குவேவில் உள்ள பதனப்பொருட்கள்

திட்டவரைவு

- உணவுப் பாதுகாப்பு என்பது ஒரு கூட்டுப் பொறுப்பு
- உணவு கட்டுப்பாடுகளின் அறிமுகம்
- உணவு சேர்க்கைகள் மற்றும் பதனப்பொருட்கள் என்றால் என்ன
- குவேயில் பதனப்பொருட்களின் பயன்பாடு
- பதனப்பொருட்களுக்கான அதிகபட்ச நிலைகளைப் புரிந்துகொண்டு, இந்த நிலைகளை குவேவுக்குப் பயன்படுத்துதல்
- மாவு மிட்டாய்களில் இருந்து குவேவை வேறுபடுத்துதல்

உணவுப் பாதுகாப்பு என்பது ஒரு கூட்டுப் பொறுப்பு

அரசாங்கம் ஒழுங்குமுறைகளை அமைக்கிறது மற்றும் கூட்டுப் பொறுப்புக்கான சூழலை வழங்குகிறது.நுகர்வோரின் ஆரோக்கியத்தைப் பாதுகாப்பதற்காக அதில் உள்ள அபாயங்களைத் தெரிவிப்பதன் மூலம் தகவலறிந்த உணவுப் பாதுகாப்பு முடிவுகளை எடுக்க அவர்களுக்கு உதவி அளிக்கும் தகவலை வழங்குகிறது

சிங்கப்பூருக்கு பாதுகாப்பான உணவு வழங்கல் கூட்டுப் பொறுப்பு

தொழில்துறை உணவுப் பாதுகாப்பு உத்தரவாதத்தை ஏற்றுக்கொள்கிறது மற்றும் பாதுகாப்பான உணவு வழங்கலை வழங்குகிறது (எ.கா. உணவு பாதுகாப்பு நிர்வாக அமைப்பு)

நுகர்வோர் உணவு விநியோக இடையூறுகளைத் தாங்கி நிற்கிறார்கள், தகவலறிந்த முடிவுகளை எடுப்பதற்கும் நல்ல உணவுப் பாதுகாப்பு நடைமுறைகளைப் பின்பற்றுவதற்கும் அவர்கள் பொறுப்பானவர்கள்.

பாதுகாப்பான உணவை உற்பத்தி செய்யும் பொறுப்பு தொழில்துறைக்கு உள்ளது

- சட்டத்தில் உள்ள தேவைகளைப் புரிந்து கொள்ளுங்கள்
- உணவு விதிமுறைகளை நன்கு அறிந்திருங்கள்
  - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு சேர்க்கைகள் மற்றும் அதிகபட்ச அனுமதிக்கப்பட்ட அளவுகள்
  - மாசுபடுத்தும் காரணிகளுக்கான அதிகபட்ச வரம்புகள்
  - உணவுக்கான அடையாள தரநிலைகள்
  - குறியிடுதல் மற்றும் விளம்பரத்திற்கான தேவைகள் (உரிமைகோரல்களின் பயன்பாடு உட்பட)
- நீங்கள் உற்பத்தி செய்யும் உணவில் என்ன சேர்கிறது என்பதை அறிந்து கொள்ளுங்கள்
  - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு சேர்க்கைகள் மற்றும் அனுமதிக்கப்பட்ட வரம்புகளுக்குள் மட்டுமே பயன்படுத்தவும்

உணவு கட்டுப்பாட்டு விதிமுறைகளை நான் எங்கே பதிவிறக்கம் செய்யலாம்?

Singapore Food Agency

https://www.sfa.gov.sg/legislation?type=sale-of-food-act-chapter-283&page=1

A Singapore Government Agency Website

Singapore Food Agency

Who We Are | Explore by Sections | e-Services | Browse As | Newsroom | Resources

Home | Legislation

Legislation

- Singapore Food Agency Act 2019 (Act 11 of 2019)
- Feeding Stuffs Act (Chapter 105)
- Fisheries Act (Chapter 111)
- **Sale of Food Act (Chapter 283)**
- Wholesome Meat and Fish Act (Chapter 349A)
- Environmental Public Health Act

Sale of Food Act (Chapter 283)

The Sale of Food Act is an Act for regulating food to ensure that food for sale is safe and suitable for human consumption and to promote public health, for ensuring the provision of information relating to food to enable consumers to make informed choices and for preventing misleading conduct in connection with the sale of food.

