at 780 mg/kg.
297	The level in the ready-to-eat food shall not exceed 200 mg/kg on the anhydrous basis.
298	For use in provolone cheese only.
299	For use at 400 mg/kg as phosphorous singly or in combination in breaded or batter coating inaccordance with standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets– breaded or in batter.
300	For use in salted squid only.
301	Interim maximum level.
302	For use of sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii),trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium

Note No.	Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15.
	diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate(INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), and bone phosphate (INS 542) as humectants in products conforming to the standard for luncheon meat and cooked cured chopped meat at 1320 mg/kg as phosphorous. The total amount of phosphates (naturally present and added) shall not exceed 3,520 mg/kg as phosphorous.
303	For use as a pH stabilizer in soured cream butter only.
321	For use in powdered mixes only.
327	For use in fish products cooked in soy sauce.
330	Except for use in canned products.
340	Except for products not conforming tothe Codex standard for bouillons and consommés (CODEX STAN 117-1981) at 100 mg/kg.
FS01	Glucose oxidase from Aspergillus niger, A. oryzae, Penicillium chrysogenum
FS02	Lipase from Aspergillus niger, A. oryzae, A. flavus, Rhizopus arrhizus, R. delemar, R. nigricans, R. niveus, Mucor javanicus, M. miehei, M. pusillus, Brevibacterium lineus, Candida lipolytica
FSO3	Xylanase from Aspergillus niger, Sporotrichum dimorphosporum, Streptomyces sp., Trichoderma reesei, Humicola insolens, Bacillus licheniformis
XS89	Excluding products conforming to standard for luncheon meat.
XS96	Excluding products conforming to the standard for cooked cured ham.
XS97	Excluding products conforming to the standard for cooked cured pork shoulder.
XS98	Excluding products conforming to the standard for cooked cured chopped meat.
XT99	In case of thermally processed fruit beverages/ fruit drinks/ready-to-serve fruit beverages, half of the recommended maxiumum level is permitted
XT100	70 mg/kg for thermally processed fruit beverages/ fruit drinks/ready-to- serve fruit beverages
XT101	300 mg/kg for thermally processed fruit beverages/ fruit drinks/ready-to- serve fruit beverages
XT102	On dilutionexcept in cordial and barley water

GMP Table Provisions For all Food Categories	
The following additives, as indicated may be used in all food categories (except those categories listed in the 'Annex to GMP' list) under the conditions of Good Manufacturing Practice (GMP) as outlined in the 3.1(8)	
INS No.	**Food Additive**
260	Acetic acid, glacial
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol
1422	Acetylated distarch adipate
1414	Acetylated distarch phosphate
1451	Acetylated oxidized starch
1401	Acid-treated starch
406	Agar
400	Alginic acid
1402	Alkaline treated starch
403	Ammonium alginate
503(i)	Ammonium carbonate
510	Ammonium chloride
503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate
527	Ammonium hydroxide
1100(i)	alpha-Amylase from Aspergillus oryzae var.
1100(iv)	alpha-Amylase from Bacillus megaterium expressed in Bacillus subtilis
1100(v)	alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus expressed in Bacillus subtilis
1100(ii)	alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus
1100(iii)	alpha-Amylase from Bacillus subtilis
300	Ascorbic acid, L-

