

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਕੋਕ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਮੈਨੂਅਲ



ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਦੇ ਫੂਡ ਟੈਕਨਾਲੋਜੀ ਐਂਟਰਪ੍ਰੀਨਿਓਰਸ਼ਿਪ ਐਂਡ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ

ਪਲਾਟ ਨੰ.97, ਸੈਕਟਰ-56, ਐਚ.ਐਸ.ਆਈ.ਆਈ.ਡੀ.ਸੀ., ਇੰਡਸਟਰੀਅਲ ਅਸਟੇਟ, ਕੁੰਡਲੀ, ਸੋਨੀਪਤ,

ਹਰਿਆਣਾ-131028

ਵੈੱਬਸਾਈਟ: <http://www.niftem.ac.in>

ਈਮੇਲ: pmfmeccell@niftem.ac.in

ਸਮੱਗਰੀ

ਲੜੀ	ਅਧਿਆਇ	ਅਨੁਭਾਗ	ਪੰਨਾ ਨੰ
1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ		5
1.1		ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ	5
1.2		ਉਤਪਾਦ ਵਰਣਨ	7
1.3		ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ	8
1.4		ਅੱਲ੍ਹਾ ਮਾਲ	9
1.5		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	11
2	ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ		12
2.1		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਰਚਨਾ	12
2.2		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ	13
2.3		ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ	14
2.4		ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	16
2.5		ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨਾਲ ਫਲੇ ਚਾਰਟ	17
2.6		ਵਧੀਕ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	19
2.7		ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ	20
2.8		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ	21
2.9		ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪੱਖ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕਰੋ	22
3	ਪੈਕੇਜਿੰਗ		24
3.1		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ	24
3.2		ਕੇਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	25
3.3		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	26
3.4		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	28
4	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ		31
4.1		FSSAI ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	31

4.2	FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	32
4.3	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ	33
4.4	ਲੇਬਲਿੰਗ	37
5	ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ	40
	ਪ੍ਰਧਾਨ ਮੰਤਰੀ ਐਫਐਮਈ ਸਕੀਮ	

ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ

ਸ੍ਰ: ਨੋ.	ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ	ਪੂਰੇ ਫਾਰਮ
1.	CAGR	ਮਿਸ਼ਰਿਤ ਸਾਲਾਨਾ ਵਿਕਾਸ ਦਰ
2.	FAO	ਫੂਡ ਐਂਡ ਐਗਰੀਕਲਚਰ ਆਰਗੇਨਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ
3.	FBO	ਫੂਡ ਬਿਜਨਸ ਆਪਰੇਟਰ
4.	FLRS	ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ
5.	FPO	ਕਿਸਾਨ ਉਤਪਾਦਕ ਸੰਗਠਨ
6.	FSSAI	ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ
7.	GMP	ਵਧੀਆ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ
8.	Kcal	ਕਿਲੋ ਕੈਲੋਰੀ
9.	MoFPI	ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ
10.	PA	ਪੋਲੀਮਾਈਡ
11.	PET	ਪੋਲੀਸਟਰ
12.	PFA	ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ
13.	RF	ਰਿਫਾਇੰਡ ਕਣਕ ਦਾ ਭੋਜਨ
14.	SHG	ਸਵੈ ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹ
15.	UAE	ਸੰਯੁਕਤ ਅਰਬ ਅਮੀਰਾਤ
16.	Uk	ਯੂਨਾਇਟੇਡ ਕਿੰਗਡਮ
17.	US	ਸੰਯੁਕਤ ਪ੍ਰਾਂਤ
18.	WGWF	ਸਾਰਾ-ਅਨਾਜ ਕਣਕ ਦਾ ਆਟਾ
19.	WVTR	ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਾਸ਼ਪ ਸੰਚਾਰ ਦਰ

ਅਧਿਆਇ 1

ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

1.1. ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ:

ਬੇਕਰੀ



ਬੇਕਰੀ ਦਾ ਸਮਾਨ ਆਧੁਨਿਕ ਜੀਵਨ ਸ਼ੈਲੀ ਦਾ ਇੱਕ ਅਨਿੱਖੜਵਾਂ ਅੰਗ ਹੈ। ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ, ਬਰੈੱਡ, ਰੋਲ, ਕੂਕੀਜ਼, ਪਕੌੜੇ, ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਅਤੇ ਮਫਿਨ ਤੱਕ ਸੀਮਿਤ ਨਹੀਂ ਹਨ, ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਿਸੇ ਕਿਸਮ ਦੇ ਅਨਾਜ ਤੋਂ ਬਣੇ ਆਟੇ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸੁੱਕੀ ਗਰਮੀ 'ਤੇ

ਪਕਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਓਵਨ ਵਿੱਚ। ਬੇਕਰੀ ਅਤੇ ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਦੀਆਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬਾਰ, ਬਰੈੱਡ (ਬੈਗਲ, ਬਨ, ਰੋਲ, ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਲੇਫ ਬਰੈੱਡ), ਕੂਕੀਜ਼, ਮਿਠਾਈਆਂ (ਕੇਕ, ਪਨੀਰਕੇਕ ਅਤੇ ਪਾਈ), ਮਫਿਨ, ਪੀਜ਼ਾ, ਸਨੈਕ ਕੇਕ, ਟੋਰਟਿਲਾ ਅਤੇ ਟੋਰਟਿਲਾ (ਡੋਨਟਸ, ਡੈਨਿਸ਼, ਮਿੱਠੇ ਰੋਲ, ਦਾਲਚੀਨੀ ਰੋਲ ਅਤੇ ਕੇਫੀ ਕੇਕ)।

ਸਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਖਪਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਦੁਆਰਾ ਊਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਸਾਨੂੰ ਆਪਣੀ ਕਾਰ ਵਿੱਚ ਗੈਸੋਲੀਨ ਪਾਉਣ ਜਾਂ ਆਪਣੇ ਸੈੱਲ ਫੋਨ ਦੀ ਬੈਟਰੀ ਰੀਚਾਰਜ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਊਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਖੁਆਉਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇੱਕ ਸੰਤੁਲਿਤ ਖੁਰਾਕ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਊਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗੀ ਜਿਸਦੀ ਸਾਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਰਹਿਣ ਲਈ ਲੋੜ ਹੈ, ਅਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਕੱਚਾ ਮਾਲ। ਬੇਕਰੀਆਂ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਿਹਤ ਲਈ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਿਹਤ-ਅਧਾਰਤ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ ਉਹ ਉਤਪਾਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਖਪਤ ਕੀਤੇ ਜਾਣ 'ਤੇ, ਆਮ ਪੋਸਟਿਕ ਸਪਲਾਈ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸਿਹਤ ਲਾਭ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਬੇਕਰੀ ਮਾਲਕ ਵੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਿਕਲਪਾਂ ਨਾਲ ਬੇਕਰੀ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚ ਰਹੇ ਹਨ। ਬੇਕਰ ਹੁਣ ਇਸ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਵਧੇਰੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਅਤੇ ਸੁਆਦੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਾਧੂ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਵੀ ਵਰਤ ਰਹੇ ਹਨ। ਬੇਕਰੀ ਆਈਟਮਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਆਰਾਮ ਦਾ ਅਨੰਦ ਲੈਂਦੇ ਹੋਏ ਚੰਗੀ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਿਕਲਪਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣੂ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ।

1.1.1. ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ

- ਰੋਟੀ- ਬ੍ਰੈੱਡ ਦੁਨੀਆ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹਨ ਅਤੇ, ਜੇ ਇੱਕ ਆਟੇ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਕੇਕ- ਕੇਕ ਜਾਂ ਤਾਂ ਬਹੁਤ ਸਾਦੇ ਜਾਂ ਕਾਫ਼ੀ ਫੈਸੀ ਬਣਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜਨਮਦਿਨ, ਕ੍ਰਿਸਮਸ, ਵਿਆਹ, ਬੇਬੀ, ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਈਡਲ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸੁੰਦਰਤਾ ਵਾਲੇ ਸਮਾਗਮਾਂ 'ਤੇ ਪਰੋਸੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ !
- ਬਨ- ਬੈਗਲ, ਪ੍ਰਿੱਥ ਨਾਸ਼ਤੇ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਮੀਰ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਰਿੰਗ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਪੇਸਟਰੀਆਂ- ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨਾਲ ਬਣੀਆਂ ਬੇਕਡ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਅਕਸਰ ਮੱਖਣ, ਖੰਡ, ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ, ਆਟਾ, ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਅਤੇ ਅੰਡੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- ਬਿਸਕੁਟ/ਕੂਕੀਜ਼- ਭਾਵੇਂ ਤੁਸੀਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ “ਕੂਕੀਜ਼,” “ਬਿਸਕੁਟ,” ਜਾਂ ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ “ਕੋਈਕੀ” ਕਹਿੰਦੇ ਹੋ, ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਪਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਮੇਲਡ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਰੋਲਡ ਅਤੇ ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਫਿਲਿੰਗ ਨਾਲ ਸੈਂਡਵਿਚ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਰੰਗੀਨ ਆਈਸਿੰਗਾਂ ਨਾਲ ਸਜਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਡੋਨਟਸ - ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਜ਼ਾਦਾ ਤਲੇ ਹੋਏ; ਡੋਨਟਸ ਮੱਧ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮੇਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਜੈਲੀ, ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਕਸਟਰਡ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਭਰੇ ਇੱਕ ਠੋਸ ਟੁਕੜੇ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ।

1.2. ਉਤਪਾਦ ਵੇਰਵਾ:



ਕੇਕ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦਾ ਮਿੱਠਾ ਭੋਜਨ ਹੈ ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਆਟਾ, ਖੰਡ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਤੋਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੇਕ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਵਿੱਚ ਰੋਟੀ ਦੀਆਂ ਸੇਧਾਂ ਸਨ, ਪਰ ਹੁਣ ਕੇਕ ਤਿਆਰੀਆਂ ਦੀ ਇੱਕ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਿਸਮ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਬੁਨਿਆਦੀ ਜਾਂ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ

ਹਨ, ਅਤੇ ਜੋ ਪੇਸਟਰੀਆਂ, ਮੇਰਿੰਗੂਜ਼, ਕਸਟਾਰਡ ਅਤੇ ਪਕਾਈਆਂ ਵਰਗੀਆਂ ਹੋਰ ਮਿਠਾਈਆਂ ਨਾਲ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਸਾਂਝੀਆਂ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਆਟਾ, ਖੰਡ, ਅੰਡੇ, ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਤੇਲ ਜਾਂ ਮਾਰਜਰੀਨ, ਇੱਕ ਤਰਲ, ਅਤੇ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਜਾਂ ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕੇਕ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ। ਸੁੱਕੇ, ਕੈਂਡੀਡ, ਜਾਂ ਤਾਜ਼ੇ ਫਲ, ਗਿਰੀਦਾਰ, ਕੇਕੇ, ਅਤੇ ਵਨੀਲਾ ਵਰਗੇ ਐਬਸਟਰੈਕਟ, ਮੁੱਖ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਬਦਲਾਂ ਦੇ ਨਾਲ, ਆਮ ਵਾਧੂ ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਹਨ। ਫਲਾਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ, ਗਿਰੀਦਾਰ ਜਾਂ ਮਿਠਾਈ ਸਾਸ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੇਸਟਰੀ ਕਰੀਮ), ਆਈਸਡ(FROZEN) ਬਟਰ ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਹੋਰ ਆਈਸਿੰਗ, ਅਤੇ ਮਾਰਜੀਪਾਨ ਨਾਲ ਸਜਾਇਆ ਗਿਆ, ਪਾਈਪ ਵਾਲੀ ਬਾਰਡਰ ਜਾਂ ਕੈਂਡੀਡ ਫਲ ਵੀ ਕੇਕ ਨਾਲ ਭਰੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਰਸਮੀ ਮੌਕਿਆਂ 'ਤੇ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਵਿਆਹ, ਵਰ੍ਹੇਗੰਢ, ਅਤੇ ਜਨਮਦਿਨ, ਕੇਕ ਨੂੰ ਕਈ ਵਾਰ ਜਸ਼ਨ ਮਨਾਉਣ ਵਾਲੀ ਮਿਠਾਈ ਵਜੋਂ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਅਣਗਿਣਤ ਕੇਕ ਪਕਵਾਨਾ ਉਪਲਬਧ ਹਨ; ਕੁਝ ਰੋਟੀ ਵਰਗੇ ਹਨ, ਕੁਝ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਹਨ, ਅਤੇ ਕਈ ਸਦੀਆਂ ਪੁਰਾਣੇ ਹਨ। ਕੇਕ ਬਣਾਉਣਾ ਹੁਣ ਇੱਕ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਹੈ; ਜਦੋਂ ਕਿ ਇੱਕ ਸਮੇਂ ਵਿੱਚ ਕੇਕ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਕਾਫ਼ੀ ਮਿਹਨਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ (ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਡੇ ਦੇ ਝੱਗਾਂ ਨੂੰ ਫੂਕਣਾ), ਬੇਕਿੰਗ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸੁਚਾਰੂ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿ ਇੱਕ ਕੇਕ ਨੂੰ ਸਭ ਤੋਂ ਸੁਕੀਨ ਰਸੋਈਏ ਦੁਆਰਾ ਵੀ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ। ਕੇਕ ਦੀਆਂ ਦੋ ਮੁੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਉਪਲਬਧ ਹਨ: ਮੱਖਣ ਦੇ ਕੇਕ (ਛੋਟੇ ਕੇਕ ਵਜੋਂ ਵੀ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਅਤੇ ਸਪੰਜ ਕੇਕ। ਫਰਕ ਇਹਨਾਂ ਦੋ ਵਿਆਪਕ

ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਕੇਕ ਦੀ ਚਰਬੀ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਵੱਡੇ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ ਅਣਗਿਣਤ ਭਿੰਨਤਾਵਾਂ ਹਨ। ਅਤੇ ਜਨਮਦਿਨ, ਕੇਕ ਨੂੰ ਕਈ ਵਾਰ ਜਸ਼ਨ ਮਨਾਉਣ ਵਾਲੀ ਮਿਠਆਈ ਵਜੋਂ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

1. ਸਪੰਜ ਕੇਕ-ਸਪੰਜ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਥੋੜੀ ਜਾਂ ਕੋਈ ਚਰਬੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਡੇ ਦੀ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਹਵਾਦਾਰ, ਹਲਕੀ ਬਣਤਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ (ਏਂਜਲ ਫੂਡ ਅਤੇ ਸਪੰਜ ਕੇਕ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ)। ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਸਪੰਜ ਕੇਕ ਨੂੰ ਸੇਕਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹ ਨੋਟ ਕਰਨਾ



ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿ ਜਿਵੇਂ ਹੀ ਇਹ ਤਿਆਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਆਟੇ ਨੂੰ ਓਵਨ ਵਿੱਚ ਜਾਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਅੰਡੇ ਦੀ ਸਫ਼ੈਦ ਨੂੰ ਡਿਫਲੇਟ ਹੋਣ ਤੋਂ ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕੇ। ਅੰਡੇ ਦੀ ਸਫ਼ੈਦ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਇੱਕ ਲੰਬੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਬੇਕ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ। ਇਹ ਕੇਕ ਭਾਰੀ ਠੰਡ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਹੀਂ ਰਹਿਣ ਵਾਲੇ ਹਨ, ਇਸ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੋਰੜੇ ਵਾਲੀ ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਨਰਮ ਗਲੇਜ਼ ਦੀ ਇੱਕ ਡੋਲਪ ਦੇਣਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਹੈ।

2. ਬਟਰ ਕੇਕ- ਦੂਜੇ ਪਾਸੇ, ਮੱਖਣ ਦੇ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਮੱਖਣ, ਮਾਰਜਰੀਨ ਜਾਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਛੋਟਾ ਕਰਨਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੰਘਣੇ, ਨਮੀ ਵਾਲੇ ਕੇਕ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਅਸੀਂ ਜਾਣਦੇ ਹਾਂ ਅਤੇ ਪਿਆਰ ਕਰਦੇ ਹਾਂ। ਜੇ ਇਹ ਵਿਅੰਜਨ ਵਿੱਚ "ਕਰੀਮ ਮੱਖਣ ਅਤੇ ਚੀਨੀ" ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਇੱਕ ਮੱਖਣ ਦਾ ਕੇਕ ਹੈ। ਕ੍ਰੀਮਿੰਗ ਪੂਰੀ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਤੁਸੀਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਮੀਰ ਲਈ ਅੰਡੇ, ਆਟਾ, ਅਤੇ ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਜਾਂ ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋਗੇ। ਇੱਕ ਜੋੜੇ ਨੂੰ ਨਾਮ ਦੇਣ ਲਈ, ਮੱਖਣ ਦੇ ਕੇਕ ਚਾਕਲੇਟ, ਚਿੱਟੇ, ਪੀਲੇ ਅਤੇ ਮਾਰਬਲ ਵਿੱਚ ਆਉਣਗੇ। ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਰ ਕੇਕ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗਾਜਰ ਕੇਕ ਜਾਂ ਲਾਲ ਵੇਲਵੇਟ ਕੇਕ, ਨੂੰ ਤੇਲ ਨਾਲ "ਛੋਟਾ" ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

1.3. ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ:

ਗਲੋਬਲ ਮਾਰਕੀਟ ਬ੍ਰੈੱਡ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਕਿਸਮ (ਲੇਵਜ਼, ਬੈਗੁਏਟਸ, ਰੋਲਸ, ਬਰਗਰ ਬੱਸ, ਸੈਂਡਵਿਚ ਦੇ ਟੁਕੜੇ, ਸੀਆਬਟਾ, ਫ੍ਰੈਜ਼ਨ ਬਰੈੱਡ, ਅਤੇ ਹੋਰ) ਦੁਆਰਾ ਵੰਡਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਡਿਸਟ੍ਰੀਬਿਊਸ਼ਨ ਚੈਨਲ (ਸਹੂਲਤ ਸਟੋਰ, ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ ਰਿਟੇਲਰ, ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਅਤੇ ਹਾਈਪਰਮਾਰਕੀਟ, ਐਨਲਾਈਨ ਰਿਟੇਲ, ਵਿਭਿੰਨਤਾ ਸਟੋਰ, ਅਤੇ

ਹੋਰ), ਅਤੇ ਭੂਗੋਲ ਦੁਆਰਾ। ਪੂਰਵ ਅਨੁਮਾਨ ਅਵਧੀ, 2019 - 2024 ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਗਲੋਬਲ ਬ੍ਰੈੱਡ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ 1.43% ਦਾ ਇੱਕ CAGR ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਨੱਬੇ ਦੇ ਦਹਾਕੇ ਤੋਂ, ਭਾਰਤੀ ਰੋਟੀ ਉਦਯੋਗ ਨੇ ਇੱਕ ਲੰਮਾ ਸਫ਼ਰ ਤੈਅ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਕੁਝ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ, ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬੁਨਿਆਦੀ ਨਾਸ਼ਤੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦੇਖਿਆ ਜਾਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਇੱਕ ਮਿਠਾਈ ਵਾਲੀ ਚੀਜ਼ ਬਣ ਗਿਆ ਹੈ। ਵਧ ਰਹੀ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਵਿਕਰੀ, ਸ਼ਹਿਰੀਕਰਨ, ਅਤੇ ਬਦਲਦੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਵਿਵਹਾਰ ਨੇ ਬਰੈੱਡ ਉਦਯੋਗ ਨੂੰ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ ਇੱਕ ਹੁਲਾਰਾ ਦਿੱਤਾ ਹੈ। ਭਾਰਤੀ ਰੋਟੀ ਬਾਜ਼ਾਰ 2017 ਵਿੱਚ \$640.73 ਮਿਲੀਅਨ ਸੀ, ਅਤੇ ਮੁੱਲ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, 10.70 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੇ CAGR ਨਾਲ 2024 ਤੱਕ \$1024.54 ਮਿਲੀਅਨ ਤੱਕ ਵਧਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ, 2019-2024 ਦੌਰਾਨ। ਮਾਰਕੀਟ ਕਾਰਕ ਅਤੇ ਜਨਸੰਖਿਆ ਦੇ ਪੈਟਰਨ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਸਪਲਾਈ ਅਤੇ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ; ਭਾਰਤ ਦੇ ਬਰੈੱਡ ਬਾਜ਼ਾਰ ਨੂੰ ਵਧਦੀ ਕੰਮਕਾਜੀ ਆਬਾਦੀ ਅਤੇ ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਚੇਤੰਨ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਵੱਧ ਰਹੀ ਗਿਣਤੀ ਦੁਆਰਾ ਸਹਾਇਤਾ ਮਿਲਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਅਗਲੇ ਪੰਜ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਰੋਟੀ ਦੀ ਮੰਗ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਕੀਤੇ ਕੁਝ ਹੋਰ ਕਾਰਕ ਸਿਹਤ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਬਦਲਦੀ ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਅਤੇ ਇੱਕ ਚੰਗੀ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖੁਰਾਕ ਖਾਣ ਦੇ ਗਿਆਨ ਦੇ ਨਾਲ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਆਮਦਨ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਰੋਟੀ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਖਿਡਾਰੀਆਂ ਦਾ ਦਬਦਬਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਕੁੱਲ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦਾ ਲਗਭਗ 55% ਹਿੱਸਾ ਹੈ।

1.4. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਵੇਰਵਾ:

ਕੇਕ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹੈ:

- ਮਿੱਠਾ ਸ਼ੈਂਡਾ
- ਕੈਸਟਰ ਸੂਗਰ
- ਅੰਡੇ
- ਆਲ ਪਰਪਜ਼ ਆਟਾ (ਮੈਦਾ)
- ਵਨੀਲਾ ਐਸੈਂਸ
- ਮੱਕੀ ਦਾ ਸਟਾਰਚ
- ਤੇਲ

- RO ਪਾਣੀ

ਵਿਧਿਗ ਕਰੀਮ:

- ਵਿਧਿਗ ਕਰੀਮ
- ਸੁਹਾਗਾ ਖੰਡ

ਸਜਾਵਟ, ਆਈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਸੇਕਿੰਗ: (ਵਿਕਲਪਿਕ)

- ਅਨਾਨਾਸ ਦਾ ਜੂਸ
- ਕੱਟਿਆ ਡੱਬਾਬੰਦ ਅਨਾਨਾਸ
- ਡੱਬਾਬੰਦ ਚੈਰੀ

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਇੱਕ ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਕੇਕ ਵਿਅੰਜਨ ਵਿੱਚ ਆਟਾ, ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦਾ ਮਿੱਠਾ, ਅੰਡੇ, ਕਿਸੇ ਕਿਸਮ ਦੀ ਚਰਬੀ, ਇੱਕ ਤਰਲ, ਇੱਕ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਇਸ ਨੂੰ ਵਧਣ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਬਣਾਉਣ ਲਈ (ਜਿਵੇਂ ਵਨੀਲਾ, ਕੋਕੋ ਪਾਊਡਰ ਜਾਂ ਦਾਲਚੀਨੀ) ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਵੱਖੋ-ਵੱਖਰੇ ਘਣਤਾ, ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਦੇ ਕੇਕ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਸਮੱਗਰੀ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਨਾਲ ਸੰਚਾਰ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇੱਥੇ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਹਰੇਕ ਸਮੱਗਰੀ ਕਿਵੇਂ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਹੈ:

- ਕੇਕ ਦੀ ਆਪਣੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ (ਰੇਟੀ ਤੋਂ ਵੱਖ) ਹੋਣ ਦੇ ਮੁੱਖ ਭੜਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਖਮੀਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਏਜੰਟ ਸਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨੇ ਬੇਕ ਕੀਤੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਸ਼ਾਬਦਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਧਣ ਦਿੱਤਾ ਸੀ ਜੋ ਪਹਿਲਾਂ ਕਦੇ ਨਹੀਂ ਸੀ। ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਰਸਾਇਣਕ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਕੇਕ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਗੈਸਾਂ ਨੂੰ ਛੱਡਦੇ ਹਨ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਆਟੇ ਨੂੰ ਇੱਕ porous ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ ਵਧਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲਦੀ ਹੈ।
- ਬਣਤਰ, ਨਮੀ ਅਤੇ ਸਮੁੱਚੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ, ਇੱਕ ਚਰਬੀ ਦਾ ਸਰੋਤ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕ੍ਰੀਮ ਕੀਤੇ ਜਾਣ 'ਤੇ ਹਵਾ ਨੂੰ ਫੜਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਮੱਖਣ ਸਦੀਵੀ ਪਸੰਦੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਨੂੰ ਹਲਕਾ ਅਤੇ ਵਧੇਰੇ ਖੁਸ਼ਬੂਦਾਰ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

- ਕੇਕ ਲਈ, ਮਿੱਠੇ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਨ. ਜਦੋਂ ਕਿ ਵਿਕਲਪ ਉਪਲਬਧ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸ਼ਹਿਦ ਜਾਂ ਨਕਲੀ ਮਿੱਠੇ, ਸਾਦੀ ਪੁਰਾਣੀ ਖੰਡ ਪਾਣੀ ਦੇ ਅਣੂਆਂ ਨਾਲ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਬੰਨ੍ਹਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕੇਕ ਨੂੰ ਨਮੀ ਅਤੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੀ ਹੈ।
- ਅੰਡੇ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਕੇਕ ਦੀ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਆਕਾਰ ਦੇਣ ਲਈ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਯੇਕ ਵਿਚਲੇ ਇਮਲਸੀਫਾਇਰ ਅਕਸਰ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਤੇਲ ਵਰਗੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜੋੜਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਕੱਠੇ ਨਹੀਂ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ। ਜਦੋਂ ਬੇਕਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਕੇਕ ਨੂੰ ਮਿੱਠੇ, ਸੁਨਹਿਰੀ-ਭੂਰੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ।
- ਆਟਾ, ਇਸ ਦੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਲਈ ਧੰਨਵਾਦ ਜੋ ਗਲੂਟਨ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕੇਕ ਨੂੰ ਤਾਕਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਹੀ ਕੇਕ ਓਵਨ ਵਿੱਚ ਉੱਗਦਾ ਹੈ, ਗਲੂਟਨ ਖਮੀਰ ਗੈਸਾਂ ਨੂੰ ਜਜ਼ਬ ਕਰਨ ਲਈ ਫੈਲਦਾ ਹੈ। ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਜਿੰਨੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਆਟਾ ਓਨਾ ਹੀ ਵਧੀਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਸਟਾਰਚ ਅਤੇ ਖਮੀਰ ਦੇ ਏਜੰਟ ਤਰਲ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੁਆਰਾ ਹਾਈਡਰੇਟ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਕੇਕ ਦੀ ਬਣਤਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਰਸਾਇਣਕ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਨੂੰ ਸਮਰੱਥ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ। ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਤਰਲ ਭਾਫ਼ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਭਾਫ਼ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਹਵਾ ਦੇ ਸੈੱਲਾਂ ਅਤੇ ਕੇਕ ਦੀ ਉਚਾਈ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਤਰਲ ਪਦਾਰਥ ਕੇਕ ਨੂੰ ਨਮੀ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਸਮੁੱਚੀ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਵਿੱਚ ਵੀ ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਉਂਦੇ ਹਨ।