PDF (265KB)

Food Regulations
Regulations under Sale of Food Act

PDF (533KB)

-Food (Amendment) Regulations 2022 ***(New)***
-Gazette Notification No. 2788 on Specifications for Nutri-grade Mark
-Food (Amendment No. 2) Regulations 2021
Public Consultation:

SALE OF FOOD ACT
(CHAPTER 283, SECTION 56(1))

FOOD REGULATIONS

ARRANGEMENT OF REGULATIONS

PART I

PRELIMINARY

Regulation

1. Citation
2. Definitions

PART II

ADMINISTRATION

3. Fees
4. Analyst's certificates for perishable foods

PART III

GENERAL PROVISIONS

5. General requirements for labelling
6. Exemptions from regulation 5
7. Containers to be labelled
8. Hampers to be labelled
8A. Nutrition information panel
9. Prohibition on false or misleading statements, etc., on labels
9A. Exceptions from prohibitions on claims on labels
9B. Limitations on making particular statements or claims on labels
10. Date marking
10A. Removal, etc., of date marking prohibited
11. Claims as to presence of vitamins and minerals
12. Misleading statements in advertisements
13. Food and appliances offered as prizes
14. Imported food to be registered

FOOD ADDITIVES

15. Food additives
16. Anti-caking agents

Singapore Food Agency

உணவு சேர்க்கைகளுக்கான தரநிலைகளை இங்கே காணலாம்

15 முதல் 28 வரையிலான விதிமுறைகள் உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் கீழ் ஒழுங்குபடுத்தப்பட்ட உணவு சேர்க்கைகளை உள்ளடக்கியது

FOOD ADDITIVES

Food additives

15.—(1) Subject to paragraphs (2) and (3), no person shall import or manufacture for sale or sell any article of food which contains any food additive which is not permitted by these Regulations.

(2) Notwithstanding paragraph (1), any food may have in it or on it any permitted food additive of the description and in the proportion specified under these Regulations and whose purity conforms with the specification mentioned in paragraph (4) for the food additive.

[S 695/2021 wef 01/10/2021]

(3) Notwithstanding paragraph (1), any food containing as an added ingredient any specified food may contain any such permitted food additive of the description for and of an amount appropriate to the quantity of such specified food in accordance with these Regulations.

(4) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any permitted food additive unless the purity of that food additive conforms with the specifications as provided in this Part. Where it is not so provided, the purity of the permitted food additive shall conform with the specifications as recommended by the Joint Food and Agriculture Organisation of the United Nations and World Health Organisation (FAO/WHO) Expert Committee on food additives.

SIXTH SCHEDULE

Regulation 21(2)

PERMITTED EMULSIFIERS AND PERMITTED STABILISERS

Acetylated mono-glycerides; lactated mono-diglycerides; tartaric acid glycerides; diacetyl tartaric acid glycerides; citric acid glycerides;

Agar;

Alginic acid; ammonium alginate; calcium alginate; potassium alginate; sodium alginate;

Arabinogalactan (larch gum);

Carrageenan;

Caseinate, sodium, calcium and potassium;

Cellulose, methyl, ethyl, methyl ethyl, hydroxy propyl and hydroxy propyl methyl derivatives of; carboxy methyl cellulose; croscarmellose sodium; enzymatically hydrolysed sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum, enzymatically hydrolysed);

Curdlan;

Cyclodextrins, alpha- and gamma-;

Dioctyl sodium sulphosuccinate;

Ethyl hydroxyethyl cellulose;

Furcelleran;

Gums, acacia, carob, gellan, ghatti, guar, karaya, tara, tragacanth, and xanthan;

Konjac flour;

Lecithin;

மூன்றாவது முதல் எட்டாவது அட்டவணைகள் மற்றும் பதின்மூன்றாவது மற்றும் பதினேழாவது அட்டவணைகள் அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு சேர்க்கைகளின் பட்டியலைக் கொண்டுள்ளன, அவற்றின் தொழில்நுட்ப செயல்பாடுகளின்படி தொகுக்கப்பட்டுள்ளன. இந்த தொடர்பில், ஆறாவது அட்டவணையில் அனுமதிக்கப்பட்ட குழம்பாக்கிகள் மற்றும் அனுமதிக்கப்பட்ட நிலைப்படுத்திகளின் பட்டியல் உள்ளது.

உணவு சேர்க்கை அனுமதிக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதை நான் எவ்வாறு சரிபார்க்கலாம்?

Singapore Food Agency

sfa.gov.sg/food-information/regulatory-limits/limits-for-food-additives

A Singapore Government Agency Website

Singapore Food Agency

Who We Are | Explore by Sections | e-Services | Browse As | Newsroom | Resources

Home | Food Information | Food Safety Regulatory Limits | Limits for Food Additives

Food Safety Regulatory Limits

- Overview on Food Safety Regulatory Limits
- **Limits for Food Additives**
  - Food Additives
- Limits for Incidental Constituents In Food

Limits for Food Additives

Food Additives

Food additives are chemical substances which are intentionally added to food, typically in very small known amounts, in order to serve specific technological functions. Food additives can be derived from both natural sources or artificially synthesised. However, they do not include foreign substances arising from contamination or improper handling of food.

Only permitted food additives are allowed for use in food imported or manufactured for sale in Singapore.

