


भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)
PART II—Section 3—Sub-Section (ii)

प्रधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 489]

No. 489]

नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 21, 1995/श्रावण 30, 1917

NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 21, 1995/SRAVANA 30, 1917

वाणिज्य मंत्रालय

आदेश

नई दिल्ली, 21 अगस्त, 1995

का. आ. 729(अ) — भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए निर्यात में पूर्व बाजी, हिमशीतिन तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद, क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के लिए कठिन प्रस्ताव निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 1 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय के आदेश संख्या का. आ. 785 (अ) तारीख 11-94 के अर्वांत भारत के राजपत्र भाग-2, खंड 3, खंड (ii) तारीख 1 नवम्बर, 1994 में प्रकाशित किए गए थे ;

2. और आक्षेप और सुझाव ऐसे सभी व्यक्तियों जिन्होंने उनसे प्रभावित होने की संभावना थी

राजपत्र में उक्त आदेश के प्रकाशन की तारीख से पैंतालीस दिन के भीतर मांगे गए थे।

3. और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता की तारीख 1-11-1994 को उपलब्ध करा दी गयी थी ;

4. और उक्त प्रारूप से संबंध में जनता में आन आक्षेपों और सुझावों पर केंद्रीय सरकार ने विचार कर लिया है।

5. और अस्वात करने वाले देशों की स्वास्थ्य अपेक्षाओं के अनुसार ऐसे उच्चतम क्वालिटी मानक बनाए रखना आवश्यक है जिनमें यूरोपीय समुदाय के तारीख 22 जुलाई, 1991 के स्वीकृत निर्देश संख्या 9114931 ई ई सी, यूनाइटेड स्टेट्स आफ अमेरिका के प्रस्तावित एच ए सी सी पी, जाफना आदि के क्वालिटी आश्वासन मानकों जैसे मानक सम्मिलित होंगे ;

6. और ताजी पकड़ी गयी मछली और मछली उत्पाद सिद्धान्त रूप में सूक्ष्मजीव सहित संदूषण से मुक्त हो;

7. तथापि, संदूषण और वाद में सड़न हो सकता है जब उनका स्वास्थ्यकर रूप से व्यवहार और उपचार किया जाए।

8. अतः ताजी हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद के संबंध में उत्पादन के सभी प्रक्रमों पर और भंडारण तथा परिवहन के दौरान ठीक ठीक स्वास्थ्यकर व्यवहार के लिए आवश्यक अपेक्षाओं को अधिकृत किया जाना चाहिए।

9. और यह सुनिश्चित करना कि मछली उत्पाद इस अधिसूचना में अधिकृत सभी स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करते हैं, मुख्यतः मछली उद्योग का उत्तरदायित्व है -

10. यह समीचीन है कि इन नियंत्रण संबंधी अध्यापकों को इस अधिसूचना के उपबंधों के एक समान लागू किए जाने की गारंटी देने और उनका निर्वाहप्रवर्तन और यह सुनिश्चित करने के लिए कि अध्यापकों को समान रीति से लागू किया जाता है, प्रविष्टि किया जाए;

11. अतः आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के संदर्भ में समानता की उपयुक्त शर्तें सुनिश्चित करने के लिए मॉनीटर करने संबंधी प्रक्रिया के लिए उपबंध बनाए जाने चाहिए।

12. और सरकार द्वारा निम्नलिखित मध्यम प्राधिकारी को देश में क्वालिटी मानकों का प्रभावी अनुपालन सुनिश्चित करना चाहिए।

13. अतः अब, केन्द्रीय सरकार की निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और वाणिज्य मंत्रालय की हिमशीतित मछली और मछली उत्पाद से संबंधित अधिसूचना सं. का अ. 1153, तारीख 9 अप्रैल, 1988, डिव्वा बंद मछली और मछली उत्पादों से संबंधित अधिसूचना सं. का अ. 1862, तारीख 12-2-1983 और प्रशीतित सीपी माने से संबंधित अधिसूचना सं. का अ. 952, तारीख 30-3-1987 को अधिक्रान्त करते हुए, निर्यात निरीक्षण परिषद से परामर्श करने के पश्चात् यह राय होने पर कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक और समीचीन है, वह -

(क) यह अधिसूचित करती है कि ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण तथा मॉनीटर के अधीन होंगे।

(ख) यह विनिर्दिष्ट करती है कि क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मॉनीटर का इस प्रकार ताजी, हिम-

शीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मॉनीटर) नियम, 1955 के निर्यात के अनुसार क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मॉनीटर का वह प्रकार होगा जिसे ताजी हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत तथा मछली उत्पादों को निर्यात से पूर्व लागू होगा।

(ग) इस आदेश से संलग्न अनुसूची-1 में यथा उपर्युक्त विनिर्देशों को ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देती है।

(घ) अंतर्देशीय व्यापार के अंतर्भूत में ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों के निर्यात को तब तक प्रतिबंधित करती है जब तक कि वे निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7(1) के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण अधिनियम सभ्य प्राधिकारी) द्वारा अनुमोदित और मॉनीटर न किए गए हों।

14. इस आदेश में, ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद में निम्नलिखित प्राधिकृत है -

सभी समुद्री जल और तटस्थ जलीयजीवजंतु और उनके भाग, जिसके अंतर्गत ताजे, शीतित, हिमशीतित या प्रसंस्कृत रूप में मत्स्यशुद्ध भी हैं, किन्तु इसके अंतर्गत मेढक नहीं हैं।

[फाइल सं. G/2/94 ई.आई.ए.ए.सी.]

ए. वी. वार सिंह, संयुक्त सचिव

पाद टिप्पण - मूल अधिसूचनाएं सं. का अ. 1153, तारीख 9-4-88, का अ. सं. 862, तारीख 12-2-87 और 952, तारीख 30-3-87 द्वारा प्रकाशित की गयी थी।

अनुसूची - 1

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6(ग) के अनुसार मान्यता प्राप्त ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों के लिए विनिर्देश निम्नलिखित होंगे--

(क) आयात करने वाले देशों के राष्ट्रीय मानक,

या

(ख) विदेशी नेता और निर्यातकर्ता के बीच तय पाए गये संविदात्मक विनियम, परन्तु यह तब जब कि वे आयात करने वाले देशों की स्वास्थ्य और अन्य अपेक्षाओं की पूर्ति करते हों;

(ग) उपरोक्त (क) या (ख) के त. ने पर, इस आदेश में अधिसूचित न्यूनतम विनियम इन अनुसूची के परिशिष्ट के रूप में होंगे,

