

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸ 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: pmfmececell@niftem.ac.in

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

ਸਮੱਗਰੀ

2	ਅਧਿਆਇ	ਅਨੁਭਾਗ	ਪੰਨਾ ਨੰ
1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ		4-9
1.1		ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ	4-5
1.2		ਉਤਪਾਦ ਵਰਣਨ	5-6
1.3		ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ	6-7
1.4		ਅੱਲ੍ਹਾ ਮਾਲ	9
1.5		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	12
2	ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ		13
2.1		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਰਚਨਾ	13
2.2		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ	13
2.3		ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ	14
2.4		ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	15
2.5		ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨਾਲ ਫਲੇ ਚਾਰਟ	16
2.6		ਵਧੀਕ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	21
2.7		ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ	22
2.8		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ	23
2.9		ਨਿਰਯਾਤ ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪੱਖ	29
3	ਪੈਕੇਜਿੰਗ		26
3.1		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ	26
3.2		ਕੂਕੀਜ਼ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	27
3.3		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	30
3.4		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	30
4	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ		32
4.1		FSSAI ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	32

4.2	FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	34
4.3	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ	35
4.4	ਲੇਬਲਿੰਗ	39
5	ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ	42

ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ

ਸ੍ਰ: ਨਹੀਂ।	ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ	ਪੂਰੇ ਫਾਰਮ
1.	APEDA	ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ ਐਕਸਪੋਰਟ ਡਿਵੈਲਪਮੈਂਟ ਅਥਾਰਟੀ
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.	Kcal	ਕਿਲੋ ਕੈਲੋਰੀ
8.	MoFPI	ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ
9.	PA	ਪੋਲੀਮਾਈਡ
10.	PET	ਪੋਲੀਸਟਰ
11.	PFA	ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ
12.	SHG	ਸਵੈ ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹ
13.	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, ਅਤੇ ਟੋਰਟਿਲਾ (ਡੋਨਟਸ, ਡੈਨਿਸ਼, ਮਿੱਠੇ ਰੋਲ, ਦਾਲਚੀਨੀ ਰੋਲ ਅਤੇ ਕੈਫੀ 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 ਪੋਸ਼ਟਿਕ 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 ਪੋਸ਼ਟਿਕ 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

- ਰੇਟੀ- ਬ੍ਰੈੱਡ ਦੁਨੀਆ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹਨ, ਇਹ 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 ਸ਼ਾਵਰ, ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਈਡਲ ਸ਼ਾਵਰ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸੁੰਦਰਤਾ ਵਾਲੇ ਸਮਾਗਮਾਂ 'ਤੇ ਪਰੋਸੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ !
- ਬਨ - ਬੈਗਲ, ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਨਾਸਤੇ 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 ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਮੇਲਡ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਰੋਲਡ ਅਤੇ ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਸੈਂਡਵਿਚ ਫਿਲਿੰਗ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਰੰਗੀਨ ਆਈਸਿੰਗਾਂ ਨਾਲ ਸਜਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਡੋਨਟਸ - ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਡੂੰਘੇ 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:



ਇੱਕ ਕੂਕੀ ਇੱਕ ਸਨੈਕ ਹੈ ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਤਲਾ, ਫਲੈਟ ਅਤੇ ਮਿੱਠਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਬੇਕ ਜਾਂ ਤਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਟਾ, ਚੀਨੀ ਅਤੇ ਕੁਝ ਕਿਸਮ ਦੀ ਚਰਬੀ ਜਾਂ ਤੇਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹੋਰ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸੈਂਗੀ, ਓਟਸ, ਬਦਾਮ, ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ, ਆਦਿ। ਦੁੱਧ, ਕੋਫੀ ਜਾਂ ਚਾਹ ਵਰਗੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ

ਨੂੰ ਕਈ ਵਾਰ ਕੂਕੀਜ਼ ਨਾਲ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਕਸਰ 'ਡੰਕ' ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਅਜਿਹਾ ਤਰੀਕਾ ਜੋ ਸ਼ੱਕਰ ਨੂੰ ਭੰਗ ਕਰਕੇ ਮਿੱਠੇ ਤੋਂ ਵਧੇਰੇ ਮਿਠਾਸ ਛੱਡਦਾ ਹੈ, ਅਜੇ ਵੀ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਨਰਮ ਕਰਦੇ ਹਨ।

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਕੂਕੀਜ਼ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਬੇਕ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਉਹ ਕ੍ਰਿਸਪ ਰਹਿਣ ਜਾਂ ਸਿਰਫ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਗਰਮ ਰਹਿਣ, ਪਰ ਕੁਝ ਖਾਸ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਬਿਲਕੁਲ ਵੀ ਬੇਕ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਖੰਡ, ਕੂਕੀਜ਼, ਖੰਡ, ਕੋਕੋ, ਮੂੰਗਫਲੀ ਦੇ ਮੱਖਣ, ਬਦਾਮ, ਜਾਂ ਸੁੱਕੇ ਮੇਵੇ ਸਮੇਤ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਇੱਕ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਕਿਸਮਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਵਿਸ਼ਾਲ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੂਕੀ ਦੀ ਨਰਮਤਾ ਇਸ ਗੱਲ 'ਤੇ ਅਧਾਰਤ ਹੋਵੇਗੀ ਕਿ ਇਹ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਤੱਕ ਪਕਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ।

ਬੇਕਡ ਸਨੈਕਸ ਮਿਠਾਈਆਂ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਟੇ, ਚੀਨੀ, ਤਰਲ ਅਤੇ ਚਰਬੀ ਨਾਲ ਬਣੀ, ਇੱਕ ਕੂਕੀ ਇੱਕ ਛੋਟੀ ਮਿੱਠੀ, ਕਰਿਸਪੀ ਜਾਂ ਕੇਕ ਵਰਗੀ ਪੇਸਟਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਉਹ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਵੱਖਰੇ ਹਨ:

- ਉੱਚ ਖੰਡ ਸਮੱਗਰੀ
- ਉੱਚ ਚਰਬੀ ਸਮੱਗਰੀ
- ਘੱਟ ਨਮੀ

ਕੂਕੀ ਦਾ ਨਾਮ ਡੱਚ ਸ਼ਬਦ ਕੋਏਕਜੇ ਤੋਂ ਲਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਅਰਥ ਹੈ 'ਛੋਟਾ ਕੇਕ'। ਪਹਿਲੀ ਕੂਕੀ 7ਵੀਂ ਸਦੀ ਈਸਵੀ ਦੀ ਹੈ ਪਰਸ਼ੀਆ ਵਿੱਚ, ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰ ਖੰਡ ਨਾਲ ਉਗਾਇਆ ਗਿਆ ਸੀ। ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਇੰਗਲੈਂਡ ਅਤੇ

ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕਲੋਨੀਆਂ ਵਿੱਚ ਕੂਕੀਜ਼ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਜਰਮਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਕੇਕਸ, ਜਾਂ ਪਲੈਟਜ਼ਚੇਨ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਪੈਨਿਸ਼ ਦੁਆਰਾ ਗੈਲੇਟਾ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਟਲੀ ਵਿੱਚ ਕਈ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਮਿਲਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਅਮਰੇਟੀ ਅਤੇ ਬਿਸਕੋਟੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ, ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਕੂਕੀ ਦਾ ਸੁਆਦ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿੱਪ ਹੈ।

ਕੂਕੀ ਆਟੇ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਤਿੰਨ ਮੁੱਖ ਪੜਾਅ ਹਨ:

- ਕ੍ਰੀਮਿੰਗ: ਇੱਕ ਫੁੱਲਦਾਰ ਦਿੱਖ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹਵਾ ਦੇ ਸੈੱਲਾਂ ਨੂੰ ਹਾਸਲ ਕਰਨ ਲਈ, ਚਰਬੀ ਜਾਂ ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ ਨੂੰ ਖੰਡ ਨਾਲ ਕ੍ਰੀਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਮੌਕੇ 'ਤੇ, ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਮਕ, ਸੁੱਕੇ ਅੰਡੇ, ਅਤੇ ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਨੂੰ ਵੀ ਆਟੇ ਦੀ ਸਮਰੂਪਤਾ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਤਰਲ ਸੰਮਿਲਨ: ਇਸ ਪੜਾਅ 'ਤੇ, ਤਰਲ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਜੋੜਨ ਨਾਲ ਆਟੇ ਨੂੰ ਖਿੰਡਾਉਣ ਅਤੇ ਇਕਸਾਰ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਹਵਾਬਾਜ਼ੀ ਜਾਰੀ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ।
- ਸੁੱਕੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ: ਆਟਾ ਜੋੜਨ ਦਾ ਆਖਰੀ ਪੜਾਅ, ਜਾਂ ਆਟੇ ਨੂੰ ਫੇਲਡ ਕਰਨਾ, ਹਵਾ ਦੇ ਸੈੱਲਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ ਆਟੇ ਨੂੰ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਆਖਰੀ ਪੜਾਅ 'ਤੇ ਆਟਾ ਜੋੜਨਾ ਇੱਕ ਗਲੂਟਨ ਮੈਟ੍ਰਿਕਸ ਦੇ ਗਠਨ ਨੂੰ ਵੀ ਰੋਕਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੂਕੀ ਲਈ ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਦੰਦੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਕੂਕੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸੰਖੇਪ ਦੰਦੀ ਮਿਲਦੀ ਹੈ।

ਕੂਕੀਜ਼ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਫਾਰਮੂਲਾ ਰਚਨਾਵਾਂ ਵਿੱਚ, ਕਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰਾਂ ਅਤੇ ਆਕਾਰਾਂ ਵਿੱਚ, ਅਤੇ ਨਿਰਮਾਣ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਆਟਾ, ਪਾਣੀ, ਚਰਬੀ, ਖੰਡ ਅਤੇ ਰਸਾਇਣਕ ਖਮੀਰ ਮੁੱਖ ਭਾਗ ਹਨ।

1.3. ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ:

ਭਾਰਤ ਦਾ ਬਿਸਕੂਟ ਬਾਜ਼ਾਰ 2016 ਵਿੱਚ \$3.9 ਬਿਲੀਅਨ ਸੀ, ਅਤੇ 2017-2022 ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਮੁੱਲ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, 11.27 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦੇ CAGR ਨਾਲ 2022 ਤੱਕ \$7.25 ਬਿਲੀਅਨ ਤੱਕ ਵਧਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਦੇਸ਼ ਦੀ ਬਿਸਕੂਟ ਮਾਰਕੀਟ ਨੂੰ ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਸੁਚੇਤ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਵਧਦੀ ਗਿਣਤੀ, ਕੰਮਕਾਜੀ ਆਬਾਦੀ ਦੇ ਵਿਸਥਾਰ ਅਤੇ ਵੱਧ ਰਹੇ ਸ਼ਹਿਰੀਕਰਨ ਦੁਆਰਾ ਹੁਲਾਰਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਨੂੰ ਬਦਲਣ, ਸਿਹਤਮੰਦ ਆਹਾਰਾਂ