GMP Table Provisions For all Food Categories	
The following additives, as indicated may be used in all food categories (except those categories listed in the 'Annex to GMP' list) under the conditions of Good Manufacturing Practice (GMP) as outlined in the 3.1(8)	
INS No.	**Food Additive**
162	Beet red
1403	Bleached starch
1101(iii)	Bromelain
629	Calcium 5'-guanylate
633	Calcium 5'-inosinate
634	Calcium 5'-ribonucleotides
263	Calcium acetate
404	Calcium alginate
302	Calcium ascorbate
170(i)	Calcium carbonate
509	Calcium chloride
623	Calcium di-L-glutamate
578	Calcium gluconate
526	Calcium hydroxide
327	Calcium lactate
352(ii)	Calcium malate, DL-
529	Calcium oxide
282	Calcium propionate
552	Calcium silicate
516	Calcium sulfate
150a	Caramel I – plain caramel
1100(vi)	Carbohydrase from Bacillus licheniformis
290	Carbon dioxide
410	Carob bean gum
407	Carrageenan
427	Cassia gum
140	Chlorophylls
330	Citric acid
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol
468	Cross-linked sodium carboxymethyl cellulose (Cross-linked-cellulose gum)
424	Curdlan
457	Cyclodextrin, alpha-
458	Cyclodextrin, gamma-
1504(i)	Cyclotetraglucose
1504(ii)	Cyclotetraglucose syrup
1400	Dextrins, roasted starch
628	Dipotassium 5'-guanylate
627	Disodium 5'-guanylate
631	Disodium 5'-inosinate
635	Disodium 5'-ribonucleotides
1412	Distarch phosphate
315	Erythorbic acid (Isoascorbic acid)
968	Erythritol
462	Ethyl cellulose
467	Ethyl hydroxyethyl cellulose
297	Fumaric acid
418	Gellan gum
575	Glucono delta-lactone
1102	Glucose oxidase (Note FS01)

GMP Table Provisions For all Food Categories	
The following additives, as indicated may be used in all food categories (except those categories listed in the 'Annex to GMP' list) under the conditions of Good Manufacturing Practice (GMP) as outlined in the 3.1(8)	
INS No.	**Food Additive**
620	Glutamic acid, L(+)-
422	Glycerol
626	Guanylic acid, 5'-
412	Guar gum
414	Gum arabic (Acacia gum)
507	Hydrochloric acid
463	Hydroxypropyl cellulose
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate
464	Hydroxypropyl methyl cellulose
1440	Hydroxypropyl starch
630	Inosinic acid, 5'-
953	Isomalt (Hydrogenated isomaltulose)
416	Karaya gum
425	Konjac flour
270	Lactic acid, L-, D- and DL-
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol
966	Lactitol
322(i), (ii)	Lecithins
1104	Lipases (Note FS02)
160d(iii)	Lycopene, Blakeslea trispora
160d(i)	Lycopene, synthetic
160d(ii)	Lycopene, tomato
504(i)	Magnesium carbonate
511	Magnesium chloride
625	Magnesium di-L-glutamate
580	Magnesium gluconate
528	Magnesium hydroxide
504(ii)	Magnesium hydroxide carbonate
329	Magnesium lactate, DL-
530	Magnesium oxide
553(i)	Magnesium silicate, synthetic
518	Magnesium sulfate
296	Malic acid, DL-
965(i)	Maltitol
965(ii)	Maltitol syrup
421	Mannitol
461	Methyl cellulose
465	Methyl ethyl cellulose
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)
471	Mono- and di-glycerides of fatty acids
624	Monoammonium L-glutamate
622	Monopotassium L-glutamate
621	Monosodium L-glutamate
1410	Monostarch phosphate
941	Nitrogen
942	Nitrous oxide
1404	Oxidized starch
1101(ii)	Papain
440	Pectins

GMP Table Provisions For all Food Categories	
The following additives, as indicated may be used in all food categories (except those categories listed in the 'Annex to GMP' list) under the conditions of Good Manufacturing Practice (GMP) as outlined in the 3.1(8)	
INS No.	**Food Additive**
1413	Phosphated distarch phosphate
1200	Polydextroses
964	Polyglycitol syrup
1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble
632	Potassium 5'-inosinate
261	Potassium acetates
402	Potassium alginate
303	Potassium ascorbate
501(i)	Potassium carbonate
508	Potassium chloride
332(i)	Potassium dihydrogen citrate
577	Potassium gluconate
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate
515(ii)	Potassium hydrogen sulfate
525	Potassium hydroxide
326	Potassium lactate
351(ii)	Potassium malate
283	Potassium propionate
515(i)	Potassium sulfate
460(ii)	Powdered cellulose
407a	Processed eucheuma seaweed
944	Propane
280	Propionic acid
1101(i)	Protease
1204	Pullulan
470(i)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium
470(ii)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium
551	Silicon dioxide, amorphous
350(ii)	Sodium DL-malate
262(i)	Sodium acetate
401	Sodium alginate
301	Sodium ascorbate
500(i)	Sodium carbonate
466	Carboxymethyl cellulose
469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed (Cellulose gum, enzymatically hydrolyzed)
331(i)	Sodium dihydrogen citrate
316	Sodium erythorbate (Sodium isoascorbate)
365	Sodium fumarates
576	Sodium gluconate
350(i)	Sodium hydrogen DL-malate
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate
514(ii)	Sodium hydrogen sulfate
524	Sodium hydroxide
325	Sodium lactate
281	Sodium propionate
500(iii)	Sodium sesquicarbonate
514(i)	Sodium sulfate
420(i)	Sorbitol
420(ii)	Sorbitol syrup