Food Businesses may refer to the following resources for the list of permitted food additives and requirements.

- List of Permitted Food Additives
- Food Additives Database Search Function
- Calculation Tool for Class II Chemical Preservatives
- Guidance Information on Requirements for Use of Food Additives

சிங்கப்பூர் உணவு அமைப்பின் https://www.sfa.gov.sg/faqs என்ற இணையதளத்தில் அடிக்கடி கேட்கப்படும் கேள்விகளையும் பார்க்கவும் ['உணவுத் தகவல்' > 'உணவு சேர்க்கைகள் மற்றும் பொருட்கள்' என்பதைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்].

உணவு சேர்க்கைகள் என்றால் என்ன?

- உணவுகளில் வேண்டுமென்றே சேர்க்கப்படும் இரசாயனங்கள்
  - அறியப்பட்ட அளவுகளில்
  - ஒரு தொழில்நுட்ப செயல்பாட்டைச் செய்ய, எ.கா.
    - வண்ணமயமான பொருள்
    - குழம்பாக்கி
    - நிலைப்படுத்தி
    - **பதனப்பொருட்கள்**
    - ஆக்ஸிஜனேற்ற எதிர்ப்பு பொருட்கள்
    - கட்டிகளாவதை தடுக்கும் முகவர்
    - நுரை எதிர்ப்பு முகவர்
    - இனிப்பு முகவர்
    - சுவையை அதிகரிக்கும் முகவர்
  - இயற்கையாகவோ செயற்கையாகவோ இருக்கலாம்

பதனப்பொருட்கள் என்றால் என்ன?

- பதனப்பொருட்கள் என்பது உணவுப் பொருட்கள் கெட்டுப்போவதைத் தடுக்கும் அல்லது தடை (பூஞ்சை, பாக்டீரியா மற்றும் பிற நுண்ணுயிரிகளால்) அதன் விற்பனை அடுக்கு ஆயுளை நீட்டிக்க
- அறியப்பட்ட பழமையான பதனப்பொருட்களில் சில உப்பு மற்றும் சர்க்கரை ஆகும், அவை பாக்டீரியா வளர முடியாத அளவிற்கு அவற்றின் நீர் செயல்பாட்டைக் குறைப்பதன் மூலம் உணவைப் பாதுகாக்கின்றன. இதேபோல், வினிகர் pH ஐ குறைக்கிறது.

சிங்கப்பூரில் பதனப்பொருட்கள் எவ்வாறு கட்டுப்படுத்தப்படுகின்றன?

உணவு விதிமுறைகளின் கீழ், 3 வகையான பதனப்பொருட்கள் உள்ளன:

வகை- I	வகை- II	வகை- III
பொதுவான உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் சில இயற்கை உணவு அமிலங்கள் உட்பட "இயற்கை" பதனப்பொருட்கள்	இரசாயன பதனப்பொருட்கள், செயற்கை மற்றும் இயற்கை இரண்டையும் உள்ளடக்கியது, அவை பொதுவாக சிறிய அளவில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன	டைமெதில் டைகார்பனேட்டுக்கு மட்டுமே பொருந்தும்
எடுத்துக்காட்டுகள்: உப்பு, வினிகர், சர்க்கரை, ப்ரோபியோனிக் அமிலம், லாக்டிக் அமிலம், சிட்ரிக் அமிலம்	எடுத்துக்காட்டுகள்: சல்பைட்டுகள், பென்சோயிக் அமிலம், சோர்பிக் அமிலம், மெத்தில் பாரா-ஹைட்ராக்ஸிபென்சோயேட்	டைமெதில் டைகார்பனேட்
அதிகபட்ச நிலைகள் எதுவும் குறிப்பிடப்படவில்லை, இருப்பினும் தொழில்துறை விரும்பிய விளைவை அடைய தேவையான குறைந்தபட்ச அளவை மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும்	உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் நான்காவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அதிகபட்ச அளவுகள் வரை குறிப்பிட்ட உணவுகளில் மட்டுமே பயன்படுத்தப்படலாம்	உணவு விதிமுறைகளில் நான்காவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அதிகபட்ச அளவுகள் வரை, குறிப்பிட்ட பானங்களில் மட்டுமே பயன்படுத்த அனுமதிக்கப்படுகிறது.

உணவு விதிமுறைகளின் கீழ் அனுமதிக்கப்பட்ட பாதுகாப்புப் பொருட்களின் பட்டியலைப் பார்க்கவும்.

குவேயில் பாதுகாப்புகளின் பயன்பாடு

Singapore Food Agency

இரண்டாம் வகுப்பு இரசாயனப் பாதுகாப்புகளை குவேயில் சேர்க்கக் கூடாது

குவே என்பது

- குறுகிய அடுக்கு ஆயுளுடன் உள்ள பொருட்கள் விற்பனைக்கு உருவாக்கப்பட்டது
- அறை வெப்பநிலையில் காட்சிப்படுத்தப்பட்டு விற்கப்படும்
- நுகர்வோருக்கு விற்கப்படும் மற்றும் அதே நாளில் (அல்லது அடுத்த நாள் குளிரூட்டப்பட்டால்) நுகரப்படும்.

