

०३.१८ गुन्द्रुक (Gundruk)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मापदण्ड मानव उपभोगको लागि उत्पादन गरि बिक्री वितरण प्रयोजनको लागि तयार गरीएको गुन्द्रुक (Gundruk) को सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

गुन्द्रुक नेपालको परम्परागत मौलिक खाद्य पदार्थ हो । गुन्द्रुक भन्नाले ब्रासिका जात (*Brassica spp.*) को हरीयो सागपातहरू 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 गरीएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ। 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 परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)

- (क) गुन्द्रुक स्वच्छ, सफा, स्वाभाविक स्वाद र बास्ना भएको हुनु पर्दछ।
(ख) गुन्द्रुक ओसिएको, ढुसी एवं किरा लागेको हुनु हुँदैन।
(ग) गुन्द्रुकमा कुनै किसिमको जैविक तथा अजैविक बाह्य पदार्थको उपस्थिति हुनु हुँदैन।
(घ) गुन्द्रुकमा खाद्य योगशील, रङ्ग, सुगन्ध (Artificial flavor) र परिरक्षीहरू राख्नुहुँदैन।
गुन्द्रुकमा देहाय बमोजिमका मापदण्डहरू पुरा 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

द्रष्टव्यः

(क) जैविक बाह्या पदार्थ (Organic extraneous matter) भन्नाले रौं, भूस, चोकर, परालका टुक्रा, कपडाको टुक्रा, जिउँदो वा मरेको किरा वा मुसा वा सो को अंश, पशुपन्छीजन्य अन्य फोहोर पदार्थ जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

(ख) अजैविक बाह्या पदार्थ (Inorganic extraneous matter) भन्नाले ढुङ्गा, माटो, बालुवा, काँच (शिसा), प्लाष्टिक तथा धातु वा सो का टुक्राहरू जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

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

गुन्द्रुकमा कन्टामिनेन्ट्स जस्तै: जीवनाशक विषादीको अवशेष, हेभी मेटल्स (Heavy Metals), सुक्ष्म जीवाणुहरू तथा टक्सिन्स (Toxins) लगायत अन्य हानिकारक तत्वका अवशेषहरूको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट तोकिए 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 भनि प्रष्ट रूपमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

नोट: यो मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन भएको मितिले एक सय एकसिऔं दिनबाट लागू हुनेछ।