(घ) किन्हीं ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों की विषा में जिन्हें (क) (ख) या (ग) में उपलब्ध न हों,

नलिखित सदस्यों से मिलकर बना विशेष समिति द्वारा निरचित किया जायेगा।

- निर्यात निरोधन प्रक्रिया का प्रतिनिधि—(अध्यक्ष)
- समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण का प्रतिनिधि
- भारतीय समुद्री बाजार नियंत्रक समिति का प्रतिनिधि
- केंद्रीय मत्स्य उद्योग प्राधिकरण का प्रतिनिधि।
- केंद्रीय समुद्री मत्स्य अन्वेषण संस्थान का प्रतिनिधि।

अनुसूची 1 का परिशिष्ट

विदेश

शिमला जिला मछली के लिए विनिर्देश :

क सामान्य स्थिति—ताजी/ताजी पकाई गयी शिमला मछली का विशिष्ट आकार/रूप देखने में और रंग में विशिष्ट होगा। सामग्री उचित रूप से पके, विवर्णन और काले धब्बों से रहित होगी। सामग्री में कोई भी नुकसान नहीं होगा और वह किसी भी प्रकार की गंध तथा बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी और उसमें ताजी/ताजी पकाई हुई शिमला मछली का विशिष्ट सुवास होगा। उत्पाद बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।

जैविक	ताजे/शीत/हिमशीत	पकाए/उबाले हुए
कुल प्लेट अधिकतम 37 ⁰ प्रति-ग्राम से गिनी जाएगी।	50,00,00	1,00,000
ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
कोगुलेस पोझिटिव स्टेफीलोकोक अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
सोलमोनेल्ला एन ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

किसी भी रूप में लाबस्टर के लिए विनिर्देश :

क सामान्य स्थिति—ताजी और पकाई गयी लाबस्टर का विशिष्ट आकार/रूप देखने में और रंग में विशिष्ट होगा। सामग्री उचित रूप से पके, विवर्णन और बाह्य पदार्थों से रहित होगी। उत्पाद में लड़क का सुवास नहीं होगा। उत्पाद दुर्गंध और किसी बाह्य गंध से मुक्त होगा। मांस का बाह्य पदार्थ जैसे रेत, बल आदि से मुक्त होगा। मांस से मुक्त होगी जब तक कि क्रेता द्वारा अनुज्ञात न किया जाये। इस प्रकार के लाबस्टर एक साथ पैक किए जाएंगे। मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी।

जैविक	ताजे/शीत/हिमशीत	पकाए गए/उबाले हुए
कुल प्लेट अधिकतम 37 ⁰ प्रति-ग्राम से गिनी जाएगी।	5,00,000	1,00,000
ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे।	20	शून्य
कोगुलेस पोझिटिव स्टेफीलोकोक अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
सोलमोनेल्ला एन ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

कैप्लोइस (कटल मछली, तिलचट्ट, कैकडा (बटनूज, आदि और अन्य) की उमरी बंद मछली मछली के लिए विनिर्देश :

क सामान्य स्थिति—कैप्लोइस एक साथ पैक नहीं किए जाएंगे। एक ही प्रकार के रंग और आकार की सामग्री एक साथ पैक की जाएगी। उत्पाद साफ होगा और ताजी/ताजी पकाई गयी कैप्लोइस का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में, और गंध में विशिष्ट होगा। उत्पाद उचित रूप से सूखापन, विवर्णन और बाह्य पदार्थों से रहित होगा। उत्पाद में लड़क का कोई लक्षण नहीं होगा और वह दुर्गंध तथा किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी।

(ख) जैविक	ताजे/शीत/हिमशीत	पकाए गए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37 ⁰ प्रतिग्राम से गिनी जाएगी	5,00,000	1,00,000
	2,00,000	
	(कच्चे उपभोग के लिए उत्पाद मांस के लिए)	
(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलेस पोझिटिव स्टेफीलोकोक अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोनेल्ला एन ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

IV हृदययुक्त मछली-साबुत परिष्कृत, कतले या किसी अन्य प्रकार (पाकेट, प्लैट) स्टाट साइडिंग, मैकरेल, हिल्सा, आदि के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्य एक ही आकार और रंग की मछली/कतले एक साथ पैक की जाएगी। विभिन्न आकार की मछली/कतले एक साथ पैक नहीं की जाएगी। उत्पाद साफ होंगे और ताजी/ताजी बनाई गई मछली का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में और गंध में विशिष्ट होंगे। उत्पाद सूखापन और विवर्णन रहित होंगे। उत्पाद में लड़क का कोई लक्षण नहीं होगा और वे दुर्गंध और बाह्य गंध मुक्त होंगे। उत्पाद की बनावट नर्म होगी और वे कली भी आपत्तिजनक बाह्य पदार्थ से मुक्त होंगे।

(ख) जैविक	ताजे/शीत/हिमशीत	पकाए गए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37 ⁰ प्रतिग्राम से गिनी जाएगी	5,00,000	1,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलेस पोझिटिव स्टेफीलोकोक अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोनेल्ला एन ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

V केकड़ा/किकड़ा मांस के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्य एक ही रंग का केकड़ा/किकड़ा मांस एक साथ पैक किया जाएगा। क्रेता की अपेक्षानुसार शरीर मांस और पंजा मांस, अलग से या सैंडविच पैक के रूप में या किसी अन्य प्रकार से पैक किया जाएगा। सामग्री साफ होगी, स्वस्थ स्थिति, ताजे/ताजे पकाए गए केकड़ों का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में, गंध में विशिष्टता लिए हुए होगा और उसमें लड़क दुर्गंध या कोई बाह्य गंध नहीं होगी। उत्पाद उचित रूप

में सूखापन, विवर्णन और आपत्तिजनक बाह्य पदार्थों से रहित होंगे तथा नर्म और सुदृढ़ता लिए हुए होंगे :

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीत/हिम-शीत	पकाए हुए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से गिनी जाएगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे।	20	20
(3) कोगुलैस पोजिटिव स्टेफीला-कुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोनैला एस ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

टिप्पणः—

- (1) मांस निकालने के प्रयोजन के लिए उबले हुए जल में डुबोए गए केकड़ों को पकाई गयी किन्तु नहीं बनाया जाएगा।
- (2) पकाए गए केकड़े का मांस प्राप्त निकाले हुए और तुरंत किए हुए केकड़ों को पर्याप्त समय तक उबालकर तैयार किया जाएगा जिससे कि उसे सीधे उपभोग के योग्य बनाया जाए।