குவேயில் பாதுகாப்புகளின் பயன்பாடு

சில குவேகளில் நிரப்புதல்கள்/மேல் பரப்பிகள் இருக்கும். இந்த நிரப்புதல்கள்/மேல் பரப்பிகள் ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்திற்குப் பயன்படுத்துவதற்காக மொத்தமாகத் தயாரிக்கப்படுவதால், வகுப்பு II இரசாயனப் பதனப்பொருட்களைப் பயன்படுத்த வேண்டிய அவசியம் உள்ளது என்பதை சிங்கப்பூர் உணவு அமைப்பு புரிந்துகொள்கிறது.

வகுப்பு II இரசாயனப் பதனப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தும் போது, உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் நான்காவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அதிகபட்ச அளவுகளுக்குள் நிரப்புதல்/ மேல் பரப்பிகளில் சேர்க்கப்படும் அளவுகள் உள்ளதா என்பதைச் சரிபார்க்கவும்.

மாவு மிட்டாய்களில் இருந்து குவேவை வேறுபடுத்துதல்

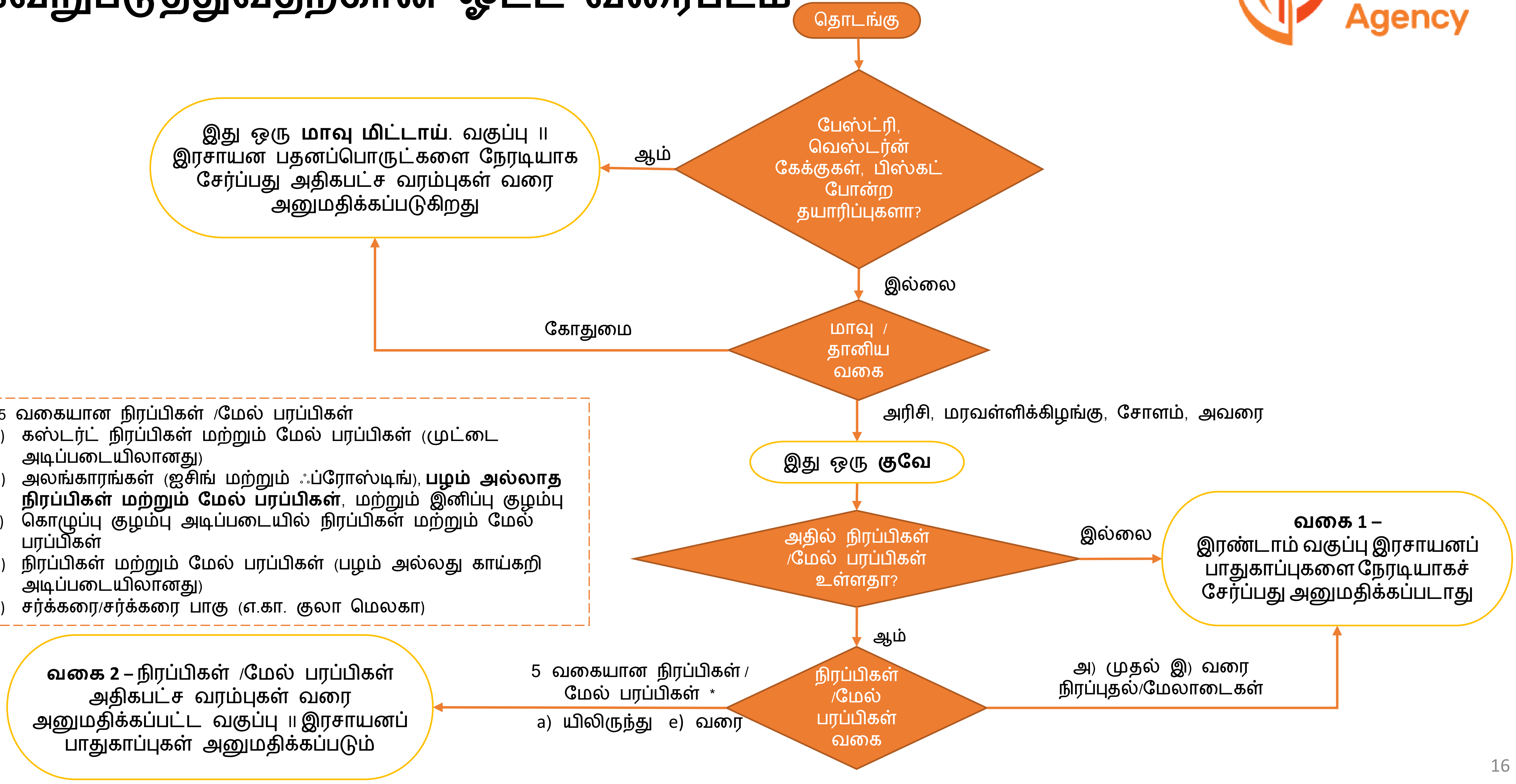
Singapore Food Agency

- சில உணவுகள் (கீழே உள்ள எடுத்துக்காட்டுகள்) அவற்றின் பெயரிடலில் "குவே" இருக்கலாம், ஆனால் அவை மாவு மிட்டாய்களாகக் கருதப்படுகின்றன
  - "மாவு தின்பண்டங்கள்" விதிமுறை 54 இன் கீழ் "இனிப்பு மாவுப் பண்டம், கேக் மற்றும் பிஸ்கட்" போன்ற தயாரிப்பு பண்புகள்

மாவுப் பண்டத்துக்கு ஒத்தது	மேற்கத்திய கேக்குகளைப் போன்றது	பிஸ்கட் போன்றது
ப.்.ப்ஸ் (எ.கா. கறி ப.்.ப்ஸ், சமோசா)	அப்பங்கள் (எ.கா. மிஸ்டர் பீன் பான் கேக்குகள் மின் ஜியாங் குவே , லெம்பெண் பிராங்)	ஆசிய பிஸ்கட்கள் மற்றும் குக்கீகள் (எ.கா. குவே பாங்கிட், குவே சுஜி, குவே செபிட், ஷெல் ஆ.்.ப் குவே பை ம)
டோனட்ஸ் (எ.கா. யு சார் குயே/யூ டியாவ், ஹாம் சிம் பெங், ஜெனெகெட், வடை போன்ற வறுத்த மாவு பொருட்கள்)	குவே பக்கர்	
அன்னாசிப் பழங்கள்	குவே பஹுலு	
	கெக் லேபிஸ் / குவே லேபிஸ் (இந்தோனேசிய பாணி அடுக்கு கேக்)	

Reg 54.—(1) **பேஸ்ட்ரி, கேக்குகள் மற்றும் பிஸ்கட்கள்** உள்ளிட்ட மாவு மிட்டாய்கள், தானியங்கள் மற்றும் பிற உணவுப் பொருட்களின் கலவையால் சமைக்கப்பட்ட அல்லது சமைக்கப்படாத தயாரிப்பாக இருக்க வேண்டும், மேலும் பேக்கரி தயாரிப்புகளை விலக்க வேண்டும்.