1.5.ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ:

- **ਸਿਫੇਨ ਕੇਕ-** ਸਿਫੇਨ ਕੇਕ ਸਪੰਜ ਕੇਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਤੇਲ ਨਮੀ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ |
- **ਚਾਕਲੇਟ ਕੇਕ-**ਚਾਕਲੇਟ ਕੇਕ ਪਿਘਲੇ ਹੋਏ ਚਾਕਲੇਟ ਜਾਂ ਕੋਕੋ ਪਾਊਡਰ ਦੇ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਮੱਖਣ ਕੇਕ, ਸਪੰਜ ਕੇਕ, ਜਾਂ ਹੋਰ ਕੇਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਜਰਮਨ ਚਾਕਲੇਟ ਕੇਕ ਚਾਕਲੇਟ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਕੇਕ ਦੀ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਹੈ। ਚਾਕਲੇਟ ਕੇਕ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਫਜ਼ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਉਹ ਫਜ਼ ਕੇਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

- **ਕੈਫੀ ਕੇਕ**-ਕੈਫੀ ਕੇਕ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਾਸ਼ਤੇ ਜਾਂ ਕੈਫੀ ਬਰੇਕ ਲਈ ਇੱਕ ਕੇਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕੈਫੀ ਜਾਂ ਚਾਹ ਨਾਲ ਖਾਧਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਖਮੀਰ ਨੂੰ ਕੁਝ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਦੂਸਰੇ ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਜਾਂ ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਟੁਕੜਾ ਟਾਪਿੰਗ ਜਿਸਨੂੰ ਸਟ੍ਰੂਸੇਲ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਇੱਕ ਨਰਮ ਗਲੇਜ਼ ਬੂੰਦ-ਬੂੰਦ ਵੀ ਮੌਜੂਦ ਹੈ।
- **ਬੇਕਡ ਆਟਾ**-ਕੇਕ ਬੇਕਡ ਆਟਾ ਰਹਿਤ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਆਟਾ ਰਹਿਤ ਚਾਕਲੇਟ ਕੇਕ ਅਤੇ ਬੇਕਡ ਪਨੀਰ ਕੇਕ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਪਨੀਰਕੇਕ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਨਾਮ ਦੇ ਬਾਵਜੂਦ, ਇੱਕ ਕੇਕ ਨਹੀਂ ਹਨ। ਪਨੀਰਕੇਕ ਕਸਟਾਰਡ ਪਾਈ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਅਕਸਰ ਕਿਸੇ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪਨੀਰ (ਅਕਸਰ ਕਰੀਮ ਪਨੀਰ, ਮਾਸਕਾਰਪੇਨ, ਰੀਕੋਟਾ, ਜਾਂ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ) ਤੋਂ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਇੱਕ ਭਰਾਈ ਦੇ ਨਾਲ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਆਟਾ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਆਟਾ-ਅਧਾਰਤ ਜਾਂ ਗ੍ਰਾਹਮ ਕਰੈਕਰ ਕਰਸਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਸੰਭਵ ਹੈ। ਪ੍ਰਾਚੀਨ ਗ੍ਰੀਸ ਦੇ ਮਿੱਠੇ ਸ਼ਹਿਦ ਦੇ ਕੇਕ ਦੇ ਸਬੂਤ ਦੇ ਨਾਲ ਬਹੁਤ ਪੁਰਾਣੇ ਪਨੀਰਕੇਕ ਵੀ ਹਨ।
- **ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਤੇਲ ਦੀ ਪਰਤ ਕੇਕ**-ਵਿਆਹ ਦੇ ਕੇਕ ਆਦਿ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਤੇਲ ਦੀ ਪਰਤ ਵਾਲੇ ਕੇਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਜੇ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਕੇਕ ਵਜੋਂ ਵੇਚੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਲਿਫਟ ਅਤੇ ਇੱਕ ਨਮੀ ਮਹਿਸੂਸ ਕਰਨ ਲਈ, ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਜਾਂ ਸੋਡਾ ਬਾਈਕਾਰਬੋਨੇਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ ਸੰਭਵ ਹੈ; ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਤਾਨ ਦਾ ਭੋਜਨ ਕੇਕ, ਗਾਜਰ ਦਾ ਕੇਕ, ਅਤੇ ਕੇਲੇ ਦੀ ਰੋਟੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ।
- **ਖਮੀਰ ਕੇਕ**-ਖਮੀਰ ਕੇਕ ਖਮੀਰ ਦੀ ਰੋਟੀ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹਨ ਅਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਹਨ। ਇਹ ਕੇਕ ਸੈਲੀ ਵਿੱਚ ਵੀ ਬਹੁਤ ਹੀ ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਬੇਕਡ ਅਤੇ ਚੋਰੀ ਕੀਤੀਆਂ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬਾਕਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਅਧਿਆਇ 2

ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ

2.1. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਪਹਿਲੂ:

ਮੈਦਾ ਭਾਰਤੀ ਉਪ-ਮਹਾਂਦੀਪ ਦਾ ਕਣਕ ਦਾ ਚਿੱਟਾ ਆਟਾ ਹੈ। ਬਰੀਕ ਮਿੱਲਡ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ, ਅਤੇ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਭੁੰਨ ਦੇ ਬਲੀਚ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਕੇਕ ਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਮਿਲਦਾ ਜੁਲਦਾ ਹੈ। ਮੈਦਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ, ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੇਸਟਰੀ, ਬਰੈੱਡ ਅਤੇ ਮਿੱਠੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੂਪਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ ਅਕਸਰ "ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲਾ ਆਟਾ" ਵਜੋਂ ਲੇਬਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਇਸ ਵਿਸ਼ਾਲ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਹੈ।

ਐਂਡੋਸਪਰਮ ਮੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਅਨਾਜ ਦੇ ਸਟਾਰਚੀ ਚਿੱਟੇ ਹਿੱਸੇ ਦੁਆਰਾ ਬਣਦਾ ਹੈ। 80 ਮੈਸ਼ ਪ੍ਰਤੀ ਇੰਚ (31 ਮੈਸ਼ ਪ੍ਰਤੀ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ) ਵਿੱਚੋਂ ਦੀ ਲੰਘ ਕੇ ਬਰੈਨ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ ਨਾਲ ਸੁੱਧ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ ਕਣਕ ਦੇ ਪਿਗਮੈਂਟਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਮੂਲ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਪੀਲਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫੁੱਲਦਾਰ ਬਲੀਚਿੰਗ ਏਜੰਟਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਇੱਕ ਦੁਆਰਾ, ਜਾਂ ਤਾਂ ਕੁਦਰਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਵਿੱਚ ਆਕਸੀਜਨ ਦੇ ਕਾਰਨ ਮਿਡਜੇਟ ਨੂੰ ਕੰਬਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਜਦੋਂ ਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਸਰਦੀਆਂ ਦੀ ਕਣਕ ਤੋਂ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗਲੂਟਨ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਮਿਲਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਪੈਦਾ ਹੋਈ ਗਰਮੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦੀ ਹੈ, ਖਮੀਰ ਵਾਲੇ ਕੇਕ ਦੇ ਅਧਾਰ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਸੀਮਤ ਕਰਦੀ ਹੈ।

ਕੈਸਟਰ ਸੂਗਰ

ਪਾਊਡਰ ਸੂਗਰ ਇੱਕ ਬਾਰੀਕ ਪੀਸੀ ਹੋਈ ਚੀਨੀ ਹੈ ਜੋ ਦਾਣੇਦਾਰ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪਾਊਡਰ ਅਵਸਥਾ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਉਣ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸਨੂੰ ਅਕਸਰ 10X ਸੂਗਰ ਜਾਂ ਆਈਸਿੰਗ ਸੂਗਰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 2% ਤੋਂ 5% ਐਂਟੀ-ਕੇਕਿੰਗ ਏਜੰਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਕੀ ਦਾ ਸਟਾਰਚ, ਆਲੂ ਸਟਾਰਚ, ਜਾਂ ਟ੍ਰਾਈਕਲੋਸੀਅਮ ਫਾਸਫੇਟ। ਨਮੀ ਸੋਖਣ, ਕਲੰਪਿੰਗ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ, ਅਤੇ ਵਹਾਅ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ।

ਕੈਸਟਰ ਸ਼ੂਗਰ ਅਤੇ ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕੇਕ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਹੋਰ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ:

- ਮਿੱਠਾ ਸ਼ੋਡਾ
- ਕੈਸਟਰ ਸ਼ੂਗਰ
- ਅੰਡੇ
- ਆਲ ਪਰਪਜ਼ ਆਟਾ (ਮੈਦਾ)
- ਵਨੀਲਾ ਐਸੈਂਸ
- ਮੱਕੀ ਦਾ ਸਟਾਰਚ
- ਤੇਲ
- RO ਪਾਣੀ

ਵਿਧਿਪਿੰਗ ਕਰੀਮ:

- ਵਿਧਿਪਿੰਗ ਕਰੀਮ
- ਸੁਹਾਗਾ ਖੰਡ

ਸਜਾਵਟ, ਆਈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਸੇਕਿੰਗ: (ਵਿਕਲਪਿਕ)

- ਅਨਾਨਾਸ ਦਾ ਜੂਸ
- ਕੱਟਿਆ ਡੱਬਾਬੰਦ ਅਨਾਨਾਸ
- ਡੱਬਾਬੰਦ ਚੈਰੀ

2.2. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ

ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ 9.75 ਮਿਲੀਅਨ ਹੈਕਟੇਅਰ (32%) ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕਣਕ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਉਤਪਾਦਕ ਹੈ, ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਮੱਧ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ (18.75%), ਪੰਜਾਬ (11.48%), ਰਾਜਸਥਾਨ (9.74%), ਹਰਿਆਣਾ (8.36%), ਅਤੇ ਬਿਹਾਰ (8.36%) ਹੈ। 6.82%)। ਕਿਉਂਕਿ ਕਣਕ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਉਗਾਈ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਫਸਲ ਹੈ, ਭਾਰਤ ਦੇ ਉੱਤਰੀ ਰਾਜਾਂ ਵਿੱਚ ਕਣਕ ਦੇ ਅਨਾਜ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਆਸਾਨ ਹੈ। ਕਣਕ ਲਈ ਹਰ ਜ਼ਿਲ੍ਹੇ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਮੰਡੀਆਂ ਮੌਜੂਦ

ਹਨ। ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਇਹਨਾਂ ਸਥਾਨਕ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਖਰੀਦਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਮੈਦਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਮਿੱਲ ਕੀਤੇ ਖੇਤ ਤੋਂ ਸਿੱਧਾ ਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਖੰਡ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਸਥਾਨਕ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ, ਦੁਕਾਨਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਵਪਾਰੀਆਂ ਕੋਲ ਵੀ ਉਪਲਬਧ ਹੈ।

2.3. ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ:

ਕ੍ਰੀਮਿੰਗ ਵਿਧੀ

ਇਸ ਵਿਧੀ ਨਾਲ, ਮੱਖਣ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਕਾਫ਼ੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਕੂਹਣੀ ਦੀ ਗਰੀਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਕੁੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਮਿਸ਼ਰਣ ਫਿੱਕਾ ਅਤੇ ਕਰੀਮੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦਾ। ਇਸ ਸਮੇਂ, ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਅੰਡੇ ਅਤੇ ਸੁੱਕੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਜੋੜਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਐੱਖੀ ਗੱਲ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਅੰਡੇ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦਹੀਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ ਹੈ ਜੋ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਸਖ਼ਤ ਜਾਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਵੱਖ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕ੍ਰੀਮਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਭ ਤੋਂ ਸੁਆਦੀ ਕੇਕ ਦੀ ਇੱਕ ਚੰਗੀ ਉਦਾਹਰਣ ਵਿਕਟੋਰੀਆ ਸਪੰਜ ਕੇਕ ਹੈ।

ਪਿਘਲਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ

ਇੱਕ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਆਸਾਨ ਤਰੀਕਾ ਹੈ ਨਮੀਦਾਰ ਅਤੇ ਸੰਘਣੇ ਕੇਕ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇੱਕ ਅਮੀਰ ਚਾਕਲੇਟ ਕੇਕ ਜਾਂ ਫਰੂਟ ਕੇਕ ਬਣਾਉਣਾ ਕਿਉਂਕਿ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਕੁੱਟਣ ਜਾਂ ਹਿਲਾ ਕੇ ਹਵਾ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਮੱਖਣ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਡੇ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪਿਘਲਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਫਿਰ ਸੁੱਕੀ ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਕੇਕ ਨੂੰ ਰਸਾਇਣਕ ਉਭਾਰਨ ਵਾਲੇ ਏਜੰਟ ਨਾਲ ਵਧਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ। ਦੁਬਾਰਾ ਫਿਰ, ਇਸ ਬਾਰੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਉਤਸ਼ਾਹੀ ਨਾ ਬਣੋ - ਜ਼ਿਆਦਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਨਾਲ ਸੁੱਕੀ ਅਤੇ ਸਖ਼ਤ ਬੇਕਿੰਗ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਵਿਸਕਿੰਗ ਵਿਧੀ