VI व्हेल के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्य ब्यवस्थिति ताजे और पकाई गयी व्हेल का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में और गंध में विशिष्ट होगा। उत्पाद उचित रूप से सूखापन और विवर्णन से रहित होंगे तथा उनमें जड़न का कोई लक्षण नहीं होगा तथा वे दुर्गंध या किसी बाह्य गंध से मुक्त होंगे। पदार्थ बाह्य पदार्थों और रेत से मुक्त होंगे और उनमें किरकिराहट का कोई लक्षण नहीं होगा। व्हेल मांस को बनावट नर्म और सुदृढ़ होंगे तथा उचित रूप से खोल तथा खोल के टुकड़ों से मुक्त होंगे।

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीत/हिम-शीत	पकाए हुए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रतिग्राम गिनी जाएगी	10,00,000	200,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलैस पोजिटिव स्टेफीला-कुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोनैला एस ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

टिप्पणः—खोल से मांस प्राप्त करने के लिए उष्ण जल में उपचारित व्हेल को कच्चा बनाया जाएगा।

VII सीपी/सम्बुक्त मांस के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्य ब्यवस्थिति ताजे/पकाई गयी सीपी/पकाई सम्बुक्त के विशिष्ट आकार/रूप का उत्पाद देखने में और रंग में विशिष्ट होगा।

उत्पाद उचित रूप से सूखापन विवर्णन से रहित होंगे। उत्पाद में ताजे/पकाई गयी सम्बुक्त की विशिष्ट गंध होगी उत्पाद में जड़न का कोई लक्षण नहीं होगा। उत्पाद दुर्गंध बाह्य गंध, रेत इत्यादि से पता लगने वाली किरकिराहट और आपत्तिजनक बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा। मांस को बनावट नर्म और सुदृढ़ होंगे।

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीत/हिमशीत	पकाए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रतिग्राम से गिनी जाएगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलैस पोजिटिव स्टेफीला-कुलस अधिकतम प्रतिग्राम	20	100
(4) सोलमोनैला एस ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

टिप्पणः—सीपी का खोल खोलने और मांस निकालने के लिए गर्म पानी में उपचारित सीपी/सम्बुक्त को पकाई गयी/उबाली गयी किन्तु नहीं बनाया जाएगा।

VIII लवण जल में डिब्बा बंद या अंतर्राष्ट्रीय अनुमोदित पद्धति या सूखे पैक के लिए शीशों (ग्लिप्स नष्ट) के लिए विनिर्देश :

- 1 कच्ची सामग्री
 - 1 लवण जल में शीशों की डिब्बा बंद की जाने वाली कच्ची सामग्री लवण जल में तैयार शीशों की कच्ची सामग्री ताजे खोल साबुत और उचित रूप से साफ और अंतर्दृष्टियों रहित होंगे।
 - 2 केवल उत्तम क्वालिटी का तमक जो कि आई एन 394—1962 का होगा प्रयोग किया जाएगा
 - 2 डिब्बे
 - 1 सामग्री को उचित आंतरिक और समरस लेपित डिब्बों से पैक किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता और क्रेटर के मध्य हुए कटार के आधार पर डिब्बों को बाहर से भी तरल पदार्थ में रखा जाएगा। प्रयोग किया गया तरल पदार्थ किसी भी बाह्य अवांछनीय स्वाद और डिब्बों के अग्रतल में दुर्गंध पैदा नहीं करेगा तथा प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान रिसेगा नहीं। तरल लवण जल में किसी भी अवस्था में बुलबुल नहीं होंगे। डिब्बों का बाह्य भाग सुख्य नब्बों, जंग, छिद्र और दृष्टिगत फफूँदी से पर्याप्त मुक्त होगा
 - 2 डिब्बों को ठोकर से सीलबंद करने के उपरान्त किसी भी प्रकार का रिनाब पैनेलिंग या किसी भी प्रकार का उभार दृष्टिगत नहीं होगा। डिब्बों को खोलने के उपरान्त उसका आंतरिक भाग किसी भी प्रकार के काले रंगहीन जंग या नब्बे और आंतरिक तरल उचित अवस्था में होगा।
- 3 लवण जल
 - 1 प्रयोग किया गया लवण जल साफ और रंगहीन होगा।
 - 2 पैकिंग और लेबल लगाना
 - 1 एक ही प्रकार की सामग्री को केवल डिब्बों में पैक किया जाएगा।

4.2
5
5.1
5.2
6
6.1
6.2
6.3
6.5
6.6
6
6
6

- 4.2 लेबन यदि प्रयोग किए जा रहे हैं तो नियमित राष्ट्र के नियमों और नियमावलीयों के आधार पर मान्य पर लगाए जाएंगे।
- 5 कुल भार और श्रेणी आकार:
- 5.1 आयतन का कुल भार घोषित भार से कम नहीं होगा।
- 5.2 डिब्बों पर घोषित आकार श्रेणी आकार समान को पुष्टि करेगा। प्रति इकाई नती के नब्ब्या।
- 6 क्वालिटी (श्रेणी)
- 6.1 डिब्बों के खोलने पर आयतन अच्छी अवस्था में होगा और किसी भी प्रकार की अनुज्ञात निम्न श्रेणी नहीं होगी। जिस भाग के टुकड़े अलग किए गए हैं वह सिम्त निम्न श्रेणी को होंगी।
- 6.2 झींगों को सतह छूने पर काली नहीं होगी, मांस नहीं परन्तु एकसार और उंगलियों के बीच दवाने से दलदलाएगा नहीं।
- 6.3 झींगों के टुकड़े एक साथ दवाने पर दृष्टिोचर नहीं होंगे और वह संभव होगा कि टुकड़ों को आसानी से पृथक किया जा सके। टुकड़े समान आकार के और साफ तथा मांस के टुकड़े टंगने पर विदेशी नहीं।
- सामग्री में सुगंध और दल्लगी होगी और पकाए हुए झींगों का मांस तथा भूने (बुलसे) हुए कडवापन या किसी भी आपतित-जनक त्वाद से मुक्त होंगे।
- 6.5 सामग्री पूर्व प्रसंस्कृत खराकों में जो पीलापन क्लॉच रंग को हरा पीलापन लिए होगी से मुक्त होगी। सामग्री किसी भी काले रंग से मुक्त होगी।
- 6.6 सामग्री विशेष रूप से नती के छोटे-छोटे टुकड़ों, मीरी के टुकड़ों और पृष्ठ भाग से रहित होंगी एवं रेत, धूल कोटाणु, बाल या किसी भी बाह्य पदार्थ से मुक्त होंगी।
- 6.7 सामग्री किसी भी विषैले और सड़न पैदा करने वाले पदार्थों से मुक्त होगी।
- 6.8 डिब्बों को खोलने पर किसी भी प्रकार की सुगंध, किसी भी प्रकार की जैविक सड़न, पदार्थ में किसी भी प्रकार की तरलपत्ता और कालापन लिए नहीं होगी।
- 6.9 उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं को पुष्टि करेगा:

1	2	3	4	5
(iii)	तदण से सोडियम क्लोराईड प्रतिशत (डब्ल्यू/वी) अधिकतम	3.5	ग	—
(iv)	टाटरी में लवणीय अम्ल (एनाडीरल) प्रतिशत (डब्ल्यू/वी)	0.06 से 0.20	घ	—
(v)	असैनिक मिलियन के प्रत्येक भाग में अधिकतम	1	—	झ
(vi)	शोशा मिलियन प्रत्येक भाग में अधिकतम	5	—	ञ
(vii)	तांबा, मिलियन प्रत्येक भाग में अधिकतम	10	—	ट
(viii)	शोशा, मिलियन प्रति भाग में अधिकतम	50	—	ड
(ix)	टीन मिलियन प्रत्येक भाग में अधिकतम	250	—	ण

*तैलीय डिब्बा बंद पैकेजिंग के लिए विनिर्देश

**लवण जल में डिब्बा बंद जोच/शिम्स के लिए विनिर्देश प्रथम मूल्यांकन।

7. जैवामिक अपेक्षाएं:

7.1 न्यूनतम डिब्बों का प्रारम्भिक उष्णान ताप दित के लिए $37 \pm 1^\circ$ सेंटिग्रेड पर दिया जाएगा। इन उष्णान के परवात्, तरल पदार्थ की आवश्यकता, मात्रा तकिका द्वारा जर्गीहीन किया जाएगा और थियोग्लाइकोलेट लिन्टाईन से निर्देशन किया जाएगा और 48 घंटों के लिए $37 \pm 1^\circ$ सेंटिग्रेड पर उष्णानित किया जाएगा। उष्णानित शोरवा कोई भी जीवाणु-त्यकता की वृद्धि नहीं दर्शाएगा।

8. कोडिंग:

8.1 डिब्बों के ऊपर श्रेणी, आकार, कुल भार, विनिर्माता का नाम तथा उष्णान फैक्टरी कोड वर्ष, महीना और विनिर्माता का बैंक अंकित किया जाएगा। संक्षेपाक्षर अंकित करने के लिए निम्नलिखित रूप में कोड अंकित किया जाएगा:

क्रम सं	निर्धारण	अपेक्षाएं	परिष्करण को पद्धति नंबर	
			परिष्करण	परिष्करण
			आई एस 2236	आई एस 2168
			1968*	1971**

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i)	डिब्बों में वायु दाब			
	एच जी न्यूनतम	100	ग	—
(ii)	डिब्बों का कुल भार			
	डिब्बों में पानी की मात्रा का प्रतिशत न्यूनतम भार	64	झ	—

मी० बी० 5 एक्स 4 बी ओ 5

टी 5 छोटे 30 औंस के कुल भार के लिए होगा।

विनिर्माता के नाम संक्षेपाक्षर फैक्टरी कोड के लिए होगा।

'4' विनिर्माता वर्ष के लिए होगा और यह वर्ष मुख्य रूप से 1994 के लिए उल्लिखित होगा। 'बी' विनिर्माण माह के लिए होगा (जो फैक्टरी मान को दर्शाते करेगा) और '5' विनिर्माण मान के लिए होगा। बोम्बुडी की स्थिति में सामग्री को डिब्बा उंद भरने के लिए प्रयोग किया जाएगा, अक्षर 'जी' अक्षर श्रेणी चिह्नित करने के लिए अंकित किया जाएगा। कुल भार, आकार, श्रेणी क प्रयोग के लिए निम्नलिखित लागू होंगी:

(क) श्रेणी आकार

नामों की सूची	संख्या/100 ग्राम	संश्लेषणकार
क्लोसिल (सुप्रोन बन्डो, जन्वो)	8 से नौ	सी/ई/जम
बडा	9 से 13	जे
मलाई	14 से 22	एल
छोटा	23 से 26	एम
अत्यल्प	37 से 63	एस
केकडे/मसुरी/सलाद	64 से 102	टी
टुकड़े टूटे हुए/नाचुन और टूटे हुए	103 से अधिक	सीटी/एमआई/एसडी बी/डब्ल्यूबी

*यदि डिब्बे में, पैक में 10 प्रतिशत अधिक भार के कुल संख्यक टुकड़े हैं तो (टूटे हुए) माने जाएंगे। यदि कोई टुकड़ा 4 से कम खंड में होगा तो वह टूटा हुआ माना जाएगा।

(ख) कुल भार

4.5 अंश के पैक को छोड़कर जो कि मानक पैक होगा डिब्बों पर कुल वास्तविक भार ओपेड अंकित किया जाएगा।

(ग) विनिर्माण के मास का थ्रोकैरिंग निम्न प्रकार होगा

माह	संश्लेषणकार	माह	संश्लेषणकार
जनवरी	ए	जुलाई	जी
फरवरी	बी	अगस्त	एच
मार्च	सी	सितम्बर	जे
अप्रैल	डी	अक्टूबर	के
मई	ई	नवम्बर	एल
जून	एफ	दिसम्बर	एम

*1 लवण जल में डिब्बा बंद केकडे के लिए अंतर्राष्ट्रीय या कोई अन्य अनुमोदित पद्धति के लिए विनिर्देश:

1. कच्ची सामग्री

1.1 डिब्बा बंद करने के लिए मांस स्वस्थ ताजे पकड़े हुए केकडे जो एस क्लॉसिल, सिस्ट्रेट, परट्यून्स, पोलिक्रियस, पिलोन्यूमस और तकचुन एकैन्सिपटन जाति के होंगे।

2. डिब्बे

2.1 सामग्री को आंतरिक रूप से पर्याप्त और समरसता युक्त प्राप्त डिब्बों में बंद किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता और क्रेता के मध्य हुए करार के आधार पर डिब्बों को बाहर से भी लेपित किया जाएगा। प्रयोग किया गया लेपन इस प्रकार का होगा कि उसने किसी भी प्रकार की बाह्य अक्रविकर त्वाद, डिब्बों में और प्रसंस्करण तथा भंडारण के दौरान नहीं मिलेगा। लेपन किसी भी दबाव में लवण जल से घुलनशील नहीं होगा। डिब्बों में आंतरिक भाग में गहरे रंग के टुकड़े और सडन नहीं होंगे।

