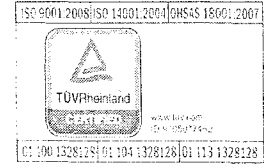




केन्द्रीय भंडारण निगम  
(भारत सरकार का उपक्रम)



टी.क्यू.सी./यूनिफार्म स्पैसिफिकेशन/2014-15

785

दिनांक: 08.09.2014

क्षेत्रीय प्रबन्धक,  
केन्द्रीय भंडारण निगम,  
क्षेत्रीय कार्यालय,  
अहमदाबाद / बंगलौर / भोपाल / भुवनेश्वर / चंडीगढ़ / चैन्नई /  
मुम्बई / दिल्ली / गुवाहाटी / हैदराबाद / जयपुर / कोलकाता /  
कोच्चि / लखनऊ / पंचकुला / पटना / रायपुर ।

विषय: खरीफ विपणन मौसम 2014-15 के लिए धान, चावल और मोटे अनाजों हेतु एक समान विनिर्दिष्टियां - आदि।

महोदय,

इस पत्र के साथ उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय, खाद्य और सार्वजनिक वितरण विभाग, कृषि भवन, नई दिल्ली से प्राप्त पत्र संख्या 8-1/2014-S & I दिनांक 01.09.2014 की प्रति संलग्न है, जिसमें खरीफ विपणन मौसम 2014-15 के दौरान केन्द्रीय पूल के लिए धान, चावल और मोटे अनाजों की वसूली हेतु सरकार द्वारा निश्चित की गई एक समान विनिर्दिष्टियां भेजी जा रही हैं।

आपसे अनुरोध है कि एक समान विनिर्दिष्टियों को निरीक्षण अधिकारियों, वेअरहाउस मैनेजर्स व तकनीकी कर्मचारियों/अधिकारियों को सूचना व सख्ती से पालन हेतु कहा जाए।

भवदीया,

श्री. स्याल

श्री. स्याल

(शशी स्याल)

कृते महा प्रबन्धक (तकनीकी)

प्रतिलिपि :

1. मुख्य सतर्कता अधिकारी, केन्द्रीय भण्डारण निगम, निगमित कार्यालय, नई दिल्ली।
2. महा प्रबन्धक (एम.आई.एस), केन्द्रीय भण्डारण निगम, निगमित कार्यालय, नई दिल्ली- आवश्यक कार्यवाही हेतु।
3. गार्ड फाइल

कृते महा प्रबन्धक (तकनीकी)

संख्या 8-1/2014-एस. एंड आई.

भारत सरकार

उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय  
खाद्य और सार्वजनिक वितरण विभाग

\*\*\*\*\*



कृषि भवन, नई दिल्ली  
दिनांक 1 सितम्बर 2014

सेवा में,

सचिव,

खाद्य एवं नागरिक आपूर्ति विभाग,

.....सरकार (सभी राज्य सरकारें/संघ क्षेत्र प्रशासन)

विषय: खरीफ विपणन मौसम 2014-15 के लिए धान, चावल और मोटे अनाजों की एकसमान विनिर्दिष्टियां

महोदय,

मुझे खरीफ विपणन मौसम 2014-15 के दौरान केन्द्रीय पूल के लिए खरीद हेतु धान, चावल और मोटे अनाजों की एकसमान विनिर्दिष्टियों को इस पत्र के साथ भेजने का निदेश हुआ है।

2. आपसे अनुरोध है कि एकसमान विनिर्दिष्टियों का किसानों के बीच व्यापक रूप से प्रचार-प्रसार किया जाए ताकि वे अपने उत्पादों के उचित मूल्य प्राप्त कर सकें और स्टॉक की अस्वीकृति से बचा जा सके। सभी राज्य सरकारों/संघ राज्य क्षेत्र प्रशासनों एवं भारतीय खाद्य निगम द्वारा खरीफ विपणन मौसम 2014-15 के दौरान धान, चावल और मोटे अनाजों की खरीद एकसमान विनिर्दिष्टियों के अनुरूप कड़ाई से सुनिश्चित की जाए।

भवदीय,

संलग्न : यथोक्त

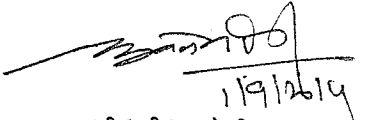
(डॉ सुभाष गुप्ता)

संयुक्त आयुक्त (एस. एंड आर.)