GMP Table Provisions For all Food Categories	
The following additives, as indicated may be used in all food categories (except those categories listed in the 'Annex to GMP' list) under the conditions of Good Manufacturing Practice (GMP) as outlined in the 3.1(8)	
INS No.	**Food Additive**
1420	Starch acetate
1450	Starch sodium octenyl succinate
1405	Starches, enzyme treated
553(iii)	Talc
417	Tara gum
957	Thaumatin
171	Titanium dioxide
413	Tragacanth gum
1518	Triacetin
380	Triammonium citrate
333(iii)	Tricalcium citrate
332(ii)	Tripotassium citrate
331(iii)	Trisodium citrate
415	Xanthan gum
967	Xylitol

ANNEX TO GMP Table

Food Categories or Individual Food Items where GMP Table shall not apply

Sr. No	Category number	Food category
1.	1.1.1	Milk and buttermilk (plain) (excluding heat-treated buttermilk)
2.	1.1.1.1	Milk (plain)
3.	1.1.1.2	Buttermilk (plain)
4.	1.2	Fermented and renneted milk products (plain) excluding food category 1.1.2 (dairy based drinks)
5.	1.2.1	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 1.1.2 (dairy-based drinks)
6.	1.2.1.1	Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation
7.	1.2.1.2	Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation
8.	1.2.2	Renneted milk (plain)
9.	1.4.1	Pasteurized cream (plain)
10.	1.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping or whipped creams, and reduced fat creams (plain)
11.	1.6.3	Whey Cheese
12.	1.6.6	Whey protein cheese
13.	1.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheese
14.	2.1	Fats and oils essentially free from water
15.	2.1.1	Butter oil, anhydrous milkfat, ghee
16.	2.1.2	Vegetable oils and fats
17.	2.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats
18.	2.2.1	Butter
19.	4.1.1	Fresh fruit
20.	4.1.1.1	Untreated fresh fruit
21.	4.1.1.2	Surface-treated fresh fruit
22.	4.1.1.3	Peeled or cut fresh fruit
23.	4.2.1	Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes,and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds

Sr. No	Category number	Food category
24.	4.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
25.	4.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
26.	4.2.1.3	Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
27.	4.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
28.	4.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3
29.	6.1	Whole, broken or flaked grain, including rice
30.	6.2	Flours and starches (including soybean powder)
31.	6.2.1	Flours
32.	6.2.2	Starches
33.	6.4.1	Fresh pastas and noodles and like products
34.	6.4.2	Dried pastas and noodles and like products
35.	8.1	Fresh meat, poultry, and game
36.	8.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts
37.	8.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted
38.	9.1	Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms
39.	9.1.1	Fresh fish
40.	9.1.2	Fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms
41.	9.2	Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms
42.	9.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms
43.	9.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms
44.	9.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms
45.	9.2.4	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms
46.	9.2.4.1	Cooked fish and fish products
47.	9.2.4.2	Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms
48.	9.2.4.3	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms
49.	9.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms
50.	10.1	Fresh eggs
51.	10.2.1	Liquid egg products
52.	10.2.2	Frozen egg products
53.	11.1	Refined and raw sugars
54.	11.1.1	White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose
55.	11.1.2	Powdered sugar, powdered dextrose
56.	11.1.3	Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar
57.	11.1.3.1	Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery
58.	11.1.3.2	Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery
59.	11.1.4	Lactose
60.	11.1.5	Plantation or mill white sugar
61.	11.2	Brown sugar, excluding products of food category 11.1.3 (soft white sugar, soft brown