2.2 ठोककर नीचे दिए गए डिब्बों में किसी भी प्रकार का रिमाव या उमार तथा दलदलाहट नहीं होगी। डिब्बों को ढोलने पर आंतरिक भाग में किसी भी प्रकार का काला रंग, जंग या गड़कों के चिह्न दिखाई नहीं देंगे। आंतरिक पैप शब्डी अवस्था में होगा।

3. लवण जल

3.1 लवण जल प्रयोग करने के लिए वाष्प चिह्न तक या साधारण नमक आईएस 58-1962 की पुष्टि करना। यदि लवण जल के बोल में सोडियम क्लोराईड प्रयोग किया जाता है तो वह 2% डब्ल्यू/बी से अधिक नहीं होगा।

3.2 लवण जल में अम्लीय जैसे क्षारीय अम्ल (एनहाईड्रोयम 10-20% डब्ल्यू/बी से अधिक नहीं होगा।

4. पैकिंग और लेबलिंग

4.1 केकडे मांस को परमानेंट पेपर से पैक किया जाता चाहिए।

4.2 केकडा मांस और क्लो मांस को पैकिंग क्रेता और विक्रेता के मध्य हुए करार के अनुसार होगी।

विनिर्देशित करार न होने की स्थिति में क्लो मांस ऊपर और नीचे तह में थोड़ी दूरी बनाए हुए पैक किया जाएगा।

4.3 एक ही किस्म के केकडों का मांस विशेष डिब्बों में पैक किया जाएगा। जलाशय और ससुद्र से पकड़े हुए केकडों का मांस विशेष प्रकार के डिब्बों या एक साथ मिश्रकर पैक नहीं किया जाएगा।

4.4 टीनों पर "भारत में उत्पादित" शब्द अंकित किया जाएगा।

5. कुल भार

5.1 आयातित देश की अपेक्षाओं को पूरा करते हुए डिब्बों में कुल पानी को उपलब्धता रखी जाएगी।

5.2 मांस का कुल भार घोषित भार से कम नहीं होगा।

6. अतिरिक्त उत्पादों के लिए अपेक्षाएं

6.1 डिब्बों को ढोलने या सामग्री विशेष रंग और केकडे मांस की सुगंध तथा कोई बाह्य दुर्गंध नहीं देंगे।

6.2 सामग्री कुलसे हुए कड़वाहट या आयतितजनक त्वाद से रहित होगी।

6.3 सामग्री किसी भी प्रकार के घब्रों, कूल, मोनार्गु, बाल या कोई अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। वह मसों, झिल्लियों, खाल के टुकडों और अंतर्दियों के टुकडों से रहित होगी।

6.4 सामग्री नीचे रंग में मुक्त होगी।

6.5 सामग्री किसी भी प्रकार के विषेले और सडन पैदा करने वाले पदार्थ से मुक्त होगी।

6.6 लवण जल में डिब्बा बंद किया गया केकडा निम्नलिखित अपेक्षाओं की भी पूर्ति करेगा।

सारणी—1 लवण जल में डिब्बा बंद केकडे मांस के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति उपबंध नदर में परीक्षण की पद्धति	
1	2	3	4	5
1	डिब्बों में न्यूनतम वायु दबाव संख्या	150	आईएस 7143*	आईएस 2236**
2	भार के आधार पर लवण जल में अधिकतम सोडियम क्लोराईड	7%	1973	1968

MINISTRY OF COMMERCE

ORDER

New Delhi, the 21st August 1995

- 3 लवण जल में अम्ल अम्लीय 0.2% — की
प्रसिद्ध अधिकतम (डब्ल्यू/वी) प्रतिशत
- 4 अधिकतम मात्रा का प्रतिशत 2% —
अम्लजनित अम्ल की मात्रा में

*लवण जल में डिब्बा बंद किए गए केकड़े मांस के लिए विनिर्देश
प्रथम समीक्षा (लवण जल में डिब्बा बंद किए हुए झींके/शिम्प के लिए विनिर्देश
सारणी-II लवण जल में डिब्बा बंद किए हुए केकड़े मांस में
अशुद्धता की सीमा

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति उत्पाद के नमूने में परीक्षण की पद्धति संश्लेषण: 2168- 1971*
1	एरेटिक पी.पी.एम अधिकतम	1	बी
2	लैड, पी.पी.एम अधिकतम	5	सी
3	पी.पी.एम अधिकतम	10	डी
4	क, पी.पी.एम अधिकतम	50	ई
5	टिन, पी.पी.एम अधिकतम	250	एफ

*सर्वोच्च डिब्बा बंद पैकेजिंग के लिए विनिर्देश (प्रथम समीक्षा)

जीवाणु विषयक अपेक्षाएं
नमूनाबद्ध डिब्बों का प्रारंभिक उष्मायन 37+1° सेल्सियस पर
सत्र दिन के लिए या दस दिन के लिए 55+1° सेल्सियस पर
कर लिया जाएगा। इन उष्मायन के पश्चात् उन्हें डिब्बा, नलक,
थियोलैट, इन्फ्लेट सिस्टम में निवेशित किया जाएगा और 40
घंटों के लिए 37+1° सेल्सियस पर उष्मायित किया जाएगा और
किली की कीटाणुनाशकता का चिह्न नहीं दिखाया जाएगा।

8.1 प्रत्येक डिब्बा के कुल भार पर विनिर्माण का नाम या उसका
फैक्ट्री कोड या वर्ष, मास या विनिर्माण की तारीख अंकित की
जाएगी। कोड करने की रीति निम्नानुसार होगी:

ता बी 5 एक
(4 बी ओ 5)

लवण जल में डिब्बा बंद केकड़े मांस का उल्लेख
"बीबी" किया जाएगा। "5" कुल भार के लिए होगा। इन
उल्लेख में मध्य, 5 अंश कुल भार के लिए केवल विनिर्माता के नाम
के लिए या उसके फैक्ट्री कोड के लिए होगा। "4" विनिर्माण
वर्ष के लिए होगा तथा इस उल्लेख में 1994 नुद्व होगा। "बी"
इस विनिर्माण के लिए होगा अतः इस उल्लेख में फरवरी मास
दर्शात होगा। —05— मास के दौरान विनिर्माण की तारीख
से होगा। विनिर्माण का मास उदाहरणार्थ निम्नलिखितानुसार
होगे:

मास	संक्षेपाक्षर	मास	संक्षेपाक्षर
जनवरी	ए	जुलाई	जी
फरवरी	बी	अगस्त	एच
मार्च	सी	सितम्बर	जे
अप्रैल	डी	अक्टूबर	के
मई	ई	नवम्बर	एफ
जून	एफ	दिसम्बर	एफ