மாவு மிட்டாய்களில் இருந்து குவேவை வேறுபடுத்துவதற்கான ஓட்ட வரைபடம்



*5 வகையான நிரப்பிகள் /மேல் பரப்பிகள்

a) கஸ்டர்ட் நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள் (முட்டை அடிப்படையிலானது)
b) அலங்காரங்கள் (ஐசிங் மற்றும் ஃப்ரோஸ்டிங்), **பழம் அல்லாத நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள்**, மற்றும் இனிப்பு குழம்பு
c) கொழுப்பு குழம்பு அடிப்படையில் நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள்
d) நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள் (பழம் அல்லது காய்கறி அடிப்படையிலானது)
e) சர்க்கரை/சர்க்கரை பாகு (எ.கா. குலா மெலகா)

"நிரப்புதல்" என்றால் என்ன?

மற்றொரு உணவுப் பொருளைத் தயாரிப்பதில் குழியை நிரப்ப உண்ணக்கூடிய கலவைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன

அங் கு குவே உடன் பச்சை பயிறு விழுது (பசையுடைய அரிசி மாவு "தோல்" பச்சை பயிறு விழுது மையத்துடன்)		பச்சை பயிறு விழுது அங் கு குவே "தோல்"/மாவின் குழியை நிரப்புகிறது → பச்சை பயிறு விழுது நிரப்பியாகக் கருதப்படும்
பூசணி குவே		பூசணிக்காய் துண்டுகள் குவே முழுவதும் சிதறிக் கிடக்கின்றன, மேலும் குவேயில் எந்த குழியையும் நிரப்பாது → பூசணி துண்டுகள் நிரப்பிகளாகக் கருதப்படாது

உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் கீழ் நிரப்புதல்கள் மற்றும் மேல் பரப்பிகளின் எடுத்துக்காட்டுகள்

Singapore Food Agency

*மூன்றாவது நெடுவரிசையில் உள்ள அளவுகள், ஒரு வகுப்பு II இரசாயனப் பாதுகாப்பை மட்டுமே நிரப்புதல்/டாப்பிங்கில் பயன்படுத்தினால் பொருந்தும். இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட வகுப்பு II இரசாயன பாதுகாப்புகள் ஒரே தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்பட்டால், 100% விதி பொருந்தும்.