Sr. No	Category number	Food category
		sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar)
62.	11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 (soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar)
63.	11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)
64.	11.5	Honey
65.	12.1	Salt and salt substitutes
66.	12.1.1	Salt
67.	12.1.2	Salt substitutes
68.	12.2.1	Herbs and spices (EXCLUDING SPICES)
69.	14.1.1	Waters
70.	14.1.1.1	Natural mineral waters and source waters
71.	14.1.1.2	Table waters and soda waters
72.	14.1.2	Fruit and vegetable juices
73.	14.1.2.1	Fruit juice
74.	14.1.2.2	Vegetable juice
75.	14.1.2.3	Concentrates for fruit juice
76.	14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice
77.	14.1.3	Fruit and vegetable nectars
78.	14.1.3.1	Fruit nectar
79.	14.1.3.2	Vegetable nectar
80.	14.1.3.3	Concentrates for fruit nectar
81.	14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar
82.	14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal beverages, excluding cocoa
83.	14.2.3	Grape wines
84.	14.2.3.1	Still grape wine
85.	14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines
86.	14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine

(C) After Regulation 3.2 the following Regulation shall be inserted, namely,-

3.3 Other substances for use in food products

3.3.1 Flavouring agents and related substances

(1) Flavouring agents include flavour substances, flavour extracts or flavour preparations, which are capable ofimparting flavouring properties, namely taste or odour or both to food. The following type of Flavouring agents may be added to food as per Good Manufacturing Practices: -

(i) Natural flavours and natural favouring substances means flavour preparations and single substancerespectively, acceptable for human consumption, obtained exclusively by physical processes from vegetables, for human consumption.

(ii) Nature-identical flavouring substances means substances chemically isolated from aromatic rawmaterials or obtained synthetically; they are chemically identical to substances present in natural productsintended for human consumption, either processed or not.

(iii) Artificial flavouring substances means those substances which have not been identified in naturalproducts intended for human consumption either processed or not;

(2) Use of antioxidants, emulsifying and stabilising agents and food preservatives in flavour -The flavouring agents may contain permitted antioxidants, emulsifying and stabilising agents and foodpreservatives.

(3) Use of anticaking agent in flavours - Synthetic amorphous silicon dioxide (INS 551) may be used in powder flavouringsubstances to a maximum level of 2 percent.

(4) Restriction on use of flavouring agents:-The use of the following flavouring agents is prohibited in any article of food, namely,-

(i) Coumarin and dihydrocoumarin;

(ii) Tonkabean (Dipteryl adorat);

(iii) β-asarone and cinamyl anthracilate

(iv) Estragole

(v) Ethyl methyl ketone

(vi) Ethyl-3-phenylglycidate

(vii) Eugenyl methyl ether

(viii) Methyl β napthyl ketone

(ix) p-Propylanisole

(x) Saffrole and isosaffrole

(xi) Thujone and isothujone (α & β thujone)

(5) Solvent in flavour

Diethyleneglycol and monoethyl ether shall not be used as solvent in flavours.

3.3.2 Lactulose syrup

(1) Lactulose syrup may be used in special milk based infant food formulations, which is to be taken under medical advice upto a maximum level of 0.5 per cent of final food subject to label declaration.

(2) Lactulose syrup may be used in bakery products upto 0.5 per cent maximum by weight.

3.3.3 Oligofructose

Oligofructose may be added at not more than 10 per cent of the product, in the following products, subject to label declaration under sub-regulation 43 of regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011,-

Dairy products like yoghurt, mousse, spreads, dairy based drinks (milkshakes, yoghurt drink), cheese, pudding, cream and ice-cream, frozen desserts like non dairy ice, sorbet and fruit ice, frozen yoghurt, flakes and ready-to-eat dry breakfast cereals, chocolate and sweets and carbohydrate based and milk product based sweets like halwa, mysore pak, boondi laddu, jalebi, khoyaburfi, peda, gulabjamun, rasgulla and similar milk product based sweets sold by any name; cooked sausages, ham and meat spreads.