8.2 कुल भार केवल 4 5 अंश के कोश को छोड़कर जो कि एक
मानक पैक होगा बाकशेष कुल भार डिब्बों पर अंकित के रूप में
अंकित किया जाएगा।

S O. 729(E) —Whereas for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products to quality control and inspection prior to export, were published as required by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Gazette of India, Part-II, Section 3, Sub-section (ii) dated 1st November, 1994 under the Order of the Government of India in the Ministry of Commerce No S O 785(E) dated the 1-11-1994;

2. And, whereas, the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby within a period of forty five days of the date of publication of the said order in the Official Gazette;

3. And, whereas, the copies of the said Gazette were made available to the public on 1-11-1994;

4. And, whereas, the objections and suggestions received from the public on the said draft have been considered by the Central Government;

5. And, whereas, it is necessary to maintain the highest quality standards as per the health requirements of the importing countries, that would encompass the standards like unified directive No. 91/493/EEC dated the 22 July, 1991 of the European Community, the proposed HACCP of United States of America, Quality Assurance Standards of Japan.

6. And, whereas, fish and fishery products freshly caught are in principle free of contamination with micro-organism;

7. And, whereas, however, contamination and subsequent decomposition may occur when handled and treated unhygienically;

8. And, whereas, therefore, the essential requirements should be laid down for correct hygienic handling of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products at all stages of production and during storage and transport;

9. And whereas, it is the responsibility primarily of the fisheries industry to ensure that fishery products meet the health requirements laid down in this notification;

10. And whereas, it is expedient that these control measures should be introduced to guarantee the uniform application and to ensure smooth operation of the provisions of this notification and that the measures apply in an identical manner;

11. And whereas, provisions should, therefore, be made for procedure for monitoring to ensure the above conditions of equivalence with reference to the requirements of importing countries;

12. And whereas, the Government nominated competent authority should ensure the effective compliance of the quality standards in the country;

13. Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) and in supercession of the Notification in the Ministry of Commerce No. S.O. 1153 dated the 9th April, 1988 relating to Frozen Fish and Fishery Products, S.O. 952 dated 30-3-1987 relating to Frozen Claim Meat and S.O. 862 dated 12-2-1983 relating to Canned Fish & Fishery Products, the Central Government, after consulting the Export Inspection Council, being of the opinion that it is necessary and expedient to do so for the development of the export trade of India, hereby —

- (i) notifies that Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products shall be subject to quality control, inspection and monitoring prior to export.
- (ii) specifies that the type of quality control, inspection and monitoring shall be in accordance with the export of Fresh Frozen and Processed Fish and Fishery Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 1995 as the type of quality control, inspection and monitoring which shall be applied to such Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products prior to their export.
- (iii) recognises the specifications as set out in Schedule I appended to this Order as the standard specifications for Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products
- (iv) prohibits the export of Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products by a unit in the course of international trade unless it conforms to the standard specifications applicable to it, and is accompanied by a certificate stating that such unit is approved and monitored by the Export Inspection Agencies established under Section 7(1) of the Export (Quality Control & Inspection) Act, 1963 (the competent authority).

14. In this Order, Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products means —

all sea water and fresh water animals or part thereof, including their roes, in fresh, chilled, frozen or processed form but excluding Frogs.

[F. No 6/2/94-EI&EP]

A DIDAR SINGH, Jt. Secy

Foot Note : The principal notifications were published vide No. S. O. 1153 dated 9-4-88, S.O. No. 862 dated 12-2-83 and 952 dated 30-3-1987

SCHEDULE—I

Specifications for Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products recognised as per Section

6(C) of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 shall be —

- (a) National standards of the importing countries
- or
- (b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporter provided the same is satisfying the health and other requirements of the importing country;
- (c) In the absence of (a) or (b) above, the minimum specifications notified in this order as Appendix to this Schedule;
- (d) In the case of any Fresh, Frozen & Processed Fish and Fishery Products for which no standard is available at (a), (b) & (c) above, the standard formulated by an Expert Committee consisting of the following members shall be made applicable:—
 - Representative from Export Inspection Agency (Chairman)
 - Representative from the Marine Products Export Development Authority
 - Representative from the Seafood Exporters' Association of India.
 - Representative from Central Institute of Fishery Research Institute.
 - Representative from Central Institute of Fisheries Technology.
 - Representative from Central Marine Fishery Research Institute.

Appendix to Schedule—I

SPECIFICATIONS

I. SPECIFICATIONS FOR SHRIMPS/PRAWNS

(a) General : Appearance and colour shall be characteristic to the particular type/form of fresh/freshly cooked shrimps/prawns as the case may be. The material shall be reasonably free from dehydration, discolouration and black spots. The material shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and foreign odour. The texture of meat shall be soft and consistent and shall have characteristic flavour of Fresh/Cooked Shrimps/Prawns. The product shall be free from extraneous matter.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total plate count at 37°C per gm. maximum	5,00,000	1,00,000
(2) E. coli count per gm. max	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus per gm. max	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms	Nil	Nil

SPECIFICATIONS FOR LOBSTERS IN ANY FORM

(a) General - Appearance and colour shall be characteristic to the particular type/form of fresh/freshly cooked lobsters as the case may be. The material shall be reasonably free from dehydration, discoloration and extraneous matter. The product shall not show any sign of deterioration. The product shall be free from off odour and any foreign odour. The material shall be free from extraneous matter like sand, dirt, etc. The material shall be free from eggs unless permitted by the buyer. Lobsters of uniform size shall be packed together. Texture of the meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total plate count at 37°C per gm. maximum	5,00,000	1,00,000
(2) E. coli per gm. max	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus per gm. max	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms	Nil	Nil

III. SPECIFICATIONS FOR CEPHALOPODS (CUTTLEFISH, SQUID, OCTOPUS, ETC.) AND THEIR BODY PARTS INCLUDING ROES

(a) General - Cephalopods of different varieties shall not be packed together. Material of uniform colour and size shall be packed together. The product shall be clean and shall be characteristic to the particular type/form appearance, colour and odour of fresh/freshly cooked cephalopods. The products shall be reasonably free from dehydration, discoloration and extraneous matter. The product shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and any foreign odour. The texture of meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ ed/Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37°C per gm. max.	5,00,000	1,00,000
(2) E. coli count per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	2,00,000 for products meant for raw Consumption	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

IV. SPECIFICATIONS FOR FISHES—WHOLE, DRESSED, FILLETS OR ANY OTHER TYPE (POMFRETS, SEER, PEARL SPOT, SARDINE, MACKEREL, HILSA ETC.)