ਪ੍ਰਤੀ ਜਾਗਰੂਕਤਾ ਵਧਾਉਣ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਆਮਦਨ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ। ਕੁਝ ਹੋਰ ਕਾਰਕ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਖਪਤ ਦੇ ਪੈਟਰਨ ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਵਧਾਉਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ, ਅਗਲੇ 5 ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਹੈ। 2018 ਵਿੱਚ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੇ ਗਲੋਬਲ ਮਾਰਕੀਟ ਆਕਾਰ ਦਾ ਮੁੱਲ USD 30,62 ਬਿਲੀਅਨ ਸੀ ਅਤੇ 5.3 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦੇ CAGR ਨਾਲ 2019 ਤੋਂ 2025 ਤੱਕ ਫੈਲਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਵਧ ਰਹੀ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪ੍ਰਸਿੱਧੀ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲਾ ਮੁੱਖ ਕਾਰਕ ਹੋਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਉੱਭਰ ਰਹੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਉਦਯੋਗਿਕ ਅਰਥਵਿਵਸਥਾਵਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਯੂ.ਐੱਸ., ਜਰਮਨੀ, ਅਤੇ ਯੂ.ਕੇ. ਵਿੱਚ ਚਾਕਲੇਟ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਮਜ਼ਬੂਤ ਮੰਗ ਜੋ ਬਾਜ਼ਾਰ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰੇਗੀ। ਰਚਨਾਤਮਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦੁਆਰਾ ਅਤੇ ਅਨਾਨਾਸ ਵਰਗੀਆਂ ਨਵੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕਰਕੇ, ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਕ ਖਰੀਦਦਾਰਾਂ ਨੂੰ ਖਿੱਚਦੇ ਹਨ।

1.4. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਵੇਰਵਾ:

ਕੂਕੀਜ਼ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹੈ:

- ਮਿੱਠਾ ਸੋਡਾ
- ਕੈਸਟਰ ਸੂਗਰ
- ਅੰਡੇ
- ਆਲ ਪਰਪਜ਼ ਆਟਾ (ਮੈਦਾ)
- ਵਨੀਲਾ ਐਸੈਂਸ
- ਤੇਲ
- RO ਪਾਣੀ
- ਮੱਖਣ
- ਕੈਰਨ ਸ਼ਰਬਤ

ਸਜਾਵਟ/ਭਰਨ:

- ਚਾਕਲੇਟ ਚਿੱਪ

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਇੱਕ ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਕੂਕੀ ਵਿਅੰਜਨ ਵਿੱਚ ਆਟਾ, ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦਾ ਮਿੱਠਾ, ਅੰਡੇ, ਕਿਸੇ ਕਿਸਮ ਦੀ ਚਰਬੀ, ਇੱਕ ਤਰਲ, ਇੱਕ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇਸਨੂੰ ਵਧਣ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਬਣਾਉਣ ਲਈ (ਜਿਵੇਂ ਵਨੀਲਾ, ਕੋਕੋ ਪਾਊਡਰ ਜਾਂ ਦਾਲਚੀਨੀ) ਹੁੰਦਾ 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:

- ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਆਪਣੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ (ਰੋਟੀ ਤੋਂ ਵੱਖ) ਹੋਣ ਦੇ ਮੁੱਖ ਭੜਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਖਮੀਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਏਜੰਟ ਸਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਨੇ ਬੇਕਡ 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।
- ਕੂਕੀਜ਼ 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, ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਨਮੀ ਅਤੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੀ ਹੈ।
- ਅੰਡੇ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਆਕਾਰ ਦੇਣ ਲਈ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਬਣਤਰ 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 ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਮਿੱਠੇ, ਸੁਨਹਿਰੀ-ਭੂਰੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ।
- ਆਟਾ, ਇਸ ਦੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਲਈ ਧੰਨਵਾਦ ਜੋ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਮਿਲ ਕੇ ਗਲੂਟਨ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਕੂਕੀ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਤਾਕਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੂਕੀ ਓਵਨ ਵਿੱਚ ਉੱਗਦੀ 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, ਕੂਕੀਜ਼ 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।
- ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ: ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਦੇ ਨਾਲ ਕੂਕੀਜ਼, ਬਿਸਕੁਟ, ਵੈਫਲਜ਼, ਕੂਕੀਜ਼, ਪੁਡਿੰਗ, ਮਫਿਨ, ਕ੍ਰੈਪਸ, ਸੈਂਡਵਿਚ, ਗਰਮ ਕੇਕੇ ਅਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਕਈ ਹੋਰ ਪ੍ਰਚੂਨ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗ੍ਰੈਨੋਲਾ ਬਾਰ, ਆਈਸ ਕਰੀਮ, ਅਤੇ ਟ੍ਰੇਲ ਮਿਕਸ, ਵਿੱਚ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।
- ਮੱਖਣ: ਮੱਖਣ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਕਰੀਮ ਦੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਇੱਕ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਹੈ। ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ, ਇਹ ਇੱਕ ਅਰਧ-ਠੋਸ ਇਮਲਸ਼ਨ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 80 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਮੱਖਣ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਫੈਲਾਅ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਇੱਕ ਮਸਾਲੇ ਵਜੋਂ ਪਿਘਲਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਬੇਕਿੰਗ, ਸਾਸ ਬਣਾਉਣ, ਪੈਨ ਫ੍ਰਾਈਂਗ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਾਮੱਗਰੀ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਬੇਕਿੰਗ ਲਈ ਪਾਊਡਰ: ਇੱਕ ਸੁੱਕਾ ਰਸਾਇਣਕ, ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ, ਕਾਰਬੋਨੇਟ ਜਾਂ ਬਾਈਕਾਰਬੋਨੇਟ ਅਤੇ ਇੱਕ ਕਮਜ਼ੋਰ ਐਸਿਡ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਹੈ। ਮੱਕੀ ਦੇ ਸਟਾਰਚ ਵਰਗੇ ਬਫਰ ਨੂੰ ਜੋੜ ਕੇ, ਬੇਸ ਅਤੇ ਐਸਿਡ ਨੂੰ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਵਾਬ ਦੇਣ ਤੋਂ ਰੋਕਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵਾਲੀਅਮ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਅਤੇ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਦੀ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਹਲਕਾ ਕਰਨ ਲਈ, ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਆਟੇ ਜਾਂ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਐਸਿਡ-ਬੇਸ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਦੁਆਰਾ ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਗੈਸ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਬੁਲਬੁਲੇ ਨੂੰ ਗਿੱਲੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਫੈਲਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਛੱਡਦਾ ਹੈ।