दूरभाष: 23389625

प्रति प्रेषित:-

1. अध्यक्ष एवं प्रबंध निदेशक, भारतीय खाद्य निगम, नई दिल्ली
2. कार्यकारी निदेशक (वाणिज्यिक), भारतीय खाद्य निगम मुख्यालय, नई दिल्ली
3. कार्यकारी निदेशक (क्यूसी), भारतीय खाद्य निगम मुख्यालय, नई दिल्ली
4. महा प्रबंधक (क्यूसी), भारतीय खाद्य निगम मुख्यालय, नई दिल्ली
5. महा प्रबंधक (विपणन एवं खरीद), भारतीय खाद्य निगम मुख्यालय, नई दिल्ली
6. सभी कार्यकारी निदेशक (अंचल), भारतीय खाद्य निगम
7. प्रबंध निदेशक, केन्द्रीय भंडारण निगम, नई दिल्ली
8. सचिव, भारत सरकार, कृषि एवं सहकारिता विभाग, कृषि भवन, नई दिल्ली
9. सचिव(खाद्य और सार्वजनिक वितरण) के वरिष्ठ प्रधान निजी सचिव/अपर सचिव एवं वित्तीय सलाहकार के प्रधान निजी सचिव/संयुक्त सचिव (नीति एवं एफसीआई)/संयुक्त सचिव (इम्पैक्स, एसआरए एवं ईओपी)/संयुक्त सचिव(भंडारण)/ संयुक्त सचिव (बीपी एंड पीडी)/संयुक्त सचिव (डब्ल्यूडीआरए)
10. निदेशक (नीति)/निदेशक (एफसीआई)/ निदेशक (पीडी)/ निदेशक (वित्त)/संयुक्त आयुक्त (एस एंड आर)/उपायुक्त (एस एंड आर)
11. गुण नियंत्रण सैल/भारतीय अनाज संचयन प्रबंधन एवं अनुसंधान संस्थान के सभी कार्यालय।
12. अवर सचिव (बीपी-1)/ अवर सचिव (बीपी-2)/ अवर सचिव (नीति-1,2,3,4)
13. उप निदेशक (एस)/ उप निदेशक (क्यूसी)/ सहायक निदेशक (सीजीएएल)/ सहायक निदेशक (एस)/ सहायक निदेशक (क्यूसी-1)/सहायक निदेशक (क्यूसी-2)/सहायक निदेशक (क्यूसी-3)
14. निदेशक (तकनीकी), एनआईसी को इस अनुरोध के साथ कि सूचना को मंत्रालय की वेबसाइट पर डालने की कृपा करें।



(बी0सी0 जोशी)

उप आयुक्त (एस. एंड आर.)

दूरभाष: 23070474

धान की सभी किस्मों के लिए एक-समान विनिर्दिष्टियां  
(खरीफ विपणन मौसम 2014-15)

धान ठोस, बिक्री योग्य, सूखी, साफ, सम्पूर्ण और आहार सम्पूर्णता से समृद्ध, रंग और आकार में एक-समान होगी और फफूंदी, घुनों, दुर्गन्ध, आर्जिमोन मेक्सिकाना, लेथिरस सेटिबस (खेसरी) एवं विषाक्त तत्वों के सम्मिश्रण से मुक्त होगी।

धान ग्रेड-ए और साधारण श्रेणियों में वर्गीकृत किया जाएगा।

विनिर्दिष्टियों की अनुसूची

क्रम संख्या	अपवर्तन	अधिकतम सीमा (प्रतिशत)
1	विजातीय तत्व	
	(क) अकार्बनिक	1.0
	(ख) कार्बनिक	1.0
2	क्षतिग्रस्त, बदरंग, अंकुरित और घुने हुए दाने	5.0*
3	कच्ये, सिकुड़े और कुम्हलाए हुए दाने	3.0
4	निम्न श्रेणी का सम्मिश्रण	6.0
5	नमी	17.0

\* क्षतिग्रस्त, अंकुरित और घुने हुए दाने 4 प्रतिशत से ज्यादा नहीं होने चाहिए।

नोट:

1. उपर्युक्त अपवर्तनों की परिभाषा और विश्लेषण की विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्यान्नों का विश्लेषण करने की विधि संख्या आईएस-4333(भाग-1):1996, आईएस-4333(भाग-2):2002 और खाद्यान्नों की शब्दावली आईएस-2813-1995 में दी गई विधि के अनुसार करना होगा।

2. नमूने लेने की इस विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की "अनाजों और दालों के नमूने लेने की विधि" संख्या आईएस-14818-2000 के अनुसार करना होगा।

3. "कार्बनिक विजातीय तत्वों" के लिए 1.0 प्रतिशत की समूची सीमा के अंदर रहते हुए विषाक्त बीज 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, जिसमें से धतूरे और अकरा के बीज (वीसिया प्रजातियां) क्रमशः 0.025 और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

\*\*\*\*

19/11/14

**ग्रेड 'ए' और साधारण श्रेणी के चावल के लिए एक-समान विनिर्दिष्टियां  
(खरीफ विपणन मौसम 2014-15)**

चावल ठोस, बिक्री योग्य, मीठा, सूखा, साफ, सम्पूर्ण और आहार सम्पूर्णता से समृद्ध, रंग और आकार में एक-समान होगा और फफूंदी, घुनों, दुर्गंध, विषाक्त तत्वों के सम्मिश्रण, किसी भी रूप में आर्जीमोन मेक्सिकाना और लेथिरस सेटिवस (खेसरी) अथवा रजक एजेंटों और निम्नलिखित अनुसूची में दी गई सीमा को छोड़कर सभी अशुद्धताओं से मुक्त होगा। यह खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के मानकों के भी अनुरूप होगा।

**विनिर्दिष्टियों की अनुसूची**

क्रम सं.	अपवर्तन		अधिकतम सीमा	अधिकतम सीमा
			(प्रतिशत)	(प्रतिशत)
			ग्रेड 'ए'	साधारण
1	टोटा*	अरवा	25.0	25.0
		सेला	16.0	16.0
2	विजातीय तत्व**			
		अरवा/सेला	0.5	0.5
3	क्षतिग्रस्त दाने©/मामूली क्षतिग्रस्त दाने			
		अरवा	3.0	3.0
		सेला	4.0	4.0
4	बदरंग दाने			
		अरवा	3.0	3.0
		सेला	5.0	5.0
5	चाकी दाने			
		अरवा	5.0	5.0
6	लाल दाने			
		अरवा/सेला	3.0	3.0
7	निम्न श्रेणी का सम्मिश्रण			
		अरवा/सेला	6.0	-
8	चोकर सहित दाने			
		अरवा/सेला	13.0	13.0
9	नमी तत्व			
		अरवा/सेला	14.0	14.0

\* छोटे टोटे तौल मे 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

\*\* खनिज तत्व तौल मे 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और भार द्वारा जीव-जनित अशुद्धियां तौल मे 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी।

© पिन की नोक जितने क्षतिग्रस्त चावल सहित

*Handwritten signature and date: 11/9/2014*

## चावल की ग्रेड-ए और साधारण किस्मों की विनिर्दिष्टियों के लिए लागू नोट

1. उपर्युक्त अपवर्तनों की परिभाषा और विश्लेषण की विधि का अनुसरण भारतीय मानक ब्यूरो की समय-समय पर यथासंशोधित खाद्यान्नों का विश्लेषण करने की विधि संख्या आईएस-4333 (भाग-1)1996 और आईएस-4333 (भाग-2)2002 और खाद्यान्नों की शब्दावली 2813-1995 में किए गए उल्लेख के अनुसार किया जाना है। चोकरयुक्त दाने साबुत अथवा टूटे चावल के वे दाने होते हैं, जिनके सतही क्षेत्र का एक-चौथाई से अधिक हिस्सा चोकर से ढका होता है और इनका निर्धारण निम्नानुसार किया जाता है:-

**विश्लेषण की विधि-**पैट्री डिश (80 x 70 मिली0) में 5 ग्राम चावल (साबुत चावल और टोटा) लें। मैथिलिन के नीले घोल (आसवित जल में भार द्वारा 0.05 प्रतिशत) के लगभग 20 मि0ली0 में इन दानों का डुबोएं और लगभग 1 मिनट रहने दें। मैथिलिन के नीले घोल को निथारकर निकाल दें। लगभग 20 मि0ली0 तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (आसवित जल में आयतन द्वारा 0.05 प्रतिशत का घोल) के साथ घुमाकर धोएं। पानी में घुमाकर धोएं और नीले रंजित दानों पर लगभग 20 मि0ली0 मैटानिल येलो घोल (आसवित जल में भार द्वारा 0.05 प्रतिशत) को डालें और लगभग 1 मिनट रहने दें। एफ्ल्यूेंट को निथारकर निकाल दें और 2 बार ताजे पानी से धोएं। रंजित दानों को ताजे पानी में रखें और चोकरयुक्त दानों की गणना करें। विश्लेषण किए जा रहे नमूने के 5 ग्राम में दानों की कुल संख्या गिनें। 3 टूटे दानों की गणना एक साबुत दाने की रूप में की जाती है।

### गणना-

$$\text{चोकरयुक्त दानों का प्रतिशत} = \frac{\text{एन} \times 100}{\text{डब्ल्यू}}$$

जिसमें

एन = नमूने के 5 ग्राम में चोकरयुक्त दानों की कुल संख्या

डब्ल्यू = नमूने के 5 ग्राम में दानों की कुल संख्या

2. नमूना लेने की विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की अनार्जो और दालों का नमूना लेने की विधि संख्या आईएस-14818-2000 में दी गई विधि के अनुसार किया जाना है।

3. पूरे साबुत दाने के आकार के 8वें हिस्से से छोटा टोटा कार्बनिक विजातीय तत्व के रूप में समझा जाएगा। टोटे की औसत लम्बाई के आकार का निर्धारण करने के लिए चावल के मूल श्रेणी की लम्बाई को हिसाब में लेना चाहिए।

4. किसी भी लाट में अकार्बनिक विजातीय तत्व 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए, यदि यह अधिक हो तो स्टाक की सफाई की जानी चाहिए और इसे सीमा के अंदर लाना चाहिए। चावल के जिन दानों अथवा दानों के टुकड़ों की सतह पर मिट्टी जमी हो उन्हें अकार्बनिक विजातीय तत्व समझा जाएगा।

5. यदि दाब की सेलीकरण तकनीक द्वारा सेला चावल तैयार किया गया हो तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि सेलीकरण की सही प्रक्रिया अपनाई गई है अर्थात् लागू किया गया दाब, समय जिस तक दाब लागू किया गया, उचित श्लेषीकरण, वातन और मिलिंग से पूर्व शुष्कन उचित रूप से किया गया है ताकि सेला चावल का रंग और पकाने की अवधि सही है तथा दाने पपड़ी से मुक्त हैं।

\*\*\*\*

19/1/2017

**ज्वार के लिए एक-समान विनिर्दिष्टियां**  
**(खरीफ विपणन मौसम 2014-15)**

ज्वार शुष्क और सोरगम वल्गरे के पक्के दाने होंगे। इसका आकार, रूप और रंग एक समान होगा। यह विक्रय योग्य ठोस होगा और खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के मानकों के अनुरूप होना चाहिए।

ज्वार मीठा, कठोर, साफ, सम्पूर्ण और किसी भी रूप में आर्जिमोन मेक्सिकाना, लेथिरस सेटिबस (खेसरी), रंजक तत्वों, फफूंदी, घुनों, दुर्गन्ध, एवं विषाक्त तत्वों के सम्मिश्रण और नीचे दी गई अनुसूची में उल्लिखित सीमाओं को छोड़कर सभी प्रकार की अन्य अशुद्धताओं से मुक्त होगा।

**विनिर्दिष्टियों की अनुसूची**

क्रम संख्या	अपवर्तन	अधिकतम सीमा (प्रतिशत)
1	विजातीय तत्व*	1.0
2	अन्य खाद्यान्न	3.0
3	क्षतिग्रस्त दाने	1.5
4	मामूली रूप से क्षतिग्रस्त और बदरंग दाने	1.0
5	सिकुड़े और कच्चे दाने	4.0
6	घुने दाने	1.0
7	नमी	14.0

\* भार द्वारा खनिज तत्व 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और भार द्वारा जीवजनित अशुद्धियां 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी।

नोट:

1. उपर्युक्त अपवर्तनों की परिभाषा और विश्लेषण की विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्यान्नों का विश्लेषण करने की विधि संख्या आईएस-4333(भाग-1):1996, आईएस-4333(भाग-2):2002 और खाद्यान्नों की शब्दावली आईएस-2813-1995 में दी गई विधि के अनुसार करना होगा।

2. नमूने लेने की इस विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की "अनाजों और दालों के नमूने लेने की विधि" संख्या आईएस-14818-2000 के अनुसार करना होगा।

3. "विजातीय तत्वों" के लिए 1.0 प्रतिशत की समूची सीमा के अंदर रहते हुए विषाक्त बीज 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, जिसमें से धतूरे और अकरा के बीज (वीसिया प्रजातियां) क्रमशः 0.025 और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

4. कवचयुक्त दानों को भोथरा दाना नहीं समझा जाएगा। भौतिक विश्लेषण के दौरान कवच निकाल दिए जाएंगे और कार्बनिक विजातीय तत्व माने जाएंगे।

\*\*\*\*\*

*Handwritten signature and date*  
11/11/14

**बाजरा के लिए एक-समान विनिर्दिष्टियां  
(खरीफ विपणन मौसम 2014-15)**

बाजरा शुष्क और पेन्नीसेटम टाइफाइडिस के पक्के दाने होंगे। इसका आकार, रूप और रंग एक समान होगा। यह विक्रय योग्य ठोस होगा और खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के मानकों के अनुरूप होना चाहिए।

बाजरा मीठा, कठोर, साफ, सम्पूर्ण और किसी भी रूप में आर्जिमोन मेक्सिकाना, लेथिरस सेटिबस (खेसरी), रंजक तत्वों, फफूंदी, घुनों, दुर्गन्ध, एवं विषाक्त तत्वों के सम्मिश्रण और नीचे दी गई अनुसूची में उल्लिखित सीमाओं को छोड़कर सभी प्रकार की अन्य अशुद्धताओं से मुक्त होगा।

**विनिर्दिष्टियों की अनुसूची**

क्रम संख्या	अपवर्तन	अधिकतम सीमा (प्रतिशत)
1	विजातीय तत्व*	1.0
2	अन्य खाद्यान्न	3.0
3	क्षतिग्रस्त दाने	1.5
4	मामूली रूप से क्षतिग्रस्त और बदरंग दाने**	4.5
5	सिकुड़े और कच्चे दाने	4.0
6	घुने दाने	1.0
7	नमी	14.0

\* भार द्वारा खनिज तत्व 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और भार द्वारा जीवजनित अशुद्धियां 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी।

\*\* बाजरे के दाने यदि क्षय जनित बदलाव के कारण बदरंग दिखाई देते हैं तो उन्हें बदरंग दाने माना जाएगा और बाजरे के दाने, यदि आनुवांशिक-किस्मगत विशेषताओं के कारण अलग रंग के बावजूद प्राकृतिक चमक वाले हैं और ठोस हैं तो उन्हें पुष्ट दाने माना जाएगा।

नोट:

1. उपर्युक्त अपवर्तनों की परिभाषा और विश्लेषण की विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्यान्नों का विश्लेषण करने की विधि संख्या आईएस-4333(भाग-1):1996, आईएस-4333(भाग-2):2002 और खाद्यान्नों की शब्दावली आईएस-2813-1995 में दी गई विधि के अनुसार करना होगा।

2. नमूने लेने की इस विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की "अनाजों और दालों के नमूने लेने की विधि" संख्या आईएस-14818-2000 के अनुसार करना होगा।

3. "विजातीय तत्वों" के लिए 1.0 प्रतिशत की समूची सीमा के अंदर रहते हुए विषाक्त बीज 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, जिसमें से धतूरे और अकरा के बीज (वीसिया प्रजातियां) क्रमशः 0.025 और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

4. कवचयुक्त दानों को भोथरा दाना नहीं समझा जाएगा। भौतिक विश्लेषण के दौरान कवच निकाल दिए जाएंगे और कार्बनिक विजातीय तत्व माने जाएंगे।

5. क्षतिग्रस्त दानों के लिए 1.5 प्रतिशत की समग्र सीमा में, एरगटी दाने 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

\*\*\*\*\*



**मक्का के लिए एक-समान विनिर्दिष्टियां**  
**(खरीफ विपणन मौसम 2014-15)**

मक्का शुष्क और जिया मेज के पक्के दाने होंगे। इसका रूप और रंग एक समान होगा। यह विक्रय योग्य ठोस होगा और खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के मानकों के अनुरूप होना चाहिए।

मक्का मीठा, कठोर, साफ, सम्पूर्ण और किसी भी रूप में आर्जिमोन मेक्सिकाना, लेथिरस सेटिबस (खेसरी), रंजक तत्वों, फफूंदी, घुनों, दुर्गन्ध, एवं विषाक्त तत्वों के सम्मिश्रण और नीचे दी गई अनुसूची में उल्लिखित सीमाओं को छोड़कर सभी प्रकार की अन्य अशुद्धताओं से मुक्त होगा।

**विनिर्दिष्टियों की अनुसूची**

क्रम संख्या	अपवर्तन	अधिकतम सीमा (प्रतिशत)
1	विजातीय तत्व*	1.0
2	अन्य खाद्यान्न	2.0
3	क्षतिग्रस्त दाने	1.5
4	मामूली रूप से क्षतिग्रस्त और बदरंग और लगे हुए दाने	4.5
5	सिकुड़े और कच्चे दाने	3.0
6	घुने दाने	1.0
7	नमी	14.0

\* भार द्वारा खनिज तत्व 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और भार द्वारा जीवजनित अशुद्धियां 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी।

नोट:

- उपर्युक्त अपवर्तनों की परिभाषा और विश्लेषण की विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्यान्नों का विश्लेषण करने की विधि संख्या आईएस-4333(भाग-1):1996, आईएस-4333(भाग-2):2002 और खाद्यान्नों की शब्दावली आईएस-2813-1995 में दी गई विधि के अनुसार करना होगा।
- नमूने लेने की इस विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की "अनाजों और दालों के नमूने लेने की विधि" संख्या आईएस-14818-2000 के अनुसार करना होगा।
- "विजातीय तत्वों" के लिए 1.0 प्रतिशत की समूची सीमा के अंदर रहते हुए विषाक्त बीज 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, जिसमें से धतूरे और अकरा के बीज (वीसिया प्रजातियां) क्रमशः 0.025 और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- मक्का का छोटा आकार, यदि वह अन्यथा पूर्ण रूप से विकसित होता है तो इसे सिकुड़ा हुआ और अपरिपक्व अनाज नहीं समझा जाना चाहिए।

\*\*\*\*\*

*Handwritten signature*  
19/11/14

**रागी के लिए एक-समान विनिर्दिष्टियां  
(खरीफ विपणन मौसम 2014-15)**

रागी शुष्क और ईलूसिन कोराकाना के पक्के दाने होंगे। इसका आकार, रूप और रंग एक समान होगा। यह विक्रय योग्य ठोस होगा और खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के मानकों के अनुरूप होना चाहिए।

रागी मीठा, कठोर, साफ, सम्पूर्ण और फफूंदी, घुनों, दुर्गन्ध किसी भी रूप में आर्जिमोन मेक्सिकाना, लेथिरस सेटिबस (खेसरी), रंजक तत्वों, , एवं विषाक्त तत्वों के सम्मिश्रण और नीचे दी गई अनुसूची में उल्लिखित सीमाओं को छोड़कर सभी प्रकार की अन्य अशुद्धताओं से मुक्त होगा।

**विनिर्दिष्टियों की अनुसूची**

क्रम संख्या	अपवर्तन	अधिकतम सीमा (प्रतिशत)
1	विजातीय तत्व*	1.0
2	अन्य खाद्यान्न	1.0
3	क्षतिग्रस्त दाने	1.0
4	मामूली रूप से क्षतिग्रस्त दाने	2.0
5	नमी	12.0

\* भार द्वारा खनिज तत्व 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और भार द्वारा जीवजनित अशुद्धियां 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी।

नोट:

- उपर्युक्त अपवर्तनों की परिभाषा और विश्लेषण की विधि का अनुसरण समय-समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्यान्नों का विश्लेषण करने की विधि संख्या आईएस-4333(भाग-1):1996, आईएस-4333(भाग-2):2002 और खाद्यान्नों की शब्दावली आईएस-2813-1995 में दी गई विधि के अनुसार करना होगा।
- नमूने लेने की इस विधि का अनुसरण समय समय पर यथासंशोधित भारतीय मानक ब्यूरो की "अनाजों और दालों के नमूने लेने की विधि" संख्या आईएस-14818-2000 के अनुसार करना होगा।
- "विजातीय तत्वों" के लिए 1.0 प्रतिशत की समूची सीमा के अंदर रहते हुए विषाक्त बीज 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, जिसमें से धतूरे और अकरा के बीज (वीसिया प्रजातियां) क्रमशः 0.025 और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
- कवचयुक्त दानों को भोथरा दाना नहीं समझा जाएगा। भौतिक विश्लेषण के दौरान कवच निकाल दिए जाएंगे और कार्बनिक विजातीय तत्व माने जाएंगे।

\*\*\*\*

*Handwritten signature and date*  
19/11/14

No.8-1/2014-S&I

Government of India  
Ministry of Consumer Affairs, Food & Public Distribution  
Department of Food & Public Distribution

\*\*\*\*\*

Krishi Bhawan, New Delhi.

Dated: 1<sup>st</sup> September, 2014

To,

The Secretary,  
Food & Civil Supplies Department,  
Government of.....(All State Governments/UT  
Administrations)



Subject: Uniform Specifications of paddy, rice and coarse grains for the Kharif  
Marketing Season 2014-2015.

Sir,

I am directed to forward herewith the Uniform Specifications of paddy, rice and coarse grains for procurement for the Central Pool during the Kharif Marketing Season (KMS) 2013-14.

2. It is requested that wide publicity of the Uniform Specifications be made among the farmers in order to ensure that they get due price for their produce and rejection of the stocks is avoided. The procurement of paddy, rice and coarse grains during KMS 2014-15 may be ensured by all the States/Union Territories and Food Corporation of India strictly in accordance with the Uniform Specifications.

Encl.: As Above

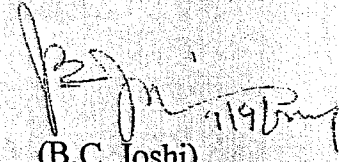
Yours faithfully,

( Dr. Subhash Gupta )  
Joint Commissioner (S&R)  
Tele : 23389625

Contd/-

Copy to:

1. The Chairman and Managing Director, Food Corporation of India (FCI), New Delhi.
2. Executive Director (Commercial), FCI HQ, New Delhi.
3. General Manager (QC), FCI HQ, New Delhi.
4. General Manager (Marketing & Procurement), FCI HQ, New Delhi.
5. All Executive Director (Zones), FCI.
6. Managing Director, CWC, New Delhi.
7. The Secretary to the Government of India, Deptt. of Agri. & Coop. Krishi Bhawan, New Delhi.
8. Sr. PPS to Secretary (F&PD)/PPS to AS&FA/JS (P&FCI)/JS (Impex, SRA & EOP)/JS (Stg.)/ JS (BP&PD)
9. Director (P)/Director (FCI)/Director (PD)/Director (Finance)/JC (S&R)/DC (S&R).
10. All QCC/IGMRI Offices.
11. US (BP-I)/US (BP-II)/US (Py. I, II, III, IV)
12. DD (S)/ DD (QC)/AD (QC).
13. Director (Technical), NIC with the request to put the information in the Ministry's website.



(B.C. Joshi)

Deputy Commissioner (S&R)

Tele : 23070474

**UNIFORM SPECIFICATION OF ALL VARIETIES OF PADDY**  
**(KHARIF MARKETING SEASON 2014-2015)**

Paddy shall be in sound merchantable condition, dry, clean, wholesome of good food value, uniform in colour and size of grains and free from moulds, weevils, obnoxious smell, *Argemone mexicana*, *Lathyrus sativus* (Khesari) and admixture of deleterious substances.

Paddy will be classified into Grade 'A' and 'Common' groups.

**SCHEDULE OF SPECIFICATION**

S. No	Refractions	Maximum Limit (%)
1.	Foreign matter a) Inorganic b) Organic	1.0 1.0
2.	Damaged, discoloured, sprouted and weevilled grains	5.0*
3.	Immature, Shrunken and shrivelled grains	3.0
4.	Admixture of lower class	6.0
5.	Moisture content	17.0

\* Damaged, sprouted and weevilled grains should not exceed 4%.

**N. B.**

1. The definitions of the above refractions and method of analysis are to be followed as per BIS 'Method of analysis for foodgrains' Nos. IS: 4333 (Part -I): 1996, IS: 4333 (Part-II): 2002 and 'Terminology for foodgrains' IS: Nos. 2813 -1995, as amended from time to time.
2. The method of sampling is to be followed as per BIS method for sampling of Cereals and Pulses IS: 14818-2000 as amended from time to time.
3. Within the overall limit of 1.0% for organic foreign matter, poisonous seeds shall not exceed 0.5% of which Dhatura and Akra seeds (*Vicia* species) not to exceed 0.025% and 0.2% respectively.

\*\*\*\*\*

**UNIFORM SPECIFICATION FOR GRADE 'A' & 'COMMON' RICE**  
**(KHARIF MARKETING SEASON 2014-2015)**

Rice shall be in sound merchantable condition, sweet, dry, clean, wholesome, of good food value, uniform in colour and size of grains and free from moulds, weevils, obnoxious smell, admixture of unwholesome poisonous substances, *Argemone mexicana* and *Lathyrus sativus* (Khesari) in any form, or colouring agents and all impurities except to the extent in the schedule below. It shall also conform to PFA Standards:

**SCHEDULE OF SPECIFICATION**

S. No	Refractions		Maximum Limit (%)	
			Grade 'A'	Common
1.	Brokens*	Raw	25.0	25.0
		Parboiled/single parboiled rice	16.0	16.0
2.	Foreign Matter**	Raw / Parboiled / single parboiled rice	0.5	0.5
3.	Damaged # / Slightly Damaged Grains	Raw	3.0	3.0
		Parboiled/ single parboiled rice	4.0	4.0
4.	Discoloured Grains	Raw	3.0	3.0
		Parboiled/ single parboiled rice	5.0	5.0
5.	Chalky Grains	Raw	5.0	5.0
6.	Red Grains	Raw/Parboiled/ single parboiled rice	3.0	3.0
7.	Admixture of lower class	Raw/ Parboiled/ single parboiled rice	6.0	-
8.	Dehusked Grains	Raw/ Parboiled/ single parboiled rice	13.0	13.0
9.	Moisture content	Raw/ Parboiled/ single parboiled rice	14.0	14.0

\* Not more than 1% by weight shall be small broken.

\*\* Not more than 0.25% by weight shall be mineral matter and not more than 0.10% by weight shall be impurities of animal origin.

# Including pin point damaged grains.

\*\*\*\*\*

**NOTES APPLICABLE TO THE SPECIFICATION OF GRADE 'A' AND 'COMMON' VARIETIES OF RICE.**

1. The definition of the above refractions and method of analysis are to be followed as given in Bureau of Indian Standard "Method of analysis for Foodgrains" No's IS: 4333 (Part-I):1996 and IS: 4333 (Part- II): 2002 "Terminology for Foodgrains" IS: 2813-1995 as amended from time to time. Dehusked grains are rice kernels whole or broken which have more than 1/4th of the surface area of the kernel covered with the bran and determined as follows:-

**ANALYSIS PROCEDURE:-** Take 5 grams of rice (sound head rice and brokens) in a petri dish (80X70 mm). Dip the grains in about 20 ml of Methylene Blue solution (0.05% by weight in distilled water) and allow to stand for about one minute. Decant the Methylene Blue solution. Give a swirl wash with about 20 ml. of dilute hydrochloric acid (5% solution by volume in distilled water). Give a swirl wash with water and pour about 20 ml of Metanil Yellow solution (0.05% by weight in distilled water) on the blue stained grains and allow to stand for about one minute. Decant the effluent and wash with fresh water twice. Keep the stained grains under fresh water and count the dehusked grains. Count the total number of grains in 5 grams of sample under analysis. Three brokens are counted as one whole grain.

**CALCULATIONS:**

$$\text{Percentage of Dehusked grains} = \frac{N \times 100}{W}$$

Where N = Number of dehusked grains in 5 grams of sample

W = Total grains in 5 grams of sample.

2. The Method of sampling is to be followed as given in Bureau of Indian Standard "Method of sampling of Cereals and Pulses" No IS: 14818-2000 as amended from time to time.
3. Brokens less than 1/8<sup>th</sup> of the size of full kernels will be treated as organic foreign matter. For determination of the size of the brokens average length of the principal class of rice should be taken into account.
4. Inorganic foreign matter shall not exceed 0.25% in any lot, if it is more, the stocks should be cleaned and brought within the limit. Kernels or pieces of kernels having mud sticking on surface of rice shall be treated as Inorganic foreign matter.
5. In case of rice prepared by pressure parboiling technique, it will be ensured that correct process of parboiling is adopted i.e. pressure applied, the time for which pressure is applied, proper gelatinisation, aeration and drying before milling are adequate so that the colour and cooking time of parboiled rice are good and free from encrustation of the grains.

\*\*\*\*

**UNIFORM SPECIFICATION FOR JOWAR**  
**(KHARIF MARKETING SEASON 2014-2015)**

The Jowar shall be dried and matured grains of *Sorghum vulgare*. It shall have uniform size, shape and colour. It shall be in sound merchantable condition and also conforming to PFA standards.

Jowar shall be sweet, hard, clean, wholesome and free from *Argemone mexicana* and *Lathyrus sativus* (khesari) in any form, colouring matter, moulds, weevils, obnoxious smell, admixture of deleterious substances and all other impurities except to the extent indicated in the schedule below:

**SCHEDULE OF SPECIFICATION**

S. No	Refractions	Maximum Limit (%)
1.	Foreign matter *	1.0
2.	Other foodgrains	3.0
3.	Damaged grains	1.5
4.	Slightly damaged & discoloured grains	1.0
5.	Shrivelled & Immature grains	4.0
6.	Weevilled grains	1.0
7.	Moisture content	14.0

\* Not more than 0.25% by weight shall be mineral matter and not more than 0.10% by weight shall be impurities of animal origin.

**N. B.**

1. The definition of the above refractions and method of analysis are to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of Analysis for foodgrains' Nos. IS: 4333 (Part-I): 1996 and IS: 4333(Part-II): 2002 and 'Terminology for foodgrains' IS: 2813-1995 as amended from time to time.
2. The method of sampling is to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of sampling of Cereals and Pulses' No. IS: 14818-2000 as amended from time to time.
3. Within the overall limit of 1.0% for foreign matter the poisonous seeds shall not exceed 0.5% of which Dhatura and Akra seeds (*Vicia* species) not to exceed 0.025% and 0.2% respectively.
4. Kernels with glumes will not be treated as unsound grains. During physical analysis the glumes will be removed and treated as organic foreign matter.

\*\*\*\*\*



**UNIFORM SPECIFICATION FOR BAJRA**  
**(KHARIF MARKETING SEASON 2014-2015)**

The Bajra shall be the dried and matured grains of *Pennisetum typhoides*. It shall have uniform size, shape and colour. It shall be in sound merchantable condition and also conforming to PFA standards.