(a) General : Fishes/Fillets of uniform size and colour shall be packed together. Fishes/Fillets of different species shall not be packed together. The products shall be clean and shall have appearance, colour and odour characteristic to the particular type/form of fresh/freshly cooked fishes. The products shall be free from dehydration and discoloration. The products shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and any foreign odour. The products shall be free from softening of texture and any objectionable extraneous matter.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ /Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37°C per gm. Maximum	5,00,000	1,00,000
(2) E. coli per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus per gm.	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

V. SPECIFICATIONS FOR CRAB AND CRAB MEAT

(a) General : Crab/Crab Meat of uniform colour shall be packed together. Body meat and clawmeat shall be packed separately or as sandwich pack or any other manner as required by the buyer. The material shall be clean having characteristic of the particular type/form appearance, colour and odour of fresh/freshly cooked crabs as the case may be and shall not have deterioration, off odour or any foreign odour. The products shall be reasonably free from dehydration, discoloration and objectionable extraneous matter and shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked /Boiled
(1) Total Plate count at 37°C Per gm. maximum	10,00,000	1,00,000
(2) E. coli count per gm. Max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

NOTE

(1) Crab dipped in boiled water for the purpose of extracting meat shall not be treated as cooked variety.

- (2) Cooked crab meat shall be prepared by boiling the eviscerated and cleaned crab for sufficient length of time to make it fit for direct consumption.

VI. SPECIFICATIONS FOR WHELK

(a) General : Appearance, colour and odour shall be characteristic to the particular type/form of fresh/cooked whelk as the case may be. The products shall reasonably be free from dehydration and discolouration and shall not have any sign of deterioration off odour or any foreign odour. The products shall be free from extraneous matter and sand and shall not show grittiness. Texture shall be soft and consistent of whelk meat shall be reasonably free from shell or shell pieces.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37° C per gm. max.	10,00,000	1,00,000
(2) E Coli count per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

NOTE :

The Whelk treated with hot water for removing the meat from the shell shall be treated as raw.

VII. SPECIFICATIONS FOR CLAM/MUSSEL MEAT

(a) General.—Appearance and colour of the product shall be characteristic to the particular type/form of fresh/cooked clam/cooked mussel as the case may be. The product shall reasonably be free from dehydration and discolouration. The product shall have characteristic odour of fresh/cooked clam/mussel. The product shall not show any sign of deterioration. The product shall be free from off colour, foreign odour/sand (grittiness detected by chewing) and objectionable foreign matter. The texture of meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37° C per gm. max.	10,00,000	1,00,000
(2) E. Coli Count per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

NOTE : Clam/Mussel treated with hot water for opening the shell and the meat then packed, shall not be treated as cooked/boiled variety.

VIII. SPECIFICATIONS FOR PRAWNS (SHRIMPS) CANNED IN BRINE OR IN ANY OTHER INTERNATIONALLY APPROVED MEDIUM OR DRY PACK

1. Raw material

1.1 The raw material used for preparation of Prawns (Shrimps) canned in brine shall be fresh, sound, wholesome, properly cleaned and free from entrails.

1.2 Only refined salt conforming to IS 594—1962 shall be used.

2. Cans

2.1 The material shall be packed in suitable internally and uniformly lacquered cans. The cans may also be lacquered externally. The lacquer used shall be such that it does not impart any foreign unpleasant taste and smell to the contents of the can and does not peel off during processing and storage. The lacquer shall not be soluble in brine to any extent. The can exterior shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.

2.2 The cans after sealing hermetically shall not show leaking, panelling or swell. The interior of the Can on opening shall not show any visible black discoloration, rust or pitting and the inside lacquer shall be in good condition.

3. Brine

3.1 The brine, if used shall be clear and shall not be discoloured.

4. Packing and Labelling

4.1 Only material of the same species shall be packed in a Can.

4.2 The labels, if used, shall be in accordance with the rules and regulations of the country to which the material is to be exported.

5. Drained weight and size grade :

5.1 The net drained weight of contents shall not be less than the declared weight.

5.2 The size count (Number of pieces per unit weight) shall conform to the size grade declared on the Can.

6. Organoleptic Quality :

6.1 The contents of the Can on opening shall present a good appearance and shall not display any appreciable disintegration places from which portions have separated out would be treated as disintegrated shrimps.

6.2 The surface of the prawns shall not be slimy to the touch. The meat shall be soft but firm and shall not crumble to granular forms when pressed between fingers.

6.3 The prawn pieces shall not appear to be pressed together and it should be possible to separate the

pieces easily. The pieces shall be of uniform size and shall be clean and free from loose hanging pieces of meat.

6.4 The material shall have the odour and flavour of fresh and cooked prawn meat and shall be free from scorched bitter or any other objectionable flavour.

6.5 The material shall be free from pale bleached colour with a greenish yellow tint indicative of pre-processed spoilage. The material shall also be free from any black discoloration.

6.6 The material shall be free from sand, dirt, insect, hair or any other extraneous matter. It shall be reasonably free from bits of veins, shell particles and pieces of appendages.

6.7 The material shall be free from any poisonous and deleterious substances.

6.8 The Cans on opening shall not give any odour, or any indication of bacterial spoilage, shall not show liquefaction of contents and shall not show blackening.

6.9 The product shall also conform to the following requirements:

Sl. No	Characteristics	Requirements	Methods of test	
			Ref	to
			Appendix in IS: 2256-1960**	Appendix in IS: 2168-1971*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i)	Vacuum of the can in mm Hg. min.	100	A	—
(ii)	Drained weight of the contents of the can, as percentage by weight of the water-capacity of the can, min.	64	B	—
(iii)	Sodium chloride in brine per cent (W/V) Max.	3.5	C	—
(iv)	Acidity of brine as citric acid (anhydrous) per cent (W/V)	0.06 to 0.20	D	—
(v)	Arsenic parts per million max.	1	—	B
(vi)	Lead parts, per million, max.	5	—	C
(vii)	Copper, parts per million, max.	10	—	D
(viii)	Zinc, parts per million, max.	50	—	E
(ix)	Tin, parts per million, max.	250	—	F

7. Bacteriological Requirements :

7.1 The initial incubation of the sampled Cans shall be done at $37 \pm 1^\circ\text{C}$ for seven days or $35 \pm 1^\circ\text{C}$ for ten days. After this incubation, necessary quantity of the liquid portion is aseptically pipetted out and inoculated into thioglycollate cystine broth and incubated at $37 \pm 1^\circ\text{C}$ for 18 hours. The incubated broth shall not show bacterial growth.