உணவு விதிமுறைகளின் கீழ் வகை பெயர்	எடுத்துக்காட்டுகள்	உணவு விதிமுறைகளின் கீழ் வகுப்பு II இரசாயனப் பாதுகாப்பிற்கான அதிகபட்ச அனுமதிக்கப்பட்ட நிலை*
நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள் (பழம் அல்லது காய்கறி அடிப்படையில்)	தேங்காய் நிரப்புதல், தூன் குவே நிரப்புதல், "கூ காய்" நிரப்புதல், சிவப்பு பீன்ஸ் விழுது நிரப்புதல், தாமரை விழுது, ஸ்ட்ராபெரி நிரப்புதல்	சல்பர் டை ஆக்சைடு : 350 ppm மெத்தில் பாரா ஹைட்ராக்ஸி பென்சோயேட்: 800 ppm பென்சோயிக் அமிலம் : 800 ppm சோர்பிக் அமிலம் : 450 ppm
கஸ்டர்ட் நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள் (முட்டை அடிப்படையிலானது)	இவை பொதுவாக இனிப்பு நிரப்புதல்கள் அல்லது மேல் பரப்பிகள் முட்டையுடன் சமைக்கப்பட்டு கெட்டிப்படுத்தப்பட்டவை.	பென்சோயிக் அமிலம் : 1000 ppm சோர்பிக் அமிலம் : 1000 ppm
அலங்காரங்கள் (ஐசிங் மற்றும் ஃப்ரோஸ்டிங்), பழம் அல்லாத நிரப்புதல்கள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள் மற்றும் இனிப்பு குழம்புகள்	இந்த தயாரிப்புகள் பொதுவாக சுவையூட்டப்பட்ட இனிப்பு நிரப்புதல்கள் அல்லது மேல் பரப்பிகள் ஆகும், அதில் உண்மையான பழங்கள் எதுவும் இல்லை (எ.கா. ஸ்ட்ராபெரி சுவை நிரப்புதல் முக்கியமாக சர்க்கரை அல்லது பாகை உள்ளடக்கியது மற்றும் செயற்கை ஸ்ட்ராபெரி சுவையுடன் சேர்க்கப்படுகிறது)	பென்சோயிக் அமிலம் : 1500 ppm சோர்பிக் அமிலம் : 1000 ppm
கொழுப்பு குழம்பு அடிப்படையில் நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகள்	இந்த தயாரிப்புகள் பொதுவாக "கிரீம்" வகை நிரப்புதல்கள் அல்லது மேல் பரப்பிகள் ஆகும், அவற்றில் பால் கிரீம் இல்லை, ஆனால் உண்மையில் குழம்பு செய்யப்பட்ட காய்கறி கொழுப்புகளால் தயாரிக்கப்படுகின்றன.	பென்சோயிக் அமிலம் : 1000 ppm சோர்பிக் அமிலம் : 1000 ppm
சர்க்கரை / சர்க்கரை பாகு	குலா மேலகா	சல்பர் டை ஆக்சைடு 70 ppm

நான்காவது அட்டவணையில் வகுப்பு II இரசாயனப் பாதுகாப்பிற்கான வரம்புகளைப் புரிந்துகொள்வது

- உணவில் பயன்படுத்த அனுமதிக்கப்பட்ட வகுப்பு II இரசாயனப் பாதுகாப்புகளின் அதிகபட்ச அளவுகள் உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் நான்காவது அட்டவணையில் பட்டியலிடப்பட்டுள்ளன
- உணவில் ஒரு வகுப்பு II இரசாயனப் பாதுகாப்பை மட்டுமே பயன்படுத்தினால், நெடுவரிசையில் உள்ள எண் அதிகபட்ச அளவாகும்
- **ஒரு மில்லியனுக்கு பாகங்கள் (ppm)** = மில்லிகிராம்கள்/கிலோகிராம் (மிகி/கிலோ) என அலகுகள் வெளிப்படுத்தப்படுகின்றன.
  - எ.கா. 1 கிலோகிராம் சிவப்பு பீன்ஸ் விழுதில் அதிகபட்சமாக 800 மில்லி கிராம் பென்சாயிக் அமிலம் இருக்கும்.

FOURTH SCHEDULE — *continued*

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million					
	Chemical Preservative No. 1	2	3	4	5	6
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms		2,000		2,000		
Crustaceans, uncooked	100 (in the edible portion)					
Custard fillings and toppings (egg-based)		1,000		1,000		
Decorations (icings and frostings), non-fruit fillings and toppings, and sweet sauces		1,500		1,000		
Desserts, fruit based, milk and cream	100	1,000		1,000		
Drinking chocolate concentrate		700	700			
Fat spread				2,000		
Fillings and toppings based on fat emulsion		1,000		1,000		
Fillings and toppings (fruit or vegetable based)	350	800	800	450		
Fish, smoked and cured					10	

ஒரே உணவில் இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட வகுப்பு II இரசாயனப் பாதுகாப்புகளைப் பயன்படுத்துதல் - "100% விதி"

Singapore Food Agency

ஒரே உணவில் இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட பதனப்பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட்டால் (எ.கா. நிரப்புதல்), பதனப்பொருட்களின் சதவீதத் தொகை 100%க்கு மிகாமல் இருக்க வேண்டும்.