ਹਿਸਕਿੰਗ ਵਿਧੀ ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਨੂੰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਰੇਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਹਿਸਕਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਘੱਟ ਚਰਬੀ ਵਾਲੇ ਹਲਕੇ ਸਪੰਜ ਲਈ ਆਦਰਸ਼ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਮੱਖਣ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਅੰਡੇ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਇਕੱਠਿਆਂ ਹਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਅੰਡੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੁਆਰਾ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਬੈਚਾਂ ਵਿੱਚ ਫੇਲਡ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਸੁੱਕੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਅਤੇ ਹਵਾ ਨੂੰ ਹਟਾਇਆ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦਾ - ਨਹੀਂ ਤਾਂ, ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ

ਪਸੰਦ ਦੇ ਹਲਕੇ, ਹਵਾਦਾਰ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਗੁਆ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਵਿਸਕਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਇੱਕ ਸੰਪੂਰਨ ਉਦਾਹਰਣ ਇਹ ਚਾਕਲੇਟ ਰੀਸੈਟ ਹੈ।

2.4. ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ: (ਕੇਕ)

ਸਮੱਗਰੀ ਸਕੇਲਿੰਗ

ਹਰ ਕਿਸਮ ਦਾ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਸਟੋਰ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਢੁਕਵੇਂ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਸਾਜ਼ੇ-ਸਾਮਾਨ ਦੁਆਰਾ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਬੰਧਤ ਹੋਲਡਿੰਗ ਟੈਂਕਾਂ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਮਿਕਸਿੰਗ (ਗਰਮ/ਠੰਢੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ)

ਬੈਟਰ ਮਿਕਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਦੇ ਡਰੱਮ ਵਿੱਚ, ਸਾਰੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਕ੍ਰਮ ਅਨੁਸਾਰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵੱਖ-ਵੱਖ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਗਤੀ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਬੈਟਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਕੇਕ ਬੈਟਰ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਜਮ੍ਹਾ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ

ਬੇਕਿੰਗ ਟਰੇ ਨੂੰ ਤੇਲ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਗਰੀਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਢੁਕਵੇਂ ਆਕਾਰ ਦਾ ਇੱਕ ਬਟਰ ਪੇਪਰ ਭਾਵ ਹੇਠਾਂ ਦਾ ਆਕਾਰ ਟ੍ਰੇ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਕੇਕ ਦੇ ਬੈਟਰ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬੇਕਿੰਗ ਟਰੇ ਵਿੱਚ ਡੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬੈਟਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪੱਧਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਬੇਕਿੰਗ

360–425°F (182–218°C) 'ਤੇ 204°F (95°C) ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬੇਕ ਕਰੋ। ਗਰਮ ਪ੍ਰੈਸੈਸਡ ਬੈਟਰ ਵਿੱਚ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਘੱਟ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਠੰਡੇ ਪ੍ਰੈਸੈਸ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਆਟੇ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਦੇਰ ਤੱਕ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਬੇਕ ਕੇਕ ਓਵਨ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ; ਡੀ-ਪੈਨਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਸਨੂੰ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਹੀ ਠੰਡਾ ਹੋਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਡੀ-ਪੈਨਿੰਗ

ਓਵਨ ਤੋਂ ਡਸਟਡ ਪੇਪਰ ਪੈਨ ਲਾਈਨਰਾਂ 'ਤੇ ਡੀ-ਪੈਨ ਕਰੋ ਜਦੋਂ ਕੇਕ ਅਜੇ ਵੀ ਨਿੱਘੇ ਹੋਣ। ਬਟਰ ਪੇਪਰ ਨੂੰ ਕੇਕ ਤੋਂ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੇਕ ਦੀ ਬਾਹਰੀ ਚਮੜੀ ਨੂੰ ਵੀ ਚਾਕੂ ਨਾਲ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਫਿਰ ਕੇਕ ਦੀ ਮੋਟਾਈ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਕੇਕ ਨੂੰ ਕਈ ਪਰਤਾਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਕੂਲਿੰਗ

ਆਈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ 95–105°F (35–40°C) ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਲਈ ਉਤਪਾਦ ਠੰਡਾ ਕਰੋ।

ਆਈਸਿੰਗ

ਇਸਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਵਿਪਿੰਗ ਕ੍ਰੀਮ ਅਤੇ ਆਈਸਿੰਗ ਸ਼ੂਗਰ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਧਾਰਨ ਬੀਟਰ ਦੁਆਰਾ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਕੁੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਕਾਫ਼ੀ ਸਖ਼ਤ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦਾ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਕੇਕ ਸਜਾਉਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ ਦੇ ਟੈਂਕ ਨੂੰ ਖੁਆਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੇਕ ਦੀ ਪਰਤ ਨੂੰ ਕੇਕ ਦੀ ਸਜਾਵਟ ਅਤੇ ਆਈਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੇਕ-ਸਜਾਵਟ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ ਜੋ ਕੇਕ ਦੇ ਉੱਪਰ ਵਿਪਡ ਕਰੀਮ ਦੀ ਪਰਤ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਫਿਰ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਫਲਾਂ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਦੀ ਪਰਤ ਰੱਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕੇਕ ਦੀ ਇੱਕ ਹੋਰ ਪਰਤ ਉੱਪਰ ਰੱਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਅਨਾਨਾਸ ਪਰਤ. ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਫਲਾਂ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਦੀ ਇੱਕ ਪਰਤ ਆਉਂਦੀ ਹੈ।



ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਜਾਂ ਸੇਵਾ

ਜਦੋਂ ਸਾਰੀਆਂ ਲੇਅਰਾਂ ਨੂੰ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਆਖਰੀ ਪਰਤ ਨੂੰ ਕੋਰੜੇ ਮਾਰਨ ਵਾਲੀ ਕਰੀਮ ਦੀ ਸਿਰਫ ਇੱਕ ਪਰਤ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਮਸ਼ੀਨ ਦੁਆਰਾ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਜਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਫਿਰ ਹੱਥੀ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੇਕ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ।


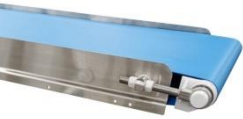
2.5. ਫਲੇ ਚਾਰਟ:

ਕਦਮ	ਮਸ਼ੀਨ	ਵਰਤਦਾ ਹੈ	ਤਸਵੀਰ
-----	-------	----------	-------

<p>ਸਮੱਗਰੀ ਸਕੇਲਿੰਗ</p>	<p>ਤੇਲ ਦਾ ਪੈਮਾਨਾ</p>	<p>ਵਜ਼ਨ ਸਕੇਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿਸੇ ਵਸਤੂ ਦੇ ਭਾਰ ਨੂੰ ਮਾਪਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ</p>	
<p>ਮਿਲਾਉਣਾ</p>	<p>ਬੈਟਰ ਮਿਕਸਰ ਮਸ਼ੀਨ</p>	<p>ਇੱਕ ਮਸ਼ੀਨ ਜੋ ਇੱਕ ਕਟੋਰੇ ਵਿੱਚ "ਬੈਟਰਾਂ" ਦੇ ਇੱਕ ਸਮੂਹ ਨੂੰ ਘੁੰਮਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਗੋਅਰ-ਚਾਲਿਤ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ।</p>	
<p>ਜਮ੍ਹਾ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ</p>	<p>ਕੇਕ ਜਮ੍ਹਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ</p>	<p>ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਬੇਕਿੰਗ ਪੈਨ ਦੇ ਅੰਦਰ ਬੈਟਰਾਂ ਨੂੰ ਭਰਨ ਲਈ ਜਾਂ ਬੇਕਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਮੇਲਡ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।</p>	
<p>ਬੇਕਿੰਗ</p>	<p>ਬੇਕਿੰਗ ਓਵਨ</p>	<p>ਇੱਕ ਓਵਨ ਇੱਕ ਥਰਮਲ ਇੰਸੂਲੇਟਡ ਚੈਂਬਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿਸੇ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ, ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p>	
<p>ਡੀ-ਪੈਨਿੰਗ</p>	<p>ਡੀ-ਪੈਨਿੰਗ</p>	<p>ਡੀ-ਪੈਨਿੰਗ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਾਧਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।</p>	

ਆਈਸਿੰਗ	ਕੇਕ ਆਈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਸਜਾਵਟ ਮਸ਼ੀਨ	ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾਮ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਢੁਕਵੀਂ ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਆਈਸਿੰਗ ਨਾਲ ਕੇਕ ਨੂੰ ਸਜਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।	
ਸਟੋਰੇਜ	ਡਿਸਪਲੇਅ ਫਰਿਜ	ਇਹ ਇੱਕ ਫਰਿਜ ਹੈ ਜੋ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ ਕੰਧ ਨਾਲ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਥਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਸਟੋਰ ਕੀਤੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ।	

2.6. ਵਾਧੂ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ:

ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	ਵਰਤਦਾ ਹੈ	ਤਸਵੀਰਾਂ
ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਉਪਕਰਨ	ਟੂਲਸ ਦੇ ਇਹ ਸੈੱਟ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰੀਮ, ਚਾਕਲੇਟ ਆਦਿ ਨਾਲ ਢੁਕਵੇਂ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੇਕ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬੇਕਰੀ ਆਈਟਮਾਂ ਨੂੰ ਸਜਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।	
ਫੂਡ ਗ੍ਰੈਡ ਕਨਵੇਅਰ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਸਤੂਆਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਥਾਨ ਤੋਂ ਦੂਜੀ ਤੱਕ ਲਿਜਾਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।	

2.7 ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ:

ਲੜੀ ਨੰ.	ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ	ਉਪਾਅ
1.	ਵੱਖ ਵੱਖ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਬਾਲ ਬੇਅਰਿੰਗ ਅਸਫਲਤਾ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ਵੱਖ ਵੱਖ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸਾਰੀਆਂ ਬੇਅਰਿੰਗਾਂ ਦਾ ਸਹੀ ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ ਤੇ ਲੁਬਰੀਕੇਸ਼ਨ। 2. ਗੰਭੀਰ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਸਾਰੇ ਬੇਅਰਿੰਗਾਂ ਦੀ ਨਿਯਮਤ ਤਬਦੀਲੀ।
2.	ਪਾਵਰ ਡਰਾਈਵ ਓਵਰਲੋਡ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ਅਰਧ ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਤੇਲ ਅਤੇ ਮੀਟਰਿੰਗ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ। 2. ਕੁਸਲ ਸੰਚਾਲਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੋਡਿੰਗ ਸਮਰੱਥਾ ਵਾਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਚੇਤਾਵਨੀ ਸੈਂਸਰ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰੋ।
3.	ਮਕੈਨੀਕਲ ਕੁੰਜੀ ਅਸਫਲਤਾ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ਇਹ ਸੁਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ ਕਿ ਮਕੈਨੀਕਲ ਕੁੰਜੀਆਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਜੀਵਨ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਬਦਲੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ। 2. ਓਵਰਲੋਡਿੰਗ ਨੂੰ ਰੋਕੋ।
4.	ਇੰਟਰਫੇਸ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ਇਹ ਸਮੱਸਿਆ ਨਵੇਂ ਸਥਾਪਿਤ ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਬਲ ਹੈ, ਕਿਸੇ ਨੂੰ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ ਸਿੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਵੀ ਕਰਮਚਾਰੀ ਟਰਾਂਸਮਿਸ਼ਨ ਲਾਈਨਾਂ ਦੇ ਨੇੜੇ ਨਾ ਜਾਵੇ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਅਧਿਕਾਰਤ ਨਾ ਹੋਵੇ।

		2. ਕੁਨੈਕਸ਼ਨਾਂ ਲਈ ਸਹੀ ਭੌਤਿਕ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।
--	--	--

2.8 ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ:

ਉਚਿਤ ਪੇਸ਼ਣ ਦੀ ਹਮੇਸ਼ਾ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਸਰਵੋਤਮ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ। ਸਾਨੂੰ ਇਹ ਸੁਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰਨਾ ਹੋਵੇਗਾ ਕਿ ਜੇ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਸਾਨੂੰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਉਹ ਸਾਨੂੰ ਸਰੀਰਕ ਸਥਿਤੀ ਨੂੰ ਸਥਿਰ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਲੰਬੀ ਉਮਰ ਜੀਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ।

ਡਾਈਟ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਮਿੱਥ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਵੀ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਚੀਜ਼ ਸਵਾਦ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਅਤੇ ਸੁਆਦੀ ਭੋਜਨ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ। ਇਹ ਵਿਸ਼ਵਾਸ ਹੈ ਕਿ ਕੇਕ ਇੱਕ ਅਨੰਦਮਈ, ਪਤਨਸ਼ੀਲ ਕੈਂਡੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਜਾਂ ਕੋਈ ਸਿਹਤ ਲਾਭ ਨਹੀਂ ਹਨ।

ਇੱਕ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮਿੱਥ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਪੇਸ਼ਣ ਲਈ ਕੋਈ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਅਨੰਦਮਈ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਅਤੇ ਦੂਜੇ ਪਾਸੇ ਸਵਾਦਿਸ਼ਟ ਭੋਜਨ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਵਿਚਾਰ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਕੇਕ ਇੱਕ ਸਵਾਦਿਸ਼ਟ ਅਤੇ ਪਤਨਸ਼ੀਲ ਮਿਠਆਈ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਤੁਹਾਡੀ ਤੰਦਰੁਸਤੀ ਲਈ ਕੋਈ ਕੀਮਤ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਕੇਕ ਆਟੇ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਤੋਂ ਭਰਨ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਬਣਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ; ਮਾਰਜਰੀਨ ਜਾਂ ਮੱਖਣ ਜੋ ਸਵਾਦ ਵਿੱਚ ਅਮੀਰ ਅਤੇ ਫੁੱਲਦਾਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ; ਖੰਡ ਜੋ ਬੱਚਿਆਂ ਲਈ ਮਿਠਾਸ ਅਤੇ ਆਕਰਸ਼ਕਤਾ ਵਧਾਉਂਦੀ ਹੈ; ਮਿਕਸਿੰਗ ਤਰਲ; ਇੱਕ ਬਾਈਡਿੰਗ ਏਜੰਟ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਅੰਡੇ; ਆਟੇ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਖਮੀਰ, ਅਤੇ ਸੁਹਜਾਤਮਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਕਰਸ਼ਕ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ।

100 ਗ੍ਰਾਮ ਕੇਕ ਦਾ ਟੁਕੜਾ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ:

ਸ. ਨੰ.	ਪੇਸ਼ਣ	ਮਾਤਰਾ
1.	ਕੈਲੋਰੀ	393 kcal
2.	ਸੰਤ੍ਰਿਪਤ ਫੈਟ	3 ਜੀ

3.	ਪੌਲੀਅਨਸੈਚੁਰੇਟਿਡ ਫੈਟ	6.4 ਗ੍ਰਾਮ
4.	ਮੋਨੋਅਨਸੈਚੁਰੇਟਿਡ ਫੈਟ	7.6 ਗ੍ਰਾਮ
5.	ਕੋਲੇਸਟ੍ਰੋਲ	75 ਮਿਲੀਗ੍ਰਾਮ
6.	ਸੋਡੀਅਮ	270 ਮਿਲੀਗ੍ਰਾਮ
7.	ਪੋਟਾਸ਼ੀਅਮ	54 ਮਿਲੀਗ੍ਰਾਮ
8.	ਕੁੱਲ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ	57 ਜੀ
9.	ਖੁਰਾਕ ਫਾਈਬਰ	0.3 ਗ੍ਰਾਮ
10.	ਸ਼ੂਗਰ	42 ਜੀ
11.	ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ	2.1%
12.	ਵਿਟਾਮਿਨ ਸੀ	0%
13.	ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ	4.8%
14.	ਲੋਹਾ	6%

2.9 ਨਿਰਯਾਤ ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪਹਿਲੂ:

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਕੇਕ ਦੀ ਮੰਗ ਇੱਕ CAGR ਨਾਲ ਪੂਰਵ ਅਨੁਮਾਨ ਦੀ ਮਿਆਦ 2020-2025 ਵਿੱਚ 12.5% ਵਧੇਗੀ। ਬੇਕਰੀਆਂ ਤੋਂ ਆਈਟਮਾਂ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਬੁਨਿਆਦੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਭੋਜਨ ਆਈਟਮਾਂ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਅਰਾਮਦਾਇਕ, ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਪ੍ਰੋਫਾਈਲ ਆਧੁਨਿਕ ਬਾਜ਼ਾਰ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਰੋਜ਼ੀ-ਰੋਟੀ ਦੇ ਮੁੱਖ ਕਾਰਕ ਹਨ। ਕਿਉਂਕਿ ਕੇਕ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਵਸਤੂਆਂ ਬਣ ਗਈਆਂ ਹਨ, ਜੋ ਕਿ ਗਾਹਕ ਦੀ ਸਹੂਲਤ ਲਈ ਬੇਕ ਜਾਂ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਧਾਰਨਾਵਾਂ ਅਤੇ ਸਹੂਲਤ ਅਤੇ ਸਿਹਤ ਗੁਣਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਧਿਆਨ ਦੇਣ ਯੋਗ ਬਣ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਸ਼ਹਿਰੀ ਵਿਕਾਸ ਅਤੇ ਵਧੀ ਹੋਈ ਕਿਰਤ ਸ਼ਕਤੀ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ, ਘਰ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਦੀ ਖਪਤ ਅਤੇ ਤੁਰੰਤ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਵਸਤੂਆਂ ਦੀ ਮੰਗ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਜਿਸ ਦੀ ਭਵਿੱਖਬਾਣੀ ਅਵਧੀ ਵਿੱਚ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਉਤੇਜਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ। ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਕੇਕ ਦਾ ਵਪਾਰ ਹੋ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਲਗਭਗ 103 ਦੇਸ਼ ਅਤੇ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਹਨ ਜੋ ਸਰਗਰਮੀ ਨਾਲ ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਕੇਕ ਆਯਾਤ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਨਿਰਯਾਤ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ 'ਤੇ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਅੰਕੜਿਆਂ ਦਾ ਖੁਲਾਸਾ

ਹੋਇਆ ਹੈ। ਕੁੱਲ ਨਿਰਯਾਤ ਦਾ ਸੰਯੁਕਤ ਮੁੱਲ US\$330.31 ਮਿਲੀਅਨ ਹੈ। ਕੇਕ ਨਿਰਯਾਤ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਤੋਂ ਪ੍ਰੰਜੀ ਦੇ ਨਿਰਯਾਤ ਤੱਕ, ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਡੇਟਾ ਪੂਰਾ ਹੈ।

ਕੇਕ ਦੇ ਨਿਰਯਾਤ ਵੇਰਵਿਆਂ ਦੇ ਦ੍ਰਿਸ਼ਟੀਕੋਣ ਤੋਂ, ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਭਾਰਤ ਦੇ ਚੋਟੀ ਦੇ ਪੰਜ ਵਪਾਰਕ ਭਾਈਵਾਲਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜੋ ਭਾਰਤੀ ਨਿਰਯਾਤਕਾਂ ਤੋਂ ਕੇਕ ਆਯਾਤ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਚੋਟੀ ਦੇ ਪੰਜ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁੱਲ US \$ 273.87 ਮਿਲੀਅਨ ਕੇਕ ਦੇ ਨਿਰਯਾਤ ਦੇ ਕੁੱਲ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਇਸਦੇ ਨਿਰਯਾਤ ਦੇ 82.91% ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੇ ਹਨ।

ਦੇਸ਼	ਮੁੱਲ (USD ਮਿਲੀਅਨ)
ਅਮਰੀਕਾ	170.54
ਬੰਗਲਾਦੇਸ਼	45.87
ਕੈਨੇਡਾ	22.18
ਯੂਨਾਇਟੇਡ ਕਿੰਗਡਮ	21.47
ਕੋਰੀਆ ਦਾ ਪ੍ਰਤੀਨਿਧ	13.81 ⁱ

ਅਧਿਆਇ 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1. ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ:

ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਨਵੇਂ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕੁਝ ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਕਿਸਮ ਦੇ ਵਿਗਾੜ ਵਾਲੇ ਜੀਵ ਮੇਲਡ ਹਨ। ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਜਾਣ 'ਤੇ ਇਹ 2-3 ਦਿਨਾਂ ਤੱਕ ਰਹਿ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਨਹੀਂ ਤਾਂ ਇਹ ਇੱਕ ਜਾਂ ਦੋ ਦਿਨ ਤੱਕ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ।

ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵੀ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਵਰਗੀਆਂ ਬੁਨਿਆਦੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਹੋਰ ਸੁਧਾਰ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਮੁੱਲ ਵਿੱਚ ਐਂਟੀ-ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਜੋੜਨਾ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਗੁਣਵੱਤਾ।

➤ ਸਹੀ ਸਟੋਰੇਜ

ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਜੋ ਗੈਰ-ਸਿਹਤਮੰਦ ਹਨ, ਖਰਾਬ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਜਿਵੇਂ-ਜਿਵੇਂ ਇਸ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ ਵਧਣ ਲੱਗਦੇ ਹਨ, ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਸਟੋਰ ਕੀਤੀਆਂ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖਰਾਬ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਭੋਜਨ ਗੰਧਲਾ ਹੁੰਦਾ, ਇਸ ਦਾ ਸੇਵਨ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਵਿਗਾੜ ਇਕ ਅਜਿਹੀ ਅਵਸਥਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਇਸ ਹੱਦ ਤੱਕ ਖਰਾਬ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣ ਯੋਗ ਮਨੁੱਖੀ ਭੋਜਨ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। "ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਇਹ ਦੇਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਮੈਦਾ-ਅਧਾਰਿਤ ਤਤਕਾਲ ਪਾਚਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਦੇ ਬਚੇ ਹੋਏ ਹਿੱਸੇ ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਤਿਕਾ ਖੇਤਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਲਾਗ ਨੂੰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।"

➤ ਖਰਾਬ ਚਰਬੀ(ਫੈਟ):

ਅਫਸੋਸ ਦੀ ਗੱਲ ਹੈ ਕਿ, ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸੰਤ੍ਰਿਪਤ ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ ਜਾਂ ਟ੍ਰਾਂਸ ਫੈਟ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਚਰਬੀ ਨਾਲ ਭਰੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਮੋਨੋਅਨਸੈਚੁਰੇਟਿਡ ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ ਅਤੇ ਪੌਲੀਅਨਸੈਚੁਰੇਟਿਡ ਫੈਟੀ

ਐਸਿਡ ਦੇਵੇਂ ਚਰਬੀ ਹਨ ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਸਿਹਤਮੰਦ ਹਨ। ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ ਤੇਲ, ਖੰਡ, ਚੀਨੀ ਦਾ ਰਸ, ਸੁਆਦ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲਾ, ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਏਜੰਟ ਤੁਹਾਡੀ ਭਲਾਈ ਲਈ ਆਦਰਸ਼ ਨਹੀਂ ਹਨ ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਲੇਬਲਾਂ ਦੀ ਡੂੰਘਾਈ ਨਾਲ ਖੁਦਾਈ ਕਰਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਸ਼ਬਦਾਂ ਦਾ ਅਸਲ ਅਰਥ ਕੀ ਹੈ। ਤਤਕਾਲ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਸੰਤ੍ਰਿਪਤ ਚਰਬੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜੋ, ਜੇ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਜਾਂ ਨਿਯਮਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਾਧੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਖੂਨ ਵਿੱਚ ਕੋਲੇਸਟ੍ਰੋਲ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਧਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਉੱਚ ਕੋਲੇਸਟ੍ਰੋਲ ਹੋਣ ਨਾਲ ਟਾਈਪ 2 ਡਾਇਬਟੀਜ਼ ਅਤੇ ਦਿਲ ਦੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਖਤਰਾ ਵਧ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕੀਟਾਣੂ-ਸੰਕਰਮਿਤ ਕਰਨਾ ਸੰਭਵ ਹੈ। ਮੱਖੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੀਟਾਣੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਜਦੋਂ ਉਹ ਸਾਡੇ ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਬੈਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਉਹ ਇਨ੍ਹਾਂ ਕੀਟਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਸਾਡੇ ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਿਗਾੜ ਲਈ ਕਈ ਕਾਰਕ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਉੱਲੀ, ਖਮੀਰ, ਨਮੀ, ਰੌਸ਼ਨੀ, ਤਾਪਮਾਨ, ਅਤੇ ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ।

3.2. ਕੇਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

ਵਰਤਣ ਲਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਚੁਣਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਵਿਹਾਰਕ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇਵਾਂ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਦੇ ਹੋਏ, ਹੈਂਡਲਿੰਗ, ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟ, ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਡਿਲੀਵਰੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਭੋਜਨ ਦੇ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਬਰੈੱਡ ਲਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ:

- ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਫੈਲਣ ਅਤੇ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ।
- ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਦੇ ਕਾਰਕਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਰੋਸ਼ਨੀ, ਗਰਮੀ, ਨਮੀ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ।
- ਚੁਣੀ ਗਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਾਸ਼ਪ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਖੁਸ਼ਬੂ/ਸੁਆਦ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਅਤੇ ਬਾਹਰੀ ਗੰਧ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਉੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ਇਸ ਲਈ, ਲਪੇਟਣ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਗਰੀਸ ਅਤੇ ਤੇਲ ਪ੍ਰਤੀ ਰੋਧਕ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਵਸਤੂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ, ਉਪਰੋਕਤ ਵਿਹਾਰਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਚੰਗੀ ਮਸ਼ੀਨੀਤਾ, ਛਪਾਈਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਉਪਲਬਧ ਅਤੇ ਡਿਸਪੋਜੇਬਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

3.3. ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਕਿਸਮ:

ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਜੋ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਾਗਜ਼ ਹਨ। ਕਾਗਜ਼ ਵਿੱਚ ਤੇਲ-ਰੋਧਕ ਕਾਗਜ਼, ਮੋਮ ਕਾਗਜ਼, ਆਦਿ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ; ਨਾਈਟ੍ਰੋਸੈਲੂਲੋਜ਼ ਫਿਲਮ, ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ, ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਪਲਾਸਟਿਕ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

- ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬੇ: ਬੇਕਰੀ ਤੋਂ ਗਾਹਕ ਤੱਕ ਆਵਾਜਾਈ ਵਿੱਚ, ਕੇਕ ਬਾਕਸ ਕੇਕ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੇਕਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਠੋਸ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਫੋਲਡਿੰਗ ਡੱਬੇ ਦੇ ਕੇਕ ਬਕਸੇ ਇੱਕ- ਅਤੇ ਦੋ-ਪੀਸ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇੱਕ ਦਿਲਚਸਪ, ਖੋਜੀ ਕੇਕ ਬਾਕਸ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਟਰੇ ਅਤੇ ਢੱਕਣ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ 'ਟੋਰਟਨ ਬੁਆਏ' ਨਾਮ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਕੇਕ ਨੂੰ ਉੱਪਰ ਵੱਲ ਹਟਾਉਣ ਦੀ ਬਜਾਏ ਖਿਤਿਜੀ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦੇਣ ਲਈ ਇਸ ਬਾਕਸ ਨੂੰ ਦੋ ਪਾਸਿਆਂ ਤੋਂ ਖੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਬਾਕਸ ਵਿੱਚੋਂ ਕੇਕ ਕੱਢਣ ਦੀ ਚੁਣੌਤੀ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗਾਰੰਟੀ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਜੋਖਮ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਬੇਕਰੀਆਂ ਵਿੱਚ, ਠੋਸ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਫੋਲਡਿੰਗ ਡੱਬੇ ਦੇ ਕੇਕ ਬਕਸੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਅਤੇ ਦੋ ਟੁਕੜਿਆਂ ਦੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। 'ਟੋਰਟਨ ਬੁਆਏ' ਇੱਕ ਅਸਾਧਾਰਨ, ਖੋਜੀ ਕੇਕ ਬਾਕਸ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਟ੍ਰੇ ਅਤੇ ਇੱਕ ਢੱਕਣ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਕੇਕ ਨੂੰ ਉੱਪਰ ਵੱਲ ਦੀ ਬਜਾਏ ਖਿਤਿਜੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੱਟਣ ਲਈ ਇਸ ਬਾਕਸ ਨੂੰ ਦੋ ਪਾਸਿਆਂ ਤੋਂ ਖੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਬਕਸੇ: ਇਹ ਬਕਸੇ ਕੇਕ ਅਤੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਗੋਲ ਆਕਾਰ ਦੇ ਬਕਸੇ ਵਿੱਚ ਸਖ਼ਤ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- ਗੱਤੇ ਦਾ ਕੇਕ ਬਾਕਸ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਬੰਦ ਹੋਵੇ - ਇਹ ਕੇਕ ਬਾਕਸ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਖਾਸ ਪੇਹਾਲੂ ਹੈ। ਇਹ ਬਕਸੇ, ਅਕਸਰ ਇੱਕ ਗਲੇਸੀ ਬਾਹਰੀ ਫਿਨਿਸ਼ ਅਤੇ ਇੱਕ ਮੈਟ ਇੰਟੀਰੀਅਰ ਫਿਨਿਸ਼ ਦੇ ਨਾਲ, ਭੂਰੇ ਗੱਤੇ ਜਾਂ ਚਿੱਟੇ ਮਿਲਕ ਬੋਰਡ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਕੁਝ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਢੱਕਣ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਦੂਸਰੇ ਇੱਕ ਫਲਿੱਪ ਲਿਡ ਨਾਲ ਬਾਕੀ ਦੇ ਬਕਸੇ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਹੋਏ ਹਨ। ਉਹ ਲਗਭਗ ਹਰ ਕੇਕ ਦੇ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਨੂੰ ਅਨੁਕੂਲ ਕਰਨ

ਲਈ ਅਕਾਰ ਦੀ ਇੱਕ ਰੇਂਜ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪਾਈ ਅਤੇ ਕੂਕੀ ਕੇਕ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

- ਇੱਕ ਵਿੰਡੋ ਪੈਟਿਸਰੀ ਬਾਕਸ ਇੱਕ ਡੱਬਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਲਿਡ ਦੇ ਉੱਪਰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀ ਇੱਕ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ 'ਵਿੰਡੋ' ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਦੇਖ ਸਕੋ ਕਿ ਬਾਕਸ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੀ ਹੈ। ਇਹ ਬਕਸੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੇਕ ਲਈ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਤੁਸੀਂ ਸਿਖਰ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸੰਦੇਸ਼ ਜਾਂ ਸਜਾਵਟ ਦਿਖਾਉਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ। ਉਹ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਉਹ ਸੁਆਦੀ ਭੋਜਨ ਦਾ ਮੂੰਹ ਵਿੱਚ ਪਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲਾ ਸੁਆਦ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜਿਸਦਾ ਉਹ ਸੇਵਨ ਕਰਨ ਜਾ ਰਹੇ ਹਨ। ਉਹ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਦਿੱਖ, ਵਿਜ਼ੂਅਲ ਪ੍ਰਭਾਵ ਅਤੇ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੂਕੀਜ਼, ਕੱਪਕੇਕ, ਮਫਿਨ, ਟਾਰਟਸ, ਬ੍ਰਾਉਨੀਜ਼ ਅਤੇ ਹੋਰ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਲਈ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਸਾਰੇ ਅਕਾਰ ਅਤੇ ਅਕਾਰ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ।
- ਕੱਪਕੇਕ ਵਿੰਡੋ ਬਾਕਸ - ਕੱਪਕੇਕ ਵਿੰਡੋ ਬਾਕਸ ਦੇ ਢੱਕਣ 'ਤੇ ਇੱਕ 'ਵਿੰਡੋ' ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਵਿੰਡੋ ਪੈਟਿਸਰੀ ਬਾਕਸ ਵਾਂਗ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਤੁਸੀਂ ਬਾਕਸ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਹਾਲਾਂਕਿ, ਇਸ ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸੰਮਿਲਨ ਹੈ ਜੋ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੱਪਕੇਕ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਨਸਰਟਸ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ ਕਿ ਪੈਕੇਜ ਤੋਂ ਕੱਪਕੇਕ ਲੇਡ ਜਾਂ ਅਨਲੇਡ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ, ਨਾਜ਼ੁਕ ਕੱਪਕੇਕ ਆਈਸਿੰਗ ਨੂੰ ਕੋਈ ਨੁਕਸਾਨ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਟਰਾਂਸਪੋਰਟ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕੱਪਕੇਕ ਨੂੰ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਬਕਸੇ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੱਪਕੇਕ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹਨ, ਪਰ ਇਹ ਮਫਿਨ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਜ਼ਰੂਰੀ ਚੀਜ਼ਾਂ

- ✓ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਅਵਧੀ, ਭਾਵ ਨਮੀ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ, ਸੁਗੰਧ ਦੀ ਸੰਭਾਲ, ਰੰਗੀਨਤਾ, ਆਦਿ (ਜੇ ਸਵਾਦ ਮੇਕਰ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਵਸਤੂ ਦੁਆਰਾ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਡਿਗਰੀ।
- ✓ ਪੈਕੇਜਿੰਗ, ਆਵਾਜਾਈ, ਅਤੇ ਡਿਲੀਵਰੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਹਾਲਾਤ
- ✓ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਕਿਸਮ/ਸੈਕਟਰ
- ✓ ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਲਈ ਤਰਜੀਹਾਂ
- ✓ ਛਪਣਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਸੁਹਜ ਦੀ ਅਪੀਲ

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੇ ਪੈਕ ਵਜੋਂ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਪੈਕੇਜ ਕਿਸਮਾਂ :

- ✓ ਲੇਬਲਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰਾਂ ਅਤੇ ਆਕਾਰਾਂ ਦੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਪੈਕੇਜ ਅਤੇ ਧਾਤ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਕੈਪਸ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਢੱਕਣਾਂ ਦੇ ਛੇੜਛਾੜ ਦੇ ਸਬੂਤ, ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ, ਪੀਸਣ ਆਦਿ ਦੀਆਂ ਇਨਬਿਲਟ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀਆਂ ਹਨ।
- ✓ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਣਾਲੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ/ਬਿਨਾਂ ਪ੍ਰਿੰਟਿਡ ਟਿਨਪਲੇਟ ਕੰਟੇਨਰ
- ✓ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਟੈਂਪਰ ਸਬੂਤ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਾਲੇ ਪਲੱਗ ਅਤੇ ਕੈਪਸ ਵਾਲੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਡੱਬੇ
- ✓ ਪ੍ਰਿੰਟ ਕੀਤੇ ਲਚਕਦਾਰ ਪਾਊਚ - ਸਿਰਹਾਣਾ ਪਾਊਚ, ਗਸਟੇਡ ਪਾਊਚ, ਸਟੈਂਡ-ਅੱਪ ਪਾਊਚ।
- ✓ ਕਤਾਰਬੱਧ ਡੱਬੇ

3.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ:

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਮਾਧਿਅਮ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਚੋਣ ਕਾਗਜ਼/ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬੇ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ, ਗਰੀਸ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ, ਸਰੀਰਕ ਤਾਕਤ, ਮਸ਼ੀਨੀ ਸਮਰੱਥਾ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਟਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਸਟੋਰੇਜ ਯੁੱਗ ਦੌਰਾਨ ਇਕਸਾਰਤਾ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਇਹਨਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ ਅਨੁਕੂਲਤਾ ਅਤੇ ਅਪਣਾਉਣਯੋਗਤਾ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਪਲਾਸਟਿਕ-ਅਧਾਰਿਤ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਜੋ ਕੇਕ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਹੇਠਾਂ ਸੂਚੀਬੱਧ ਹਨ।

- **ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ (PE)**- ਇਸ ਨੂੰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਫਿਲਮਾਂ ਦੀ ਰੀੜ੍ਹ ਦੀ ਹੱਡੀ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਿਉਂਕਿ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਖਤਰਾ ਨਮੀ ਤੋਂ ਆਉਂਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਦੇ ਘੱਟ ਪਾਣੀ ਦੇ ਭਾਫ਼ ਦੇ ਸੰਚਾਰ ਨਾਲ ਪੋਲੀਥੀਨ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਦਿਲਚਸਪੀ ਦਾ ਹੈ। ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਫਿਲਮਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕਾਈਜ਼ਰਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜੋੜਾਂ ਤੋਂ ਕਾਫ਼ੀ ਮੁਕਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਲੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਕਾਫ਼ੀ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸਦੀ ਸੀਲ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਇਸਦੇ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਘੱਟ-ਘਣਤਾ ਵਾਲੀ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ (LDPE) ਘੱਟ ਡਬਲਯੂਵੀਟੀਆਰ ਵਾਲੀ ਇੱਕ ਕਿਫਾਇਤੀ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ, ਇਸ ਵਿੱਚ ਸੁਆਦਾਂ/ਅਸਥਿਰਤਾਵਾਂ, ਮਾੜੀ ਗ੍ਰੇਸ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧਕਤਾ, ਅਤੇ ਲੰਗੜਾ ਹੈ। ਉੱਚ-ਘਣਤਾ ਵਾਲੀ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ (HDPE) ਸਖਤ, ਵਧੇਰੇ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਬਿਹਤਰ ਰੁਕਾਵਟ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ ਪਰ ਸੀਲਿੰਗ ਲਈ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਜੋੜਾਂ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਅਣੂ ਭਾਰ ਉੱਚ-ਘਣਤਾ ਵਾਲੀ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ (HM HDPE) ਅਤੇ ਲੀਨੀਅਰ ਘੱਟ-ਘਣਤਾ ਵਾਲੀ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ (LLDPE) ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। HM HDPE ਉੱਚ ਭੌਤਿਕ ਤਾਕਤ ਅਤੇ ਰੁਕਾਵਟ ਗੁਣਾਂ ਵਾਲੀ ਇੱਕ ਕਾਗਜ਼ ਵਰਗੀ ਫਿਲਮ ਹੈ ਪਰ ਇਹ ਆਮ ਪੋਲੀਥੀਨ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ ਹੈ। HM HDPE ਟਵਿਸਟ-ਰੈਪ ਗ੍ਰੇਡਾਂ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ। ਪੋਲੀਥੀਨ ਫਿਲਮਾਂ ਬੈਗ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵੀ ਚੁਕਵੇਂ ਹਨ। ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਅਤੇ ਪੋਲੀਵਿਨਾਇਲ ਅਲਕੋਹਲ ਅਤੇ ਈਵੀਓਐਚ ਦੇ ਇੱਕ ਕੋਪੋਲੀਮਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖੁਸ਼ਕ ਹੋਣ 'ਤੇ ਗੈਸ ਬੈਰੀਅਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ।

- **ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ-ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ** ਫਿਲਮਾਂ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਨਾਲੋਂ ਬਿਹਤਰ ਸਪੱਸ਼ਟਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਠੋਰਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਵਧੀਆ ਮਸ਼ੀਨੀਤਾ ਦਾ ਆਨੰਦ ਮਾਣਦੀਆਂ ਹਨ। ਚੰਗੀ ਵਿਕਰੀਯੋਗਤਾ ਦੀ ਘਾਟ ਇੱਕ ਸਮੱਸਿਆ ਰਹੀ ਹੈ; ਹਾਲਾਂਕਿ, ਇਸ ਸਮੱਸਿਆ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਲਈ ਪੀਵੀਡੀਸੀ ਅਤੇ ਵਿਨਾਇਲ ਕੇਟਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਪੀਪੀ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਕਿਸਮਾਂ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਟਵਿਸਟ-ਰੈਪ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨਾਂ ਲਈ ਵਿਕਸਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਮਰੋੜਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਲਾਕ ਕਰਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।
- **ਪੋਲੀਸਟਰ (ਪੀ.ਈ.ਟੀ.) ਅਤੇ ਪੋਲੀਮਾਈਡ (ਪੀ.ਏ.)**- ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਟੇਰੇਫਥਲੇਟ ਫਿਲਮ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਤਣਾਅ ਸ਼ਕਤੀ, ਚਮਕ, ਅਤੇ ਕਠੋਰਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਪੰਕਚਰ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ ਵੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਮੱਧਮ WVTR ਹੈ ਪਰ ਅਸਥਿਰਤਾ ਅਤੇ ਗੈਸਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਰੁਕਾਵਟ ਹੈ। ਹੀਟ ਸੀਲ ਪ੍ਰਾਪਰਟੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ, ਪੀਈਟੀ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੂਜੇ ਸਬਸਟਰੇਟਾਂ ਲਈ ਲੈਮੀਨੇਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਨਾਈਲੋਨ ਜਾਂ ਪੋਲੀਮਾਈਡ ਪੀਈਟੀ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਪਰ ਉੱਚ ਡਬਲਯੂਵੀਟੀਆਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- **ਕਾਗਜ਼ ਸਮੱਗਰੀ**- ਕਾਗਜ਼ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ਮੋਟਾਈ, ਭਾਰ, ਬਣਤਰ, ਫੇਲਡਿੰਗ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ, ਤਾਕਤ ਅਤੇ ਪੈਮਾਨੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਕੁਝ ਪੇਪਰ ਗ੍ਰੇਡ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਫਟ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਦੂਸਰੇ ਫਟਣ ਤੋਂ ਬਚਦੇ ਹਨ। ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ਇਕ ਹੋਰ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਹੈ। ਕੁਝ ਪੇਪਰ ਗ੍ਰੇਡ ਬਹੁਤ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸੁੱਕ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਜਜ਼ਬ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ।

- **ਧਾਤੂ ਵਾਲੀਆਂ ਫਿਲਮਾਂ-** ਜਦੋਂ ਪੌਲੀਮੇਰਿਕ ਫਿਲਮਾਂ ਨੂੰ ਧਾਤੂ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਧਾਤੂਕਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਜਾਵਟੀ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸੁਹਜ ਲਈ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਫਿਲਮਾਂ, ਜੋ ਮੈਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਪੀਵੀਸੀ, ਪੀਈਟੀ, ਪੀਪੀ ਅਤੇ ਪੋਲੀਮਾਈਡ ਹਨ।

ਅਧਿਆਇ-4

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਕੇਕ ਦੇ ਮਿਆਰ

4.1.FSSAI ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ:

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼, 2006 ਦੇ ਤਹਿਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਮੁੱਦਿਆਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਐਕਟਾਂ ਅਤੇ ਆਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। FSSAI ਭੋਜਨ ਲਈ ਮਾਪਦੰਡ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨ ਲਈ ਜਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ, ਵਪਾਰੀਆਂ, ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਨਿਵੇਸ਼ਕਾਂ ਦੇ ਮਨਾਂ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਉਲਝਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਨਜਿੱਠਣ ਲਈ ਇੱਕ ਸੰਸਥਾ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਐਕਟ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਬਹੁ-ਪੱਧਰੀ, ਬਹੁ-ਵਿਭਾਗੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਲਾਈਨ ਆਫ ਕਮਾਂਡ ਵਿੱਚ ਜਾ ਕੇ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਾਰੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਲਈ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਸੰਦਰਭ ਬਿੰਦੂ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਐਕਟ, 2006 ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਗੱਲਾਂ-

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕੇਂਦਰੀ ਕਾਨੂੰਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਭੋਜਨ ਮਿਲਾਵਟ ਰੇਗੂ ਕਾਨੂੰਨ, 1954, ਫਲ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1955, ਮੀਟ ਫੂਡ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1973, ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਆਇਲ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ (ਕੰਟਰੋਲ) ਆਰਡਰ, 1947, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਤੇਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ (ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ) ਆਰਡਰ, 1988, ਡੀ. ਤੇਲਯੁਕਤ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣਯੋਗ ਆਟਾ (ਕੰਟਰੋਲ) ਆਰਡਰ, 1967, ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1992 ਆਦਿ ਨੂੰ FSS ਐਕਟ, 2006 ਦੇ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਐਕਟ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਾਰੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਲਈ ਬਹੁ-ਪੱਧਰੀ, ਬਹੁ-ਵਿਭਾਗੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਕਮਾਂਡ ਦੀ ਇੱਕ ਲਾਈਨ ਵਿੱਚ ਜਾਣ ਦੁਆਰਾ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਸੰਦਰਭ ਬਿੰਦੂ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਪ੍ਰਭਾਵ ਲਈ, ਐਕਟ ਇੱਕ ਸੁਤੰਤਰ ਵਿਧਾਨਿਕ ਅਥਾਰਟੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਕਰਦਾ ਹੈ - ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ ਜਿਸਦਾ ਮੁੱਖ ਦਫਤਰ ਦਿੱਲੀ ਵਿਖੇ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਅਤੇ ਸਟੇਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਅਥਾਰਟੀ ਐਕਟ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਪਬੰਧਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਗੇ।

ਅਥਾਰਟੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ-

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਪਰਿਵਾਰ ਭਲਾਈ ਮੰਤਰਾਲਾ, ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ FSSAI ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਸ਼ਾਸਕੀ ਮੰਤਰਾਲਾ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੇ ਚੇਅਰਪਰਸਨ ਅਤੇ ਮੁੱਖ ਕਾਰਜਕਾਰੀ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਦੁਆਰਾ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਨਿਯੁਕਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਚੇਅਰਪਰਸਨ ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਦੇ ਸਕੱਤਰ ਦੇ ਰੈਂਕ ਵਿੱਚ ਹੈ।

4.2 FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ:

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (FSS) ਐਕਟ, 2006 ਦੇ ਸੈਕਸ਼ਨ 31(1) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਹਰੇਕ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ (FBO) ਨੂੰ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੇ ਅਧੀਨ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

FSS (ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ) ਨਿਯਮ, 2011 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, FBOs ਨੂੰ 3 ਟੀਅਰ ਸਿਸਟਮ ਵਿੱਚ ਲਾਇਸੈਂਸ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

- ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ - 12 ਲੱਖ ਰੁਪਏ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਾਲਾਨਾ ਟਰਨਓਵਰ ਵਾਲੇ ਛੋਟੇ FBOs ਲਈ
- ਸਟੇਟ ਲਾਇਸੈਂਸ - ਮੱਧਮ-ਪੈਮਾਨੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਲਈ
- ਕੇਂਦਰੀ ਲਾਇਸੈਂਸ - ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਲਈ

FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ FSSAI ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਕੰਪਲਾਇੰਸ ਸਿਸਟਮ (FoSCoS) ਰਾਹੀਂ ਆਨਲਾਈਨ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

- FoSCoS ਨੇ ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ (FLRS) ਨੂੰ ਬਦਲ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।
- ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਆਪਰੇਟਰਾਂ ਨੂੰ FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
- “ਪੈਟੀ ਫੂਡ ਮੈਨੂਫੈਕਚਰਰ” ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ, ਜੋ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਸਮਾਨ ਖੁਦ ਬਣਾਉਂਦਾ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕੋਈ ਛੋਟਾ ਰਿਟੇਲਰ, ਹਾਕਰ, ਘੁੰਮਣ-ਫਿਰਨ ਵਾਲਾ ਵਿਕਰੇਤਾ ਜਾਂ ਅਸਥਾਈ ਸਟਾਲ

ਧਾਰਕ (ਜਾਂ) ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਵੰਡਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੇਟਰਰ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸੇ ਧਾਰਮਿਕ ਜਾਂ ਸਮਾਜਿਕ ਇਕੱਠ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ;

ਜਾਂ

- ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਸਮੇਤ ਛੋਟੇ ਪੈਮਾਨੇ ਜਾਂ ਕਾਟੇਜ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਅਜਿਹੇ ਹੋਰ ਉਦਯੋਗ ਜਾਂ ਸਲਾਨਾ ਟਰਨਓਵਰ 12 ਲੱਖ ਰੁਪਏ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ। ਅਤੇ/ਜਾਂ ਜਿਸਦੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਉਤਪਾਦਨ ਸਮਰੱਥਾ (ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਮੀਟ ਅਤੇ ਮੀਟ ਉਤਪਾਦਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ) ਪ੍ਰਤੀ ਦਿਨ 100 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ/ਲੀਟਰ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੈ

ਕੋਈ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਜਾਂ ਇਕਾਈ ਜੋ ਕਿ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਆਪਰੇਟਰ ਵਜੋਂ ਵਰਗੀਕ੍ਰਿਤ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ - ਦੋ ਕਿਸਮਾਂ - ਰਾਜ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਅਤੇ ਕੇਂਦਰੀ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ

ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ, ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਥਾਰਟੀ ਬਦਲ ਜਾਵੇਗੀ।

- ਵੱਡੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ/ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ/ਟਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਆਯਾਤਕਾਂ ਨੂੰ ਕੇਂਦਰੀ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
- ਮੱਧਮ ਆਕਾਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਨੂੰ ਰਾਜ ਦੇ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।
- ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਮਿਆਦ: FBO ਦੁਆਰਾ ਬੇਨਤੀ ਕੀਤੇ ਅਨੁਸਾਰ 1 ਤੋਂ 5 ਸਾਲ।
- ਹੋਰ ਸਾਲਾਂ ਲਈ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਉੱਚੀ ਫੀਸ।
- ਜੇਕਰ ਇੱਕ FBO ਨੇ ਇੱਕ ਜਾਂ ਦੋ ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਵੀਨੀਕਰਣ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ 30 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ।

4.3. ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ:

ਭੋਜਨ ਮਿਆਰ

7.2.1 ਕੇਕ, ਕੂਕੀਜ਼ ਅਤੇ ਪਾਈਜ਼

ਇਸ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਸ਼ਬਦ "ਮਿੱਠਾ ਕਰੈਕਰ" ਜਾਂ "ਮਿੱਠਾ ਬਿਸਕੁਟ" ਇੱਕ ਕੂਕੀ-ਵਰਗੇ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਮਿਠਆਈ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਕੁੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਖਣ ਕੇਕ, ਪਨੀਰਕੇਕ, ਫਲਾਂ ਨਾਲ ਭਰੇ ਅਨਾਜ ਦੀਆਂ ਬਾਰਾਂ, ਪੇਂਡ ਕੇਕ, ਨਮੀਦਾਰ ਕੇਕ (ਸਟਾਰਚੀ ਦੀ ਕਿਸਮ ਮਿਠਆਈ), ਪੱਛਮੀ ਕੇਕ, ਮੂਨ ਕੇਕ, ਸਪੰਜ ਕੇਕ, ਫਲਾਂ ਨਾਲ ਭਰੀਆਂ ਪਾਈਆਂ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਐਪਲ ਪਾਈ), ਕਸਟਾਰਡ ਕਿਸਮਾਂ, ਓਟਮੀਲ ਕੂਕੀਜ਼, ਸੂਗਰ ਕੂਕੀਜ਼ ਅਤੇ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ "ਬਿਸਕੁਟ" (ਕੂਕੀਜ਼ ਜਾਂ ਮਿੱਠੇ ਕਰੈਕਰ)।

"**ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ 2.4.15**" ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਭੋਜਨ ਐਡਿਟਿਵ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਅੱਗੇ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਨਕਲੀ ਸਵੀਟਨਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 3.1.3 ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.4.5 (24, 25, 26, 28 ਅਤੇ 29) ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਲੇਬਲ ਘੋਸ਼ਣਾ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ।, 2011.