Bajra shall be sweet, hard, clean, wholesome and free from *Argemone mexicana* and *Lathyrus sativus* (khesari) in any form, colouring matter, moulds, weevils, obnoxious smell, admixture of deleterious substances and all other impurities except to the extent indicated in the schedule below:

**SCHEDULE OF SPECIFICATION**

S. No	Refractions	Maximum Limits (%)
1.	Foreign matter*	1.0
2.	Other foodgrains	3.0
3.	Damaged grains	1.5
4.	Slightly damaged & discoloured grains **	4.5
5.	Shrivelled & Immature grains	4.0
6.	Weevilled grains	1.0
7.	Moisture content	14.0

\* Not more than 0.25% by weight shall be mineral matter and not more than 0.10% by weight shall be impurities of animal origin.

\*\* Bajra grains which are dull in appearance having changed the colour due to deteriorative changes are to be considered as discoloured grains and bajra grains having natural lustre and sound in condition, even of different colour due to genetic/variatal characteristic may be treated as sound kernels.

**N.B.**

1. The definitions of the above refractions and method of analysis are to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of analysis for Foodgrains' Nos. IS: 4333 (Part-I): 1996 and IS: 4333 (Part II) 2002 and "Terminology for foodgrains" IS: 2813-1995 as amended from time to time.
2. The method of sampling is to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of Sampling of Cereals and Pulses' No. IS: 14818-2000 as amended from time to time.
3. Within the overall limit of 1.0% for Foreign Matter, the poisonous seeds shall not exceed 0.5% of which Dhatura and Akra seeds (*Vicia species*) not to exceed 0.025% and 0.2% respectively.
4. Kernels with glumes will not be treated as unsound grain. During physical analysis the glumes will be removed and treated as organic foreign matter.
5. Within the overall limit of 1.5% for damaged grains the Ergoty kernels shall not exceed 0.05%.

\*\*\*\*\*

**UNIFORM SPECIFICATION FOR MAIZE**  
**(KHARIF MARKETING SEASON 2014-2015)**

The maize shall be the dried and matured grain of *Zea mays*. It shall have uniform shape and colour. It shall be in sound merchantable condition and also conforming to PFA standards.

Maize shall be sweet, hard, clean, wholesome and free from *Argemone mexicana* and *Lathyrus sativus* (khesari) in any form, colouring matter, moulds weevils, obnoxious smell, admixture of deleterious substances and all other impurities except to the extent indicated in the schedule below:

**SCHEDULE OF SPECIFICATION**

S. No.	Refractions	Maximum Limits (%)
1.	Foreign matter*	1.0
2.	Other foodgrains	2.0
3.	Damaged grains	1.5
4.	Slightly damaged, discoloured and touched grains	4.5
5.	Shrivelled & Immature grains	3.0
6.	Weevilled grains	1.0
7.	Moisture content	14.0

\* Not more than 0.25% by weight shall be mineral matter and not more than 0.10% by weight shall be impurities of animal origin.

**N.B.**

1. The definition of the above refractions and method of analysis are to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of Analysis for Foodgrains' Nos. IS: 4333 (Part-I): 1996 and IS: 4333 (Part-II): 2002 and 'Terminology for foodgrains' IS: 2813- 1995 as amended from time to time.
2. The method of sampling is to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of sampling of cereals and pulses' No. IS: 14818-2000 as amended from time to time.
3. Within the overall limit of 1.0% for foreign matter, the poisonous seeds shall not exceed 0.5% of which Dhatura and Akra Seeds (*Vicia* species) not to exceed 0.025% and 0.2% respectively.
4. The small sized maize grains, if the same are otherwise fully developed, should not be treated as shrivelled and immature grains.

\*\*\*\*\*

**UNIFORM SPECIFICATION FOR RAGI**  
**(KHARIF MARKETING SEASON 2014-2015)**

The Ragi shall be dried and matured grains of *Eleusine coracana*. It shall have uniform size, shape and colour. It shall be in sound merchantable condition and also conforming to PFA standards.

Ragi shall be sweet, hard, clean, wholesome and free from moulds, weevils, obnoxious smell, *Argemone mexicana* and *Lathyrus sativus* (khesari) in any form, colouring matter, admixture of deleterious substances and all other impurities except to the extent indicated in the schedule below:

**SCHEDULE OF SPECIFICATION**

S. No	Refractions	Maximum Limits (%)
1.	Foreign matter*	1.0
2.	Other foodgrains	1.0
3.	Damaged grains	1.0
4.	Slightly damaged grains	2.0
5.	Moisture content	12.0

\* Not more than 0.25% by weight shall be mineral matter and not more than 0.10% by weight shall be impurities of animal origin.

**N. B.**

1. The definition of the above refractions and method of analysis are to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of analysis for foodgrains' Nos. IS: 4333 (Part-I): 1996 and IS: 4333 (Part-II): 2002 and 'Terminology for foodgrains' IS: 2813-1995 as amended from time to time.
2. The method of sampling is to be followed as given in Bureau of Indian Standard 'Method of sampling of cereals and pulses' No. IS: 14818-2000 as amended from time to time.
3. Within the overall limit of 1.0% for foreign matter, the poisonous seeds shall not exceed 0.5% of which Dhatura and Akara seeds (*Vicia* species) not to exceed 0.025% and 0.2% respectively.
4. Kernels with husk will not be treated as unsound grains. During physical analysis the husk will be removed and treated as organic foreign matter.

\*\*\*\*\*