- SFA இணையதளத்தில் கணக்கீட்டு கருவி கிடைக்கிறது

$$\frac{\text{இரசாயன பதனப்பொருள் X-இன் சேர்க்கப்பட்ட அளவு (ppm)}}{\text{இரசாயன பதனப்பொருள் X-இன் (ppm) அதிகபட்ச அனுமதிக்கப்பட்ட அளவு}} + \frac{\text{சேர்க்கப்பட்ட இரசாயன பதனப்பொருள் Y-இன் அளவு (ppm)}}{\text{இரசாயன பதனப்பொருள் Y இன் அதிகபட்ச அனுமதிக்கப்பட்ட அளவு (ppm)}} + \ldots \times 100\,\% \leq 100\,\%$$

Reg 19(3)(b)(ii) - நான்காவது அட்டவணையின் பகுதி I இல் 2 அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட வகுப்பு II இரசாயனப் பதனப்பொருட்கள் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள குறிப்பிட்ட உணவில், ஒவ்வொன்றின் அளவு இருக்கும்போது, அந்த இரசாயனப் பதனப்பொருட்களின் கலவை இருக்கலாம். அந்த உணவில் இருக்கும் அத்தகைய இரசாயனப் பதனப்பொருட்கள், அந்த அட்டவணையின் பகுதி I இன் படி, அந்த உணவிற்குப் பொருத்தமான அந்த இரசாயனப் பதனப்பொருட்களின் அதிகபட்ச அளவின் சதவீதமாக வெளிப்படுத்தப்படுகிறது, அந்த சதவீதங்களின் கூட்டுத்தொகை 100 ஐ தாண்டாது.

கணக்கீட்டு கருவிக்கு QR குறியீடு

எடுத்துக்காட்டு கணக்கீடு 1 : இரண்டு வகுப்பு II இரசாயன பதனப்பொருட்களுடன் கூடிய சிவப்பு பீன் விழுது

Singapore Food Agency

- சிவப்பு பீன்ஸ் விழுதில் பென்சோயிக் அமிலம் 300 ppm மற்றும் சோர்பிக் அமிலம் 250 ppm உள்ளது.
- இந்த இரண்டு பதனப்பொருட்களும் நான்காவது அட்டவணையில் உள்ள அதிகபட்ச அளவுகளுக்குக் கீழே சேர்க்கப்பட்டுள்ளன
- 100% விதியைப் பயன்படுத்துதல்
  - (300/800 + 250/450) x 100% = 93.1%
- சதவீதங்களின் தொகை 100% ஐ விட அதிகமாக இல்லை => **பயன்படுத்த அனுமதிக்கப்படுகிறது**

Calculate It Yourself: Maximum Levels for Class II Chemical Preservatives

Note: Please key in use levels into empty white cells only. Cells coloured in grey indicate that the particular Class II chemical preservative is not permitted for use in that food category.

Result	
Combination not permissible	: Please reduce the use level of 1 or more Class II chemical preservatives to meet Total % of 100 or less
Combination permissible	: The use level of Class II chemical preservatives meets the Total % of 100 or less

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						Combination	
	Chemical Preservative No. 1	2	3	4	5	6		
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate	Total %	Result
Fillings and toppings (fruit or vegetable based)		300.0		250.0			93.1	Combination permissible

நிரப்பிகள் மற்றும் /மேல் பரப்பிகளில் (பழம் அல்லது காய்கறி அடிப்படையிலான) அதிகபட்ச வகுப்பு II இரசாயன பதனப் பொருட்கள் அனுமதிக்கப்படுகின்றன:

பென்சோயிக் அமிலம் : 800 ppm

சோர்பிக் அமிலம் : 450 ppm

எடுத்துக்காட்டு கணக்கீடு 2 : 2 வகுப்பு II இரசாயன பாதுகாப்புகளுடன் கூடிய தாமரை பீன் விழுது

Singapore Food Agency

- தாமரை பீன் விழுதில் பென்சோயிக் அமிலம் 300 ppm மற்றும் சோர்பிக் அமிலம் 300 ppm உள்ளது.
- இந்த இரண்டு பதனப்பொருட்களும் நான்காவது அட்டவணையில் அதிகபட்ச அளவுகளுக்குக் கீழே சேர்க்கப்பட்டுள்ளன
- 100% விதியைப் பயன்படுத்துதல்
  - (300/800 + 300/450) x 100% = 104.2%
- சதவீதங்களின் கூட்டுத்தொகை 100 => **பயன்பாட்டிற்கு அனுமதிக்கப்படவில்லை**

Calculate It Yourself: Maximum Levels for Class II Chemical Preservatives

Note: Please key in use levels into empty white cells only. Cells coloured in grey indicate that the particular Class II chemical preservative is not permitted for use in that food category.

