

## ०७.३१ मस्यौरा (Masyaura)

### १. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मापदण्ड मानव उपभोगको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ्ग गरी विक्रि वितरण हुने मस्यौरा (Masyaura) मा लागू हुनेछ ।

### २. परिचय (Description)

मस्यौरा (Masyaura) भन्नाले मास (कालो दाल) लाई भिजाएर सो को बोक्रा पूर्ण वा आंशिक रूपमा हटाई पिसेर लेदो बनाई सो मा ताछेको पिंडालु वा कर्कलोलोलाई स-सानो टुक्रा पारेर मिसाएर स-सानो डल्लो वा अन्य आकार बनाई प्राकृतिक रूपमा किण्वन (Natural Fermentation) हुन दिएर उपयुक्त विधिहरू (जस्तै: घाममा, सोलार ड्राईङ्ग वा मेकानिकल ड्राईङ्ग लगायत) प्रयोग गरी सुकाइएको खाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ। मस्यौरामा भटमास बाहेकका अन्य दलहन, तरुल, आलु, कुभिण्डो, तरकारी तथा सागपातहरू लगायत वा सो को समिश्रण वा मसला मिसाएको वा नमिसाएको हुनसक्छ। मस्यौरामा अन्न, भटमास वा सो बाट बनेका उत्पादनहरूको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

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

मस्यौरा सुख्खा, सफा र स्वच्छ हुनुपर्दछ। मस्यौरामा दुसी एवं किराले क्षति पुर्न्याएको, सडेको तथा ओसिएको हुनु हुँदैन। मस्यौरामा सो को अवयव (Ingredients) बाहेकका अजैविक तथा अन्य जैविक बाह्य तथा हानीकारक पदार्थहरूको उपस्थिति हुनु हुँदैन। साथै यसमा कुनै पनि बाह्य रङ्ग, बाह्य सुगन्ध तथा द्वितिय श्रेणीका परिरक्षि (Preservatives) हरू राख्नुहुँदैन। मस्यौरा देहाय बमोजिमको गुणस्तर परिधि अनुरूपको हुनु पर्नेछ।

क्र.सं.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा
१.	जलांश प्रतिशत, बढीमा (Moisture Percentage, Maximum)	११.०
२.	कुल भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Total Ash, Percent on Dry Weight Basis, Maximum)	४.०
३.	डाइलुट हाइड्रोक्लोरिक एसिडमा नघुल्ने भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Dilute Hydrochloric Acid Insoluble Ash, Percent on Dry Weight Basis, Maximum,)	०.१५

यसको निष्कर्ष  
रवि

४.	कुल प्रोटीन, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, घटीमा, (Total Protein, Percent on Dry Weight Basis, Minimum)	१५
----	--	----

द्रस्टव्यः

कुल प्रोटीन प्रतिशत =  $N \times ६.२५$

(क) अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic Extraneous Matter) : अजैविक बाह्य पदार्थ भन्नाले ढुङ्गा, बालुवा, काँच (शिसा), प्लाष्टिक वा सो को टुक्राहरू, माटो, धातुका टुक्रा जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

(ख) जैविक बाह्य पदार्थ (Organic Extraneous Matter) : जैविक बाह्य पदार्थ भन्नाले कपाल/रौं, भूस, चोकर, परालका टुक्रा, अखाद्य दाना, जिउँदो वा मरेको कीरा/मुसा, सो को अंश र फोहर तथा अन्य पशुजन्य फोहर पदार्थ जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues): मस्यौरामा कन्टामिनेन्ट्स, विभिन्न प्रकारका टक्सिन्स, तथा अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

मस्यौराको 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)

मस्यौरा प्याकिङ्गको लागि प्रयोग गरिएको प्याकेजिङ्ग सामग्री सफा, सुख्खा र खाद्य ग्रेडको हुनु पर्नेछ र प्याक गरिएको मस्यौराको लेबलमा खाद्य नियमावली २०२७ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ। लेबलमा अनिवार्य रूपमा मस्यौरा तयार गर्न प्रयोग गरीएको सामग्रीहरूको विवरण प्रष्ट रूपमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

नोट: यो मापदण्ड प्रकाशन भएको मितिले ९० दिनपछि लागु हुनेछ।

Handwritten signatures and stamps are present at the bottom of the page. A blue stamp with the word "सचिव" (Secretary) is visible at the bottom center.