

२.१८ खाद्य पदार्थमा औद्योगिक ट्रान्स फ्याट (Industrial Trans Fat) को अधिकतम सीमा

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope of the Quality)

वनस्पति तेललाई हाईड्रोजिनेसन विधिद्वारा ठोस वा अर्धठोस अवस्थामा परिणत गरी वनस्पति घ्यू तथा आंशिक रूपमा हाईड्रोजिनेटेड गरिएको वनस्पति तेल तयार गर्दा उत्पन्न हुने ट्रान्स फ्याटलाई औद्योगिक ट्रान्स फ्याट भनिन्छ। यो गुणस्तर मापदण्ड उल्लेखित विधिद्वारा औद्योगिक रूपमा उत्पादन गरिएका वनस्पतिजन्य घ्यू तथा आंशिक रूपमा हाईड्रोजिनेटेड गरिएको वनस्पति तेल र यस्ता पदार्थहरू प्रयोग गरी उत्पादन, संचय वा विक्री वितरण गरिने खाद्य पदार्थमा हुने ट्रान्स फ्याटको हकमा लागू हुनेछ।

२. गुणस्तरको सीमा (Quality Limit)

यस गुणस्तरको क्षेत्रभित्र पर्ने खाद्य पदार्थहरूमा ट्रान्स फ्याटको मात्रा खाद्य पदार्थमा रहेको कूल चिल्लो पदार्थको तौलको २% भन्दा नबढेको हुनु पर्नेछ।

३. लेबलिङ्ग सम्बन्धी आवश्यक प्रावधान (Essential Requirements for Labeling)

उल्लेखित गुणस्तरको क्षेत्रले समेटेका खाद्य पदार्थहरूको लेबलमा खाद्य नियमावली, २०२७ ले तोके बमोजिमका विवरणहरू उल्लेख गर्नुका साथै अनिवार्य रूपमा ट्रान्स फ्याटको मात्रा समेत उल्लेख गर्नुपर्नेछ। उत्पादनको लेबलमा ट्रान्स फ्याटरहित (Trans Fat Free) भनी दावी गरिएको हकमा सो खाद्य पदार्थमा रहेको चिल्लो पदार्थमा ट्रान्स फ्याटको मात्रा ०.२ ग्राम प्रति १०० ग्राम चिल्लो पदार्थको तौल भन्दा बढी हुनु हुँदैन।

४. प्रयोगशाला विश्लेषण विधि (Method for Laboratory Analysis)

ट्रान्स फ्याटको प्रयोगशाला विश्लेषण Official Methods of Analysis of AOAC International को Method for Trans Fat Analysis by Gas Chromatography को अद्यावधिक विधि अनुसार हुनेछ।