Result	
Combination not permissible	: Please reduce the use level of 1 or more Class II chemical preservatives to meet Total % of 100 or less
Combination permissible	: The use level of Class II chemical preservatives meets the Total % of 100 or less

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						Combination	
	Chemical Preservative No. 1	2	3	4	5	6		
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate	Total %	Result
Fillings and toppings (fruit or vegetable based)		300.0		300.0			104.2	Combination not permissible

நிரப்பிகள் மற்றும் /மேல் பரப்பிகளில் (பழம் அல்லது காய்கறி அடிப்படையிலான) அதிகபட்ச வகுப்பு II இரசாயன பதனப் பொருட்கள் அனுமதிக்கப்படுகின்றன:
பென்சோயிக் அமிலம் : 800 ppm
சோர்பிக் அமிலம் : 450 ppm

நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகளில் பதனப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தினால் அல்லது மொத்தமாக நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகளை வாங்கினால், இந்தக் குறிப்புகளைக் கவனியுங்கள்

- நிரப்பிகள் மற்றும் மேல் பரப்பிகளில் உள்ள பதனப்பொருட்களின் அளவு உட்பட, குவேயில் என்ன செல்கிறது என்பதைப் புரிந்துகொள்வதை உறுதிசெய்யவும்
  - குவேயில் சேர்க்கப்பட்டுள்ள எந்தவொரு தயாரிப்புகளின் குறிப்பிட்ட கலவை குறித்து விற்பனையாளரிடம் தெளிவுபடுத்தவும்
- அனுமதிக்கப்பட்ட பதனப்பொருட்களை மட்டுமே பயன்படுத்தவும்; வகுப்பு II இரசாயனப் பதனப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தினால், உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் நான்காவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அதிகபட்ச அளவைத் தாண்டக்கூடாது

இணைப்பு

உணவு விதிமுறைகளின் கீழ் அனுமதிக்கப்பட்ட பதனப்பொருட்களின் பட்டியல்

Singapore Food Agency

வகை I	வகை II	வகை III
(i) பொதுவான உப்பு (ii) சர்க்கரைகள் (iii) வினிகர் அல்லது அசிட்டிக் அமிலம், லாக்டிக் அமிலம், அஸ்கார்பிக் அமிலம், எரித்தோர்பிக் அமிலம், சிட்ரிக் அமிலம், மாலிக் அமிலம், பாஸ்போரிக் அமிலம், டார்டாரிக் அமிலம், அல்லது ப்ரோபியோனிக் அமிலம் அல்லது இந்த உட்பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அமிலங்களில் ஏதேனும் கால்சியம், பொட்டாசியம் அல்லது சோடியம் உப்புகள் பத்தி (iv) எத்தில் ஆல்கஹால் அல்லது மதுபானம்	(i) சல்பர் டை ஆக்சைடு, கந்தக அமிலம் அல்லது அதன் சோடியம், பொட்டாசியம் அல்லது கால்சியம் உப்புகள் (ii) பென்சோயிக் அமிலம் மற்றும் அதன் சோடியம் மற்றும் பொட்டாசியம் உப்புகள் (iii) மெத்தில் பாராஹைட்ராக்ஸிபென்சோயேட் மற்றும் அதன் சோடியம் உப்பு (iv) சோர்பிக் அமிலம் மற்றும் அதன் சோடியம், பொட்டாசியம் அல்லது கால்சியம் உப்புகள் (v) சோடியம் அல்லது பொட்டாசியத்தின் நைட்ரைட்டுகள் (vi) சோடியம் அல்லது பொட்டாசியத்தின் நைட்ரேட்டுகள்	டை மெதில் டைகார்பனேட்

- வகுப்பு I இரசாயனப் பதனப்பொருட்களுக்கு, அதிகபட்ச அளவுகள் எதுவும் குறிப்பிடப்படவில்லை, இருப்பினும் தொழில்துறை விரும்பிய விளைவை அடையத் தேவையான குறைந்தபட்ச அளவை மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும்.
- உணவுகளின் பட்டியல் மற்றும் வகுப்பு II மற்றும் வகுப்பு III இரசாயன பதனப்பொருட்களின் பயன்பாட்டிற்கான அதிகபட்ச அனுமதிக்கப்பட்ட அளவுகளுக்கான உணவு ஒழுங்குமுறைகளின் நான்காவது அட்டவணையைப் பார்க்கவும்.