

**भाग ५**  
**नेपाल सरकार**  
**कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको**  
**सूचना**

नेपाल सरकार (मन्त्रीस्तर) ले खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ को दफा ३ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी खाद्य वस्तुको गुणस्तर निर्धारण सम्बन्धी सूचना खण्ड ५०, सङ्ख्या ४२, मिति २०५७।१०।२३ को नेपाल राजपत्र भाग ३ तथा खण्ड ७१, सङ्ख्या १७, मिति २०७८।०४।२५ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित आदेशको प्रकरण ०३ को फल तथा सागपात पदार्थहरू (Fruits and Vegetable Products) को सङ्केत नं. ०३.१८ पछि देहायको सङ्केत नं. ०३.१९ थपी सोको गुणस्तर देहाय बमोजिम निर्धारण गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छ :-

**०३.१९ गुन्द्रुक (Gundruk)**

**१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)**

यो गुणस्तर मानव उपभोगको लागि उत्पादन गरी बिक्री वितरण प्रयोजनको लागि तयार गरिएको गुन्द्रुक (Gundruk) को सम्बन्धमा लागु हुनेछ ।

**२. परिचय (Description)**

“गुन्द्रुक” भन्नाले ब्रासिका जात (*Brassica spp.*) को हरियो सागपात जस्तै: रायो, तोरी, मूलाको पात तथा डुकु लगायतलाई सफा गरी ओइल्याएर नुन रहित (Non-salted) प्राकृतिक वा प्योर कल्चर (Pure Culture) ल्याक्टिक एसिड किण्वन (Lactic Acid Fermentation) विधिद्वारा अमिल्याए पश्चात

तयार भएको ताजा वा सुकाई तयार गरिएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्छ। गुन्द्रुकलाई घाममा, सोलार ड्रायर वा मेकानिकल ड्रायर वा अन्य उपयुक्त विधिबाट पनि सुकाएर तयार गर्न सकिनेछ। किण्वन गर्दा फलाम, एल्युमिनियम, तामा तथा पित्तलबाट बनेका भाँडा प्रयोग गर्नु हुँदैन।

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

गुन्द्रुक स्वच्छ, सफा, स्वाभाविक स्वाद र बास्ना भएको हुनु पर्नेछ। ढुसी तथा किरा लागेको हुनु हुँदैन।

साथै कुनै किसिमको जैविक बाह्य पदार्थ (Organic Extraneous Matter) वा अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic Extraneous Matter) को उपस्थिति हुनु हुँदैन। खाद्य योगशील, रङ्ग, सुगन्ध (Artificial Flavor) र परिरक्षी राख्नुहुँदैन। गुन्द्रुकमा देहाय बमोजिमका मापदण्ड पूरा भएको हुनु पर्नेछ :-

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा
१.	जलांश, प्रतिशत, बढीमा (Moisture, percent by mass, maximum) (सुख्खा गुन्द्रुकको हकमा)	१२.०
२.	कुल भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Total ash, percent on dry mass basis, maximum)	१७.०
३.	एसिडमा नघुल्ने भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Acid insoluble ash, percent on dry mass basis, maximum)	१.०
४.	अम्लता (ल्याक्टिक एसिड), प्रतिशत, घटीमा (Acidity {as lactic acid}, percent, minimum)	०.८
५.	ई कोली, प्रति ग्राम ( <i>E Coli</i> /gm)	अनुपस्थित

**द्रष्टव्य :**

- (क) “जैविक बाह्य पदार्थ (Organic Extraneous Matter)” भन्नाले रौं, भूस, चोकर, परालका टुक्रा, कपडाको

टुक्रा, जिउंदो वा मरेको किरा वा मुसा वा सोको अंश, पशुपन्छीजन्य अन्य फोहोर पदार्थजस्ता अखाद्य पदार्थ सम्झनु पर्छ।

(ख) “अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic Extraneous Matter)” भन्नाले ढुङ्गा, माटो, बालुवा, काँच (सिसा), प्लाष्टिक तथा धातु वा सोका टुक्राजस्ता अखाद्य पदार्थ सम्झनु पर्छ।

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

गुन्द्रुकमा कन्टामिनेन्ट्स जस्तै: जीवनाशक विषादीको अवशेष, हेभी मेटल्स (Heavy Metals), सुक्ष्म जीवाणु तथा टक्सिन्स (Toxins) लगायत अन्य हानिकारक तत्वका अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ।

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

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

६. **प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)**

गुन्द्रुक प्याकिङ्गको लागि प्रयोग गरिएको प्याकेजिङ्ग पदार्थ सफा, सुख्खा र खाद्य ग्रेडको हुनु पर्नेछ र प्याक गरिएको गुन्द्रुकको लेबलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ। लेबलमा गुन्द्रुक तयार गर्न प्रयोग गरिएको सागपातको विवरण तथा

गुन्द्रुकको प्रकार जस्तै: ताजा, सुख्खा वा सुकेको गुन्द्रुक लगायत भनी प्रष्ट रूपमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

**द्रष्टव्य:** यो सूचना बमोजिमको व्यवस्था नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन भएको मितिले एक सय एकासिऔं दिनबाट लागु हुनेछ।

आज्ञाले,  
डा. राजेन्द्र प्रसाद मिश्र  
नेपाल सरकारको सचिव।