3.3.4 Trehalose

Trehalose may be added as an ingredient in the following foods, subject to label declaration under sub-regulation 49 of Regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011,-

(i)	Biscuits, bread, cakes, breakfast cereals	0.5-10.0 per cent.
(ii)	Carbonated water, thermally processed fruits, fruit juices, fruit nectars, fruit beverages, fruit squashes, jam, jelly, fruit cheese, marmalade, dairy based drinks, milk powder	0.5-20.0 per cent
(iii)	Carbohydrate-based and milk product based sweets like gulabjamun, rasgulla, peda , khoya burfi	0.5-20.0 per cent
(iv)	Macroni products, noodles, pasta.	0.5-5.0 per cent
(v)	Sweets and confectionery, candies and icings	5.0-7.5 per cent
(vi)	Savouries and snacks	0.5-1.0 per cent

3.3.5 Phyto or Plant Stanol

Phyto or Plant stanol esters may be added to the following products so as to allow users to easily restrict their consumption to maximum 3 g per day through the use of either one portion containing maximum 3 g or three portions containing 1 g and it shall be added subject to the table declaration under sub-regulation 48 of Regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011:—

(i) Fat spread, milk products, milk based fruit drink, fermented milk products, soy and rice drink, cheese products, yoghurt products, spice sauces, salad dressings, juices and nectars.

(ii) Products containing Phyto or Plant Stanols be sold in single portions containing either maximum 3 g or 'maximum 1 g of Phyto or Plant Stanols, calculated as free Phyto or Plant Stanols, and if they do not contain so, there should be a clear indication of what constitutes a standard portion of the food, expressed in g or ml, and of the amount of Phyto or Plant Stanols, calculated as free Phyto or Plant Stanols, contained in such a portion;

3.3.6 Phyto or Plant Sterol

(a) The Phyto or Plant sterols from Non-Genetically Modified source may be used in the following categories of food products with their use at the level not exceeding 3 g/day;-

Fat spread, milk products, milk based fruit drink, fermented milk products, soy and rice drinks, cheese products, yoghurt products, spice sauces, salad dressings, juices and nectars, edible oils, and bakery products

Products containing Phyto or Plant Sterols be sold in single portions containing either maximum 3 g or maximum 1g of Phyto/ Plant Sterols, calculated as free Phyto or Plant Sterols. And if they do not contain so, there should be a clear indication of what constitutes a standard portion of the food, expressed in g or ml, and of the amount of Phyto or Plant Sterol, calculated as free Phyto or Plant Sterol, contained in such a portion. In all events, the composition and labelling of the products should be such as to allow users to easily restrict their consumption to maximum 3g/day of Phytosterols through the use of either one portion of 3g or three portions containing minimum 1g.

(b) The products referred to in sub-clause (a) shall not exceed the Acceptable Daily Intake (ADI) for Phytosterols and shall contain the label declarations as provided in the clause 55 of sub-regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011**.**

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./231(187)]

Note. - The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers: -

(i) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;

(ii) F. No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;

(iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;

(iv) F. No. P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5th December, 2014;

(v) F. No.1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012 dated the 17th February, 2015;

(vi) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;

(vii) F. No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;

(viii) F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;

(ix) F. No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;

(x) F. No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(xi) F. No. P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(xii) F. No. 1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016 and

(xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016

(xiv) F. No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated 14th June, 2016

(xv) F. No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals) /FSSAI-2013, dated the 13th July, 2016 and

(xvi) F. No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015 dated the 15th July, 2016.

(xvii) F. No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015 dated the 23rd August, 2016.

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.

HARINDRA KUMAR
Digitally signed by HARINDRA KUMAR
Date: 2016.09.15 11:30:56 +05'30'