8 Coding

8.1 The can shall be embossed with the markings of grade, size, drained weight, name of the manufacturer, or his factory code, year, month and batch of manufacture. An illustration for embossing the code in the abbreviated form is given below :

T 5 X

4 B05

T5 stands for 'Tiny' packed with 5 oz. drained weight, 'X' stands for the name of the manufacturer in the abbreviated form or the factory code. '4' stands for the year of manufacture, and in this illustration it signifies the year 1994. 'B' stands for the month of manufacture (here it signifies the month of February) and '05' stands for the date of manufacture during the month. In case PUD material is used for canning, the letter 'U' shall be embossed prior to the marking for size grade. For the purpose of denoting the size grade and the drained weight, the following nomenclature shall be followed :

(A) Size-Grade :

Nomenclature	Count/ 100 gms.	Abbreviation
Colossal (Super Jumbo)	Below 8	C/SJ
Jumbo	9 to 13	J
Large	14 to 22	L
Medium	23 to 36	M
Small	37 to 63	S
Tiny	64 to 102	T
Cocktail/Mini/Sealed	103 to above	CT/MI SD
Broken/Whole & Broken	No limit	B/WB

*Pack having more than 10% broken pieces by weight irrespective of the total number of pieces in the can shall be treated as 'Broken'. Any piece showing less than 4 segments shall be treated as broken.

(B) Drained weight :

Except in the case of 4.5 oz. pack, which being the standard pack, the actual drained weight shall be embossed in oz. on the Cans.

(C) The month of manufacture shall be designated as—

Month	Abbreviation	Month	Abbreviation
January	A	July	G
February	B	August	H
March	C	September	J
April	D	October	K
May	E	November	L
June	F	December	M

IX. SPECIFICATIONS FOR CRAB MEAT CANNED IN BRINE OR ANY OTHER INTERNATIONALLY APPROVED MEDIUM

1. Raw material :

1.1 The meat used for canning shall be obtained from healthy freshly caught crabs of the species *Scylla serreta*, *Portunus pelagicus*, *Neptunus pelagicus* and *Neptunus sanguinolentus*.

2. Cans :

2.1 The material shall be packed in suitable internally and uniformly lacquered Cans. The Cans may also be lacquered externally. The lacquer used shall be such that it does not impart any foreign unpleasant taste to the contents of the Can and does not peel off during processing and storage. The lacquer shall not be soluble in brine to any extent. The Can interior shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.

2.2 The cans after sealing hermetically shall not show leaking, panelling or swell. The interior of the can on opening shall not show any visible black/bruish discoloration, rusting or pitting. The inside lacquer shall be in good condition.

3. Brine:

3.1 Vacuum dried salt or common salt conforming to IS : 594—1962 shall be used for preparing brine. The sodium chloride content of the brine, if used, shall not exceed 2% W/V, maximum.

3.2 Acidity of brine as Citric acid (Anhydrous) shall be 0.20% W/V, maximum.

4. Packing and Labelling :

4.1 Crab meat shall be packed using parchment paper lining.

4.2 The body meat and claw meat of the crab shall be packed according to the terms of contract agreed upon between the buyer and seller.

In the absence of contractual specifications, the claw meat shall be packed on the top and at the bottom in distinctly separate layers.

4.3 Only the meat of one species of crab shall be packed in a particular Can. The meat obtained from crabs caught from back waters and sea shall not be mixed or packed in a particular Can.

5. Drained Weight :

5.1 The net water capacity of the Can shall be as per the requirements of the importing country.

5.2 The drained weight of the meat shall not be less than the declared weight.

6. Requirements for finished products :

6.1 The content of the Can on opening shall present the characteristic colour and odour of crab meat and shall not give any foreign odour.

6.2 The material shall be free from scorched, bitter or any objectionable flavour.

6.3 The material shall be free from stains, dirt, insect, hair or any other extraneous matter. It shall

be free from yeina, membrane shall, particles and pieces of appendages.

6.4 The material shall be free from bluish/black colour.

6.5 The material shall be free from any poisonous and deleterious substance.

6.6 Crab meat canned in brine should conform to the following requirements also :

Sl. Characteristic No.	Limits	Methods of test Referred to Appendix	
		of IS 7143 1973*	IS2236 1968**
(1) Vacuum in can in mm. min. Hg.	150	—	A
(2) Sodium Chloride in brine per cent by weight	2%	—	C
(3) Acidity of brine as citric acid anhydrous) per cent (W/V) maximum	0.2%	—	D
(4) Acid insoluble ash, per cent by weight max.	2%	A	—

* Specifications for Crab meat canned in brine

** Specifications for prawns/ Shrimps canned in brine (First Revision)

TABLE -II LIMITS OF METALLIC IMPURITIES IN CRAB MEAT CANNED IN BRINE

Sl. No.	Characteristic	Limits	Method & test Re. to Appendix In 2168—1971*
(1)	Arsenic, ppm Max.	1	B
(2)	Lead, ppm. Max.	5	C
(3)	Copper ppm max.	10	D
(4)	Zinc ppm, max.	50	E
(5)	Tin ppm max.	250	F

* Specifications for pomfret canned in oil (First revision)

7. Bacteriological requirements :

The initial incubation of the sampled Cans shall be done at $37 \pm 1^\circ \text{C}$ for seven days or at $35 \pm 1^\circ \text{C}$ for ten days. After this initial incubation, the brine of the Cans, on inoculation into, thioglycollate cystine broth and incubation at $37 \pm 1^\circ \text{C}$ for 40 hours, shall not show any sign of bacterial growth.

table

8. Coding :

8.1 The Cans shall be embossed with the markings of the drained weight, name of the manufacturer or his factory code and year, month and date of manufacture. An illustration for embossing the code in the abbreviated form is given below :

C B 5 X
4 B05

In the above illustration 'CB' stands for Crab Meat Canned in brine "5" stands for drained weight, and, in this illustration, it signifies 5 oz. drained weight, "X" stands for the name of the manufacturer in the abbreviated form or his factory code "4" stands for the year of the manufacture and in this illustration, it signifies the year 1994. "B" stands for the month of manufacture and, in this illustration, it signifies month of February. "05" stands for the date of manufacture during the month.

The months of manufacture shall be designated as :

Month	Abbreviation	Month	Abbreviation
January	A	July	G
February	B	August	H
March	C	September	J
April	D	October	K
May	E	November	L
June	F	December	M

8.2 Drained Weight :

Except in the case of 4.5 oz. pack, which being the standard pack, the actual drained weight shall be embossed in oz. on the cans.