

भाग ५

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको

सूचना

नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ को दफा ३ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खाद्य वस्तुको गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धी खण्ड ५०, सङ्ख्या ४२, मिति २०५७।१०।२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ तथा खण्ड ७३, सङ्ख्या १८, मिति २०८०।०४।०१ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित आदेशको प्रकरण ०७ को खाद्यान्न, दलहन तथा सोबाट बनेका पदार्थहरू (Cereal, Pulse and their Products) को सङ्केत नं. ०७.२९ पछि देहायको सङ्केत नं. ०७.३० थप गरी सोको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ :-

"०७.३० मस्यौरा (Masyaura)"

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मापदण्ड मानव उपभोगको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ गरी बिक्री वितरण हुने "मस्यौरा (Masyaura)" मा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

"मस्यौरा (Masyaura)" भन्नाले मास (कालो दाल) वा अन्य दलहनलाई भिजाएर सो को बोक्रा पूर्ण वा आंशिक रूपमा हटाई पिसेर लेदो बनाई सोमा बोक्रा हटाई स-सानो टुक्रा पारिएको पिँडालु, कर्कलो, तरुल, आलु, कुभिण्डो, तरकारी तथा सागपात लगायतका खाद्य पदार्थ मिसाई वा नमिसाई

स-सानो गोलो डल्लो वा अन्य आकारको बनाई प्राकृतिक रूपमा किण्वन (Natural Fermentation) हुन दिएर उपयुक्त विधिहरू (जस्तै: घाम, सोलार ड्राईड वा मेकानिकल ड्राईड लगायत) प्रयोग गरी सुकाएर तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। मस्यौरामा मसलाजन्य पदार्थ (Spices) मिसाएको वा नमिसाएको हुनसक्छ। मस्यौरामा अन्न, भटमास वा सोबाट बनेका उत्पादनहरूको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

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

मस्यौरा स्वच्छ र सफा भई चारित्रिक स्वाद र बास्ना भएको हुनु पर्नेछ। यसमा दुसी तथा किरा लागेको, सडेको तथा ओसिएको हुनु हुँदैन। साथै सोको सम्मिश्रण (Ingredients) बाहेकका कुनै किसिमको जैविक तथा अजैविक बाह्य पदार्थ (Organic and Inorganic Extraneous Matter) को उपस्थिति हुनु हुँदैन तथा बाह्य रङ्गको प्रयोग गर्न पाइने छैन। मस्यौरामा देहाय बमोजिमका मापदण्डहरू पूरा भएको हुनु पर्नेछ :-

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा
१.	जलांश प्रतिशत बढीमा (Moisture, percent by mass, maximum)	११.०
२.	कुल भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा बढीमा (Total ash, percent on dry mass basis, maximum)	४.०

३.	डाइलुट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा बढीमा (Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid, percent on dry mass basis, maximum)	०.१५
४.	* कुल प्रोटीन, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा घटीमा (Total protein, percent on dry mass basis, minimum)	१५.०

*कुल प्रोटीन (Total protein) प्रतिशत = नाइट्रोजन प्रतिशत (% N) × ६.२५

द्रष्टव्य:

(क) "अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic Extraneous Matter)" भन्नाले ढुङ्गा, बालुवा, काँच (सिसा), प्लाष्टिक वा सोको टुक्राहरू, माटो, धातुका टुक्रा जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ।

(ख) "जैविक बाह्य पदार्थ (Organic Extraneous Matter)" भन्नाले कपाल/रौं, भुस, चोकर, परालका टुक्रा, अखाद्य दाना, जिउंदो वा मरेको कीरा/मुसा सोको अंश र पशुजन्य अन्य फोहोर तथा अन्य फोहोर लगायतका पदार्थ जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues)

मस्यौरामा कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants) (जस्तै: जीवनाशक विषादीको अवशेष, हेभी मेटल्स (Heavy Metals), सुक्ष्म

जीवाणुहरू तथा टक्सिन्स (Toxins) लगायत अन्य हानिकारक तत्त्वका अवशेषहरू) को अधिकतम मात्रा नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. **स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था**

मस्यौराको उत्पादन, प्याकेजिङ, ह्याण्डलिङ, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता तथा गुणस्तर कायम गर्ने सम्बन्धी नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

६. **प्याकेजिङ र लेबलिङ सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)**

मस्यौरालाई सफा र सुख्खा खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ सामग्रीमा सिलबन्द गरी प्याकेजिङ गर्नु पर्नेछ। प्याकेजिङ गरिएको मस्यौराको लेबलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ। लेबलमा मस्यौरा तयार गर्न प्रयोग गरिएको सम्मिश्रणको विवरण स्पष्ट रूपमा देखिने गरी उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

द्रष्टव्य: यो मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन भएको मितिले एकानव्वेऔं दिनबाट लागू हुनेछ। "

आज्ञाले,

डा. राजेन्द्र प्रसाद मिश्र
नेपाल सरकारको सचिव।