ਇਹ ਵੀ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਇਹ ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਮਿਆਰਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਵੇਗਾ, ਅਰਥਾਤ:-

- (i) Dil.ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਵਿੱਚ ਅਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਸੁਆਹ (ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ): 0.1 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ।
- (ii) ਕੱਢੀ ਗਈ ਚਰਬੀ ਦੀ ਐਸਿਡਿਟੀ (ਓਲੀਕ ਐਸਿਡ ਵਜੋਂ): - 1.5 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ।

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਭਾਗ I - ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਬਿਨੈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪੈਟੀ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰਾਂ ਦੁਆਰਾ ਅਪਣਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਜਨਰਲ ਹਾਈਜੀਨਿਕ ਅਤੇ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਭਿਆਸ।

ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ/ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ/ਹੈਂਡਲਰ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਸਵੱਛਤਾ ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ

ਉਹ ਥਾਂ ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ:

1. ਅਹਾਤਾ ਇੱਕ ਸੈਨੇਟਰੀ ਸਥਾਨ ਵਿੱਚ ਸਥਿਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਮਾਰੋਲ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਮੁੱਚੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਵੱਛ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਾਰੀਆਂ ਨਵੀਆਂ ਇਕਾਈਆਂ ਵਾਤਾਵਰਨ ਪੱਖੋਂ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ।
2. ਮੈਨੂਫੈਕਚਰਿੰਗ ਲਈ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਸਮੁੱਚੇ ਸਵੱਛ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
3. ਪਰਿਸਰ ਸਾਫ਼, ਢੁਕਵੀਂ ਰੋਸ਼ਨੀ ਅਤੇ ਹਵਾਦਾਰ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
4. ਫਰਸ਼ਾਂ, ਛੱਤਾਂ ਅਤੇ ਕੰਧਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉਹ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਫਲੇਕਿੰਗ ਪੇਂਟ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਰ ਦੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਆਸਾਨ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
5. ਫਰਸ਼ ਅਤੇ ਛਿੱਲੀਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਕੰਧਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ ਨੂੰ ਸਾਰੇ ਕੀੜਿਆਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦੌਰਾਨ ਕੋਈ ਛਿੜਕਾਅ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇਸ ਦੀ ਬਜਾਏ ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਪਰੇਅ ਮੱਖੀਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਲਈ ਫਲਾਈ ਸਵੈਟਸ / ਫਲੈਪ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਖਿੜਕੀਆਂ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਕੀੜੇ-ਮੁਕਤ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਉਚਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨੈੱਟ ਜਾਂ ਸਕਰੀਨ ਨਾਲ ਫਿੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪਾਣੀ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਓਲੋਜੀਕਲ ਜਾਂਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਨਿਯਮਤ ਅੰਤਰਾਲਾਂ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪ੍ਰਯੋਗਸ਼ਾਲਾ
6. ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਨਿਰੰਤਰ ਸਪਲਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਵੇ। ਰੁਕ-ਰੁਕ ਕੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਧੋਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਸਟੋਰੇਜ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਜਾਣਗੇ।

7. ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਜਦੋਂ ਕੰਮ 'ਤੇ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਅਜਿਹੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਦੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦੇਣਗੇ। ਕੰਟੇਨਰਾਂ, ਮੇਜ਼ਾਂ, ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪੁਰਜ਼ੇ ਆਦਿ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਜਾਣਗੇ।
8. ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ, ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਵੀ ਬਰਤਨ, ਕੰਟੇਨਰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ, ਜਿਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਲਈ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਧਾਤੂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ। (ਤਾਂਬੇ ਜਾਂ ਪਿੱਤਲ ਦੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੁਕਵੀਂ ਲਾਈਨਿੰਗ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ)।
9. ਉੱਲੀ / ਉੱਲੀ ਅਤੇ ਸੰਕਰਮਣ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਨੇੜੇ ਸਾਫ਼, ਧੋਤਾ, ਸੁੱਕਿਆ ਅਤੇ ਸਟੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
10. ਸਹੀ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨ ਲਈ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਕੰਧਾਂ ਤੋਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
11. ਇੱਥੇ ਕੁਸ਼ਲ ਡਰੇਨੇਜ ਸਿਸਟਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੂੜੇ ਦੇ ਨਿਪਟਾਰੇ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
12. ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਤਿਆਰੀ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਮਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਐਪਰਨ, ਹੱਥ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਸਿਰ ਦੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
13. ਛੂਤ ਦੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਤੋਂ ਪੀੜਤ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਕੋਈ ਵੀ ਕੱਟ ਜਾਂ ਜ਼ਖਮ ਹਰ ਸਮੇਂ ਢੱਕਿਆ ਰਹੇਗਾ ਅਤੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਆਉਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
14. ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਹਰ ਵਾਰ ਟਾਇਲਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਬਣ, ਜਾਂ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਣ, ਆਪਣੇ ਨਹੁੰਆਂ ਨੂੰ ਕੱਟ ਕੇ ਰੱਖਣ, ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣ। ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੌਰਾਨ ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਗਾਂ, ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣ ਤੋਂ ਬਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
15. ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰਜ਼ ਨੂੰ ਪਹਿਨਣ, ਝੂਠੇ ਨਹੁੰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਢਿੱਲੇ ਗਹਿਣੇ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਡਿੱਗ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਚਿਹਰੇ ਜਾਂ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਵੀ ਬਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

16. ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰ ਖਾਣ, ਚਬਾਉਣ, ਸਿਗਰਟ ਪੀਣ, ਖੁੱਕਣ ਅਤੇ ਨੱਕ ਵਗਣ ਦੀ ਮਨਾਹੀ ਹੋਵੇਗੀ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵੇਲੇ।
17. ਉਹ ਸਾਰੇ ਵਸਤੂ ਜੋ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜਾਂ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਖਪਤ ਲਈ ਫਿੱਟ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਕਵਰ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
18. ਭੋਜਨ ਦੀ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਵਾਹਨਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
19. ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਲੋੜੀਂਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
20. ਕੀਟਨਾਸ਼ਕਾਂ / ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 'ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਣ / ਸਟੋਰ ਕਰਨ / ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

4.4 ਲੇਬਲਿੰਗ ਸਟੈਂਡਰਡ (FSS ਦਾ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.5)

ਭੋਜਨ ਮਿਲਾਵਟ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ (PFA) ਨਿਯਮ, 1955, ਅਤੇ 1977 ਦੇ ਵਜ਼ਨ ਅਤੇ ਮਾਪਾਂ (ਪੈਕੇਜ ਕੀਤੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ) ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਭਾਗ 2.4 ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਅਨੁਸਾਰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜਾਂ, ਲੇਬਲਾਂ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:

1. ਨਾਮ, ਵਪਾਰ ਦਾ ਨਾਮ ਜਾਂ ਵੇਰਵਾ
2. ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਨਾਮ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਰਚਨਾ ਦੇ ਘਟਦੇ ਕ੍ਰਮ ਵਿੱਚ ਭਾਰ ਜਾਂ ਆਇਤਨ ਦੁਆਰਾ
3. ਉਤਪਾਦਕ/ਪੈਕਰ, ਆਯਾਤਕਰਤਾ, ਆਯਾਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮੂਲ ਦੇਸ਼ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ (ਜੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਉਤਪਾਦ ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਪਰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ)
4. ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ
5. ਫੂਡ ਐਡੀਟਿਵ, ਰੰਗ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਜਾਣਕਾਰੀ
6. ਵਰਤਣ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼

7. ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਚਿੰਨ੍ਹ
8. ਕੁੱਲ ਭਾਰ, ਸੰਖਿਆ ਜਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ
9. ਵਿਲੱਖਣ ਬੈਚ, ਲਾਟ ਜਾਂ ਕੋਡ ਨੰਬਰ
10. ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦਾ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ
11. ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਦੁਆਰਾ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਖਪਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
12. ਅਧਿਕਤਮ ਪ੍ਰਚੂਨ ਕੀਮਤ

ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ - (i) ਕੱਚੀਆਂ ਖੇਤੀ ਵਸਤੂਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਕਣਕ, ਚੌਲ, ਅਨਾਜ, ਆਟਾ, ਮਸਾਲੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਜੜੀ-ਬੂਟੀਆਂ, ਮਸਾਲੇ, ਟੇਬਲ ਲੂਣ, ਖੰਡ, ਗੁੜ, ਜਾਂ ਗੈਰ ਆਦਿ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। -ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਵੇਂ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਚਾਹ, ਕੈਫੀ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਕੈਫੀ, ਕੈਫੀ-ਚਿਕਰੀ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਪੈਕਡ ਪੀਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ, ਪੈਕਡ ਮਿਨਰਲ ਵਾਟਰ, ਅਲਕੋਹਲ ਵਾਲੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਜਾਂ ਆਟਾ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਅਤੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਆਟਾ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਸਿੰਗਲ ਸਮੱਗਰੀ, ਅਚਾਰ, ਪਾਪੜ, ਜਾਂ ਫੇਰੀ ਖਪਤ ਲਈ ਪਰੋਸਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹਸਪਤਾਲਾਂ, ਹੋਟਲਾਂ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਜਾਂ ਹਲਵਾਈਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਥੋਕ ਵਿੱਚ ਭੋਜਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜੋ ਕਿ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਉਸ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਜਿੱਥੇ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੋ ਸਕੇ ,ਉਤਪਾਦ ਲੇਬਲ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੀ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ

irradiated ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ irradiation ਅਤੇ ਲਾਇਸੇਂਸ ਨੰਬਰ ਦਾ ਮਕਸਦ. ਰੰਗਦਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਵਾਧੂ ਜੋੜ.

ਮਾਸਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ - ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪੰਛੀਆਂ, ਤਾਜ਼ੇ ਪਾਣੀ ਜਾਂ ਸਮੁੰਦਰੀ ਜਾਨਵਰਾਂ ਸਮੇਤ ਕਿਸੇ ਵੀ ਜਾਨਵਰ ਦਾ ਪੂਰਾ ਜਾਂ ਕੁਝ ਹਿੱਸਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਵੇ, ਅੰਡੇ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਜਾਨਵਰ ਦੀ ਉਤਪੱਤੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਵੇ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ - ਭੂਰੇ ਰੰਗ ਦਾ ਪ੍ਰਤੀਕ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। - ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਮ ਜਾਂ ਬ੍ਰਾਂਡ ਨਾਮ ਦੇ ਨੇੜੇ ਡਿਸਪਲੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਬੈਕਗ੍ਰਾਊਂਡ ਦੇ ਉਲਟ, ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਭੂਰੇ ਵਰਗ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਚੱਕਰ।

ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਰਗ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰੇ ਰੰਗ ਨਾਲ ਭਰੇ ਚੱਕਰ ਦਾ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਚਿੰਨ੍ਹ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਹਰੇ ਰੰਗ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਪ੍ਰਮੁੱਖਤਾ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਸਾਰੀਆਂ ਘੋਸ਼ਣਾਵਾਂ ਇਹ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ: ਪੈਕੇਜ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਜਾਂ ਹਿੰਦੀ ਵਿੱਚ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਆਯਾਤ ਕੀਤੇ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲੇ ਵਾਧੂ ਰੈਪਰ 'ਤੇ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਹੀ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਪੱਕੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਕਾਰਡ ਜਾਂ ਟੇਪ 'ਤੇ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਕਸਟਮ ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪੈਕੇਜ ਅਤੇ ਲੇਬਲਾਂ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ।

ਨਿਰਯਾਤਕਾਂ ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਲੇਬਲ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ “FSS (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2011” ਅਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ ਦੇ ਅਧਿਆਇ 2 ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। FSSAI ਨੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਸੋਧਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਪ੍ਰਭਾਵ ਲਈ ਇੱਕ ਡਰਾਫਟ ਨੋਟੀਫਿਕੇਸ਼ਨ 11 ਅਪ੍ਰੈਲ, 2018 ਨੂੰ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ WTO ਮੈਂਬਰ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਟਿੱਪਣੀਆਂ ਨੂੰ ਸੱਦਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਟਿੱਪਣੀਆਂ ਸਮੀਖਿਆ ਅਧੀਨ ਹਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਦੀ ਮਿਤੀ ਅਣਜਾਣ ਹੈ।

FSS ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2011 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, "ਪੂਰਵ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ" ਜਾਂ "ਪਹਿਲਾਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ" ਸਮੇਤ ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।ⁱⁱ

ਅਧਿਆਇ - 5

ਮਾਈਕਰੋ/ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਉੱਦਮਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ

5.1 PM-FME ਸਕੀਮ:

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ (MoFPI), ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਂਝੇਦਾਰੀ ਵਿੱਚ, ਇੱਕ ਆਲ ਇੰਡੀਆ ਕੇਂਦਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਪਾਂਸਰਡ "ਮਾਈਕ੍ਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਐਂਟਰਪ੍ਰਾਈਜ਼ਿਜ਼ ਸਕੀਮ (ਪੀਐਮ ਐਫਐਮਈ ਸਕੀਮ) ਦਾ ਪੀਐਮ ਫਾਰਮਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ" ਨੂੰ ਅਪਗ੍ਰੇਡ ਕਰਨ ਲਈ ਵਿੱਤੀ, ਤਕਨੀਕੀ ਅਤੇ ਵਪਾਰਕ ਸਹਾਇਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਸ਼ੁਰੂ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਮੌਜੂਦਾ ਮਾਈਕ੍ਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉੱਦਮ ਸਕੀਮ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਹਨ:

- I. GST, FSSAI ਸਫਾਈ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਅਤੇ ਉਦਯੋਗ ਆਧਾਰ ਲਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਨਾਲ ਅਪਗ੍ਰੇਡੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਰਸਮੀਕਰਣ ਲਈ ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼ ਲਈ ਸਮਰਥਨ;
- II. ਹੁਨਰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੁਆਰਾ ਸਮਰੱਥਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਬਾਰੇ ਤਕਨੀਕੀ ਗਿਆਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ;
- III. ਡੀਪੀਆਰ ਦੀ ਤਿਆਰੀ, ਬੈਂਕ ਲੋਨ ਲੈਣ ਅਤੇ ਅਪਗ੍ਰੇਡੇਸ਼ਨ ਲਈ ਹੱਥ ਫੜਨਾ;
- IV. ਕਿਸਾਨ ਉਤਪਾਦਕ ਸੰਗਠਨਾਂ (FPOs), ਸਵੈ-ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹਾਂ (SHGs), ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼ ਲਈ ਉਤਪਾਦਕ ਸਹਿਕਾਰੀ, ਸਾਂਝੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਂਡਿੰਗ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਲਈ ਸਮਰਥਨ।ⁱⁱⁱ

ⁱ connect2india.com/global/export-Cake-from-india

ⁱⁱ <https://www.fssai.gov.in/cms/food-safety-and-standards-regulations.php>

ⁱⁱⁱ <https://mofpi.nic.in/pmfme/>