1.5. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ:

- ਮੈਦਾ ਇੱਕ ਚਿੱਟਾ ਆਟਾ ਹੈ ਜੋ ਭਾਰਤੀ ਉਪ ਮਹਾਂਦੀਪ ਤੋਂ ਕਣਕ ਦਾ ਬਣਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਬਾਰੀਕ ਮਿੱਲੀ ਹੋਈ, ਪਾਲਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਗਈ ਅਤੇ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਭੁੰਨ ਦੇ ਬਲੀਚ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਇਹ ਕੇਕ ਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਮਿਲਦੀ ਜੁਲਦੀ ਹੈ। ਮੈਦਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ, ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੇਸਟਰੀ, ਬਰੈੱਡ, ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਮਿਠਾਈਆਂ, ਅਤੇ ਰਵਾਇਤੀ ਫਲੈਟਬ੍ਰੈਡ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਵਿਸ਼ਾਲ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਕਾਰਨ ਇਸਨੂੰ ਅਕਸਰ "ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲਾ ਆਟਾ" ਵਜੋਂ ਖ਼ੁੰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇਹ ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲੇ ਆਟੇ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਹੈ।
- ਮਿੱਠੇ ਚਾਕਲੇਟ ਦੇ ਛੋਟੇ ਟੁਕੜੇ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਜਾਂ ਚਾਕਲੇਟ ਮੋਰਸਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਕਿ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਮਿਠਾਈਆਂ (ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪ ਕੂਕੀਜ਼ ਅਤੇ ਮਫਿਨ) ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਾਮੱਗਰੀ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਟ੍ਰੈਲ ਮਿਕਸ ਵਿੱਚ, ਅਤੇ ਘੱਟ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੁਝ ਨਾਸ਼ਤੇ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੈਨਕੇਕ ਵਿੱਚ। ਉਹ ਅਕਸਰ ਫਲੈਟ ਗੋਲਾਕਾਰ ਅਧਾਰਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਅੱਥਰੂ-ਆਕਾਰ ਦੇ ਵਾਲੀਅਮ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ; ਆਇਤਾਕਾਰ ਜਾਂ ਵਰਗ ਬਲਾਕਾਂ ਵਿੱਚ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਦੀ ਇੱਕ ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦੀ ਸ਼ਕਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹਨ, ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 10 ਮਿਲੀਮੀਟਰ (0.39 ਇੰਚ) ਤੋਂ ਘੱਟ ਵਿਆਸ ਦੇ ਨਾਲ। ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਅਸਲ ਵਿੱਚ ਅਰਧ-ਮਿੱਠੀ ਚਾਕਲੇਟ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਸਨ, ਪਰ ਅੱਜ ਕੱਲ੍ਹ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਸੁਆਦ ਹਨ। ਬਿਟਰਸਵੀਟ, ਪੀਨਟ ਬਟਰ, ਬਟਰਸਕੈਚ, ਪੁਦੀਨੇ ਦੀ ਚਾਕਲੇਟ, ਵ੍ਹਾਈਟ ਚਾਕਲੇਟ, ਡਾਰਕ ਚਾਕਲੇਟ, ਮਿਲਕ ਚਾਕਲੇਟ, ਅਤੇ ਘੁਮਾਏ ਗਏ ਚਿੱਟੇ ਅਤੇ ਹਨੇਰੇ ਚਿਪਸ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਪਿਘਲੇ ਹੋਏ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ, ਬੇਕਿੰਗ ਚਾਕਲੇਟ ਦੇ ਬਦਲ ਵਜੋਂ ਹਮੇਸ਼ਾ ਸਿਫਾਰਸ਼ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ। ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਬੇਕਿੰਗ ਚਾਕਲੇਟ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਕੋਕੋਆ ਮੱਖਣ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਪਕਾਉਣ ਵੇਲੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸ਼ਕਲ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਲਈ ਪਿਘਲੇ ਹੋਏ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਵਧੇਰੇ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ 2

ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ

2.1. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਪਹਿਲੂ:

ਇਸ ਉਤਪਾਦ ਲਈ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਮੈਦਾ (ਸਾਰੇ ਮਕਸਦ ਦਾ ਆਟਾ), ਨਮਕ, ਮੱਖਣ, ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ, ਵਨੀਲਾ ਐਸੈਂਸ, ਚੋਕੋਚਿਪਸ ਆਦਿ ਹਨ।

ਮੈਦਾ

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 "ਸਰਵ-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 ਮੈਡਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਅਨਾਜ ਦੇ ਸਟਾਰਚੀ ਚਿੱਟੇ ਹਿੱਸੇ ਦੁਆਰਾ ਬਣਦਾ ਹੈ। 80 ਮੈਸ਼ ਪ੍ਰਤੀ ਇੰਚ (31 ਜਾਲ ਪ੍ਰਤੀ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ) ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘ ਕੇ ਬਰੈਨ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ ਨਾਲ ਸ਼ੁੱਧ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ ਕਣਕ ਦੇ ਰੰਗਾਂ 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 ਇਹ ਸਰਦੀਆਂ ਦੀ ਕਣਕ ਤੋਂ ਮਿਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗਲੂਟਨ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ,

ਚੋਕੇ ਚਿਪਸ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਦੀ ਇੱਕ ਰੇਂਜ ਦੇ ਸਟਾਕ ਵੀ ਮਿਲਣਗੇ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮਿੰਨੀ ਚਿਪਸ, ਬਟਰ ਚਿਪਸ, ਬਟਰਸਕੈਚ ਚਿਪਸ, ਕਾਕੋ ਚਿਪਸ, ਵ੍ਹਾਈਟ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ, ਪੀਨਟ ਬਟਰ ਚਿਪਸ, ਡਾਰਕ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ, ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ, ਅਤੇ ਸਟੈਂਡਰਡ ਚੋਕੋਸਾਈਡ ਤੋਂ ਕੈਰੇਮਲ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ, ਇੱਕ ਚਿਪਸ ਹੋਰ ਬੇਕਿੰਗ ਸਮਾਨ ਦੇ ਨਾਲ, ਤੁਸੀਂ ਇਹਨਾਂ ਚਿਪਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਪਣੇ ਮੂੰਹ ਵਿੱਚ ਸੋਰ ਆਉਣ ਦੀ ਭਾਵਨਾ ਲਈ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਕੈਸਟਰ ਸ਼ੂਗਰ

ਪਾਊਡਰ ਸ਼ੂਗਰ ਇੱਕ ਬਾਰੀਕ ਪੀਸੀ ਹੋਈ ਚੀਨੀ ਹੈ ਜੋ ਦਾਣੇਦਾਰ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪਾਊਡਰ ਅਵਸਥਾ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਉਣ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸਨੂੰ ਅਕਸਰ 10X ਸ਼ੂਗਰ ਜਾਂ ਆਈਸਿੰਗ ਸ਼ੂਗਰ 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-ਉਦੇਸ਼ੀ ਆਟੇ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ, ਕੇਕ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਹੋਰ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ:

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

2.2 ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ:

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਕਣਕ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ (32%), ਮੱਧ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ (18.75%), ਪੰਜਾਬ (11.48%), ਰਾਜਸਥਾਨ (9.74%), ਹਰਿਆਣਾ (8.36%), ਅਤੇ ਬਿਹਾਰ (6.82%) ਹਨ। ਕਿਉਂਕਿ ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਕਣਕ ਇੱਕ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕਾਸ਼ਤਯੋਗ ਹੈ, ਕਣਕ ਦੇ ਅਨਾਜ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਸਧਾਰਨ ਹੈ। ਹਰ ਜ਼ਿਲ੍ਹੇ ਵਿੱਚ ਕਣਕ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਮੰਡੀਆਂ ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਸਥਾਨਕ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਦੁਆਰਾ ਜੜ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਇਕੱਠੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਸਿੱਧੇ ਖੇਤ ਤੋਂ ਮੈਦਾ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ, ਭਾਰਤ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬੀਜ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਉਤਪਾਦਕ ਅਤੇ ਖਰੀਦਦਾਰ ਹੈ। ਇਹ ਅਨੁਮਾਨ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਜੀਰੇ

ਦੀਆਂ ਫਸਲਾਂ ਦੇ ਵਿਸ਼ਵ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਦਾ 70% ਭਾਰਤ ਦਾ ਹੈ। ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਲਈ ਹੋਰ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਨਮਕ ਮੱਖਣ, ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਜਾਂ ਸਥਾਨਕ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਖਰੀਦੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

2.3 ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ:

ਆਟੇ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ

➤ ਛੋਟਾ ਆਟਾ

ਇਹ ਕੇਕ ਆਟੇ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹੈ ਪਰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਹੈ। ਇਹ ਨਾਮ ਆਟੇ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ, ਚਰਬੀ ਦੀ ਕਮੀ ਦੇ ਉੱਚ ਪੱਧਰਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਚਰਬੀ ਆਟੇ ਦੀ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤਤਾ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੇ ਫਟਣ ਦੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਪੇਸਟ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਚੀਨੀ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਗਲੂਟਨ ਨੈਟਵਰਕ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਰੇਤ ਦੀ ਤਾਕਤ ਦੀ ਤੁਲਨਾ ਪਾਣੀ ਵਾਲੀ ਰੇਤ ਨਾਲ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਜੋ ਦਬਾਅ ਵਿੱਚ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ ਪਰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਡਿੱਗ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਥੋੜ੍ਹਾ ਜਿਹਾ ਆਟਾ ਵੀ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਨਰਮ ਆਟੇ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁਬਾਰਾ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਦੀ ਉੱਚ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜੋ ਇਸਨੂੰ ਹੋਰ ਵੀ ਨਰਮ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ।

ਬੇਕਿੰਗ ਤਕਨੀਕ

➤ ਇਨਫਰਾਰੈੱਡ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਬੇਕਿੰਗ

ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਬਣਤਰ, ਵਾਲੀਅਮ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਸਥਿਰ, ਕੋਮਲ ਚਮਕਦਾਰ ਗਰਮੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਗਰਮੀ ਨੂੰ ਸਟੀਲ ਬੈਂਡ ਤੋਂ ਸੰਚਾਲਨ ਦੁਆਰਾ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸੰਚਾਰਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਕੂਕੀ ਨੂੰ ਪਹਿਲੇ ਓਵਨ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਇਸਦੇ ਅੰਤਮ ਆਕਾਰ ਤੱਕ ਫੈਲਣ ਦੀ ਆਗਿਆ ਮਿਲਦੀ ਹੈ। ਅਸਿੱਧੇ ਰੈਡੀਐਂਟ ਓਵਨ ਹੀਟਿੰਗ ਸਿਸਟਮ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਇੱਕ ਬੰਦ ਸਿਸਟਮ ਹੈ ਅਤੇ ਬਰਨਰ ਤੋਂ ਲੋੜੀਂਦੀ ਊਰਜਾ ਹਰ ਜੇਨ ਲਈ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਸਿਰਫ਼ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਬਲਨ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਵਿੱਚ, ਬਰਨਰ ਖਿੱਚਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹ ਇੱਕ ਕੁਦਰਤੀ ਕਨਵੈਕਟਿਵ ਫਲੂ ਦੁਆਰਾ ਥੱਕ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਗਰਮ ਹਵਾ ਨੂੰ ਗਰਮੀ ਦੀ ਰਿਕਵਰੀ ਲਈ ਇੱਕ ਡਿਵਾਈਸ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੋ ਉੱਚ ਈਥਨ ਦੀ ਖਪਤ ਦੀ ਗਰੰਟੀ ਦਿੰਦਾ ਹੈ।

2.4 ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ:

- ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੇਕਰੀ ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ ਨੂੰ 8 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ 10 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਸ ਦੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਤਾਂ ਜੋ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਸਮੇਂ ਕੋਈ ਗਠੜੀਆਂ ਦੀ ਸਮੱਸਿਆ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸੂਗਰ ਨੂੰ ਖੰਡ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਪੀਸ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਪੀਸੀ ਹੋਈ ਖੰਡ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ ਅਤੇ ਮਿਕਸ ਕਰਨ ਲਈ ਮੈਸਮ ਦੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਮਿਸ਼ਰਣ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਵਿੱਚ ਰਿਫਾਇੰਡ ਕਣਕ ਦਾ ਆਟਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਸੁਆਦ ਪਾਓ।
- ਇੱਕ ਵੱਖਰੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ, ਪੇਸਟਰੀ ਆਟਾ ਅਤੇ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਨੂੰ ਮਿਲਾਓ ਅਤੇ ਮਿਕਸਰ ਵਿੱਚ ਪਾਓ। ਪਹਿਲੀ ਰਫ਼ਤਾਰ 'ਤੇ 15 ਸਕਿੰਟਾਂ ਲਈ ਮਿਲਾਓ; ਹੇਠਾਂ ਖੁਰਚੋ ਅਤੇ ਦੂਜੀ ਗਤੀ 'ਤੇ 15 ਸਕਿੰਟਾਂ ਲਈ ਮਿਲਾਓ। ਇਸ ਮੌਕੇ 'ਤੇ, ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਿਕਸ ਨਾ ਕਰੋ, ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਗਲੂਟਨ ਨੈੱਟਵਰਕ ਨੂੰ ਵਧਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਇੱਕ ਸਖ਼ਤ ਕੂਕੀ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ।

- ਆਟੇ ਦੀ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਗਲੂਟਨ ਦੇ ਗਠਨ ਦੇ ਬਿਨਾਂ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਇੱਕ ਮਿੰਟ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਲਈ ਘੱਟ ਗਤੀ ਤੇ ਜਾਰੀ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਅੰਤ ਦੇ ਨੇੜੇ, ਚਾਕਲੇਟ ਚਿਪਸ ਜਾਂ ਗਿਰੀਦਾਰ ਜੋੜ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਆਟੇ ਉੱਤੇ ਬਰਾਬਰ ਫੈਲਣ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਸਮਾਂ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਕੂਕੀ ਆਟੇ ਨੂੰ ਡਿਪਾਜ਼ਿਟਰ ਨੂੰ ਸ਼ਿਫਟ ਕਰੋ। ਲਾਈਨਰਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸ਼ੀਟ ਪੈਨ 'ਤੇ, ਕੂਕੀਜ਼ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰੋ।
- ਫਿਰ ਤਿਆਰ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਡਰਾਪਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਦੇ ਕੋਲ ਰੱਖੋ, ਜਿੱਥੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਆਕਾਰ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਆਪਰੇਟਰ ਦੁਆਰਾ ਟਾਈਪ ਕਰੋ।
- ਟਰੇਆਂ ਨੂੰ ਮਸ਼ੀਨ ਦੇ ਪਿਛਲੇ ਪਾਸੇ ਲੋਡ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੂਕੀਜ਼ ਬੂੰਦ-ਬੂੰਦ ਕਨਵੇਅਰ ਉੱਤੇ ਆਉਣੀਆਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਨ੍ਹਾਂ ਟ੍ਰੇਆਂ ਨੂੰ ਟਰਾਲੀ 'ਤੇ ਲੋਡ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ 180 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 25 ਮਿੰਟ ਲਈ ਬੇਕਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਖੁੱਲ੍ਹੇ 'ਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਬੇਕਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੂਕੀਜ਼ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿਭਾਗ ਨੂੰ ਭੇਜੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.4.1 ਕੰਟਰੋਲ ਪੈਰਾਮੀਟਰ:

ਇੱਥੇ ਕਈ ਮਾਪਦੰਡ ਹਨ ਜੋ ਬਿਸਕੁਟ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਆਉਟਪੁੱਟ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਕੁਝ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਹੇਠਾਂ ਚਰਚਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ:

➤ ਉਤਪਾਦਨ ਦਰ:

ਉਤਪਾਦਨ ਦਰ, ਨਿਰਮਾਣ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, ਉਹਨਾਂ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ ਜੋ ਇੱਕ ਦਿੱਤੇ ਸਮੇਂ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਵਿਕਲਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਦਰ ਉਸ ਸਮੇਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜੋ ਕਿਸੇ ਚੰਗੇ ਦੀ ਇੱਕ ਯੂਨਿਟ ਨੂੰ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਲੱਗਦਾ ਹੈ। ਕੰਪਨੀਆਂ ਅਕਸਰ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਲਾਗਤ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਉੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਦਰਾਂ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ।

ਹਾਲਾਂਕਿ, ਉੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਦਰ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਕਮੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਵੀ ਬਣ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜੇਕਰ ਕਰਮਚਾਰੀ ਵਧੇਰੇ ਯੂਨਿਟਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਜਾਂ ਇਮਾਰਤ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿਆਦਾ ਗਲਤੀਆਂ ਕਰਦੇ ਹਨ।

➤ **ਬੇਕਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ:**

ਬੇਕਿੰਗ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਇੱਕ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਵੱਧ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਨਮੀ ਦੀ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਬਦਲਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਵਧੇ ਕਾਰਨ ਭੋਜਨ ਆਪਣੀ ਨਮੀ ਅਤੇ ਅਸਥਿਰ ਤੇਲ ਜਾਂ ਸੁਆਦ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਭਾਗਾਂ ਦਾ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਿੱਸਾ ਗੁਆ ਦਿੰਦੇ ਹਨ, ਇਸ ਲਈ ਇਸਨੂੰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਤੰਗ ਹਾਸ਼ੀਏ ਦੇ ਅੰਦਰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ। ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਲਈ ਸਵਾਦ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪਕਾਉਣ ਵਿੱਚ ਭਿੰਨਤਾ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਬੇਕਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ।

➤ **ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਗਤੀ:**

ਇਹ ਸਿਰਫ਼ ਉਸ ਗਤੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਇਸ ਨੂੰ ਜਾਂ ਤਾਂ ਅਸਲ ਸਮੱਗਰੀ ਇੰਪੁੱਟ ਅਤੇ ਆਉਟਪੁੱਟ ਦੁਆਰਾ ਮਾਪਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਇਸਨੂੰ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਘੱਟ ਆਮ ਵਿਧੀ ਦੁਆਰਾ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ।

➤ **ਮਿਕਸਿੰਗ ਟਾਰਕ:**

ਮਿਕਸਿੰਗ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨਾਂ ਵਿੱਚ, ਟਾਰਕ ਦੀ ਤੀਬਰਤਾ ਤਿੰਨ ਮਾਤਰਾਵਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ: ਪਹਿਲਾ, ਪ੍ਰਤੀ ਮਿੰਟ ਘੁੰਮਣ ਦੀ ਗਤੀ; ਦੂਜਾ, ਪ੍ਰੋਪੈਲਰ ਦਾ ਵਿਆਸ; ਅਤੇ ਤੀਜਾ, ਮਿਸ਼ਰਤ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਲੇਸ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਮਿਕਸਿੰਗ ਡਿਵਾਈਸ ਨੂੰ ਹਿਲਾਉਣ ਲਈ ਥੋੜ੍ਹੇ ਜਿਹੇ ਟਾਰਕ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

➤ **ਮਿਕਸਿੰਗ ਸਪੀਡ:**

ਇਹ ਸਿਰਫ਼ ਉਸ ਗਤੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਦਿੱਤੇ ਸਮੂਹ ਨੂੰ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਮਿਕਸਿੰਗ ਦੀ ਗਤੀ ਵਿੱਚ ਵਧੇ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਸੁਤੰਤਰ ਆਟੇ ਦੀ ਉੱਚ ਇਕਸਾਰਤਾ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਗਤੀ ਨਾਲੋਂ ਆਟੇ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਅਤੇ ਸਥਿਰਤਾ 'ਤੇ ਮਿਕਸਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਦੇਖਿਆ ਗਿਆ। ਘੱਟ ਮਿਕਸਿੰਗ ਸਪੀਡ 'ਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਨਰਮ ਪ੍ਰਭਾਵ ਵਧੇਰੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਸੀ।

➤ **ਕੂਲਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ:**

ਇਹ ਸਿਰਫ਼ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ 'ਤੇ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ, ਗਰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਗਲਤ ਕੂਲਿੰਗ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਵੀ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ।

➤ **ਨਮੀ ਸਮੱਗਰੀ:**

ਨਮੀ ਇੱਕ ਤਰਲ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਹੈ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਪਾਣੀ, ਅਕਸਰ ਟਰੇਸ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ। ਪਾਣੀ ਦੀ ਥੋੜੀ ਮਾਤਰਾ ਪਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਹਵਾ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ, ਅਤੇ ਕੁਝ ਵਪਾਰਕ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਇਸ ਨੂੰ ਅਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਰ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਰਾਹੀਂ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਈ ਵਾਰ ਕੁਝ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੇਰਾਨ ਵਾਧੂ ਪਾਣੀ ਪਾ ਕੇ ਸੰਤੁਲਨ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.4.2. ਗੁਣਵੱਤਾ ਪੈਰਾਮੀਟਰ:

ਕਈ ਮਾਪਦੰਡ ਹਨ ਜੋ ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ; ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਹੇਠਾਂ ਚਰਚਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ:

➤ **ਦਿੱਖ:**

ਕਿਸੇ ਵੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਦਿੱਖ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਗੁਣ ਇਸਦਾ ਰੰਗ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਜਦੋਂ ਇਹ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭੋਜਨ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਹੋਰ ਗੁਣਾਂ ਨਾਲ ਜੁੜਿਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹੋਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਕਲ, ਸਤਹ ਪ੍ਰੋਫਾਈਲ, ਅਤੇ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਬਣਤਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਫਲਤਾ ਲਈ ਓਨੀ ਹੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਿੰਨੀ ਕਿ ਇਸਦਾ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਸੁਆਦ।

➤ **ਸੁਆਦ:**

ਗਸਟਟਰੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਜਾਂ ਸੁਆਦ ਦੀ ਭਾਵਨਾ ਸੰਵੇਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਹੈ ਜੋ ਸੁਆਦ (ਸੁਆਦ) ਦੀ ਧਾਰਨਾ ਲਈ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। ਸਵਾਦ ਉਸ ਧਾਰਨਾ ਨੂੰ ਉਤਪੰਨ ਜਾਂ ਉਤੇਜਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਮੂੰਹ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਪਦਾਰਥ ਰਸਾਇਣਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੌਖਿਕ ਗੁਹਾ ਵਿੱਚ ਸਵਾਦ ਦੀਆਂ ਮੁਕੁਲਾਂ 'ਤੇ ਸਥਿਤ ਸਵਾਦ ਰੀਸੈਪਟਰ ਸੈੱਲਾਂ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਿਆਦਾਤਰ ਜੀਭ 'ਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਆਪਣੇ ਵਿਲੱਖਣ ਸਵਾਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ

ਕੋਈ ਵੀ ਭਟਕਣਾ ਅੰਤਮ ਪਕਵਾਨ ਵਿੱਚ ਭਟਕਣ ਵੱਲ ਲੈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਸਵਾਦ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।



➤ **ਪੇਸ਼ਟ ਸੰਬੰਧੀ ਸਮੱਗਰੀ:**

ਭੋਜਨ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਜਾਂ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਖੁਰਾਕ ਦੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੇ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ, ਚਰਬੀ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਖਣਿਜਾਂ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਦੇ ਇੱਕ ਚੰਗੀ-ਸੰਤੁਲਿਤ ਅਨੁਪਾਤ ਦਾ ਮਾਪ ਹੈ। ਕਿਸੇ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਉੱਚੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਇਸਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਉੱਚ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਉੱਚਾ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਅਧਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਢੁਕਵੀਂ ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

2.5 ਫਲੇ ਚਾਰਟ:

ਕਦਮ	ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	ਵਰਣਨ	ਮਸ਼ੀਨ ਚਿੱਤਰ
ਮਿਲਾਉਣਾ	ਆਟੇ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ	ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਸਧਾਰਨ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਭਾਵ ਆਟੇ ਨੂੰ ਹੋਰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨਾਲ ਮਿਲਾਉਂਦੀ ਹੈ।	
ਬੇਕਿੰਗ	ਬੇਕਿੰਗ ਓਵਨ	ਇਹ ਏਕੀਕ੍ਰਿਤ ਕਨਵੇਅਰ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਓਵਨ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਕਨਵੇਅਰ ਬੈਲਟ ਉੱਤੇ ਓਵਨ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਦਾ ਹੈ।	
ਜਮ੍ਹਾ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ	ਬੈਟਰ ਡਿਪਾਜ਼ਿਟਰ ਮਸ਼ੀਨ	ਇਸ ਮਸ਼ੀਨ 'ਤੇ ਕੂਕੀ ਦੇ ਬੈਟਰ ਨੂੰ ਟਰੇ ਜਾਂ ਮੇਲਡ ਵਿੱਚ ਜਮ੍ਹਾ ਕਰਨ ਲਈ ਮੁਕੱਦਮਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।	
ਮਿਲਾਉਣਾ	ਖੰਡ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ	ਇਸ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਟੇ ਵਿਚ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਪੀਸਣ ਅਤੇ ਮਿਲਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।	
ਪੈਕੇਜਿੰਗ	ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ	ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਸਿਰਫ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਵੰਡ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਟੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਇਸ ਕੇਸ ਵਿੱਚ ਬਿਸਕੁਟ ਹਨ।	

2.6 ਵਾਧੂ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ:

<p>ਛਿੜਕਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ</p>	<p>ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾਮ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਸਪਿੰਕਲਰਾਂ ਦੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਦਿੱਤੇ ਉਤਪਾਦ 'ਤੇ ਖੰਡ ਜਾਂ ਨਮਕ ਵਰਗੀ ਉਚਿਤ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਬਰਾਬਰ ਛਿੜਕਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ।</p>	
<p>ਤੇਲ ਛਿੜਕਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ</p>	<p>ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਬਿਸਕੂਟਾਂ ਦੀ ਦਿੱਖ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਇਸ ਕੇਸ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਉਤਪਾਦ ਉੱਤੇ ਸਿਰਫ਼ ਤੇਲ ਛਿੜਕਦੀ ਹੈ।</p>	
<p>ਇੱਕ ਹੋਰ ਮਸ਼ੀਨ</p>	<p>ਵੱਖ-ਵੱਖ ਛੋਟੇ ਕੰਮਾਂ ਨੂੰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਮੁੱਖ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਦਾ ਸਮਰਥਨ ਕਰਨ ਲਈ ਕਈ ਛੋਟੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।</p>	

2.7 ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ:

ਐੱਸ 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	1. ਅਰਧ-ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਖਾਸ

		<p>ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਤੋਲ ਅਤੇ ਮੀਟਰਿੰਗ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ।</p> <p>2. ਕੁਸ਼ਲ ਸੰਚਾਲਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੋਡਿੰਗ ਸਮਰੱਥਾ ਵਾਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਚੇਤਾਵਨੀ ਸੈਸਰ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰੋ।</p>
3.	ਮਕੈਨੀਕਲ ਕੁੰਜੀ ਅਸਫਲਤਾ	<p>1. ਇਹ ਸੁਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ ਕਿ ਮਕੈਨੀਕਲ ਕੁੰਜੀਆਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਜੀਵਨ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਬਦਲੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।</p> <p>2. ਓਵਰਲੋਡਿੰਗ ਨੂੰ ਰੋਕੋ।</p>
4.	ਇੰਟਰਫੇਸ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ	<p>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।</p> <p>2. ਕੁਨੈਕਸ਼ਨਾਂ ਲਈ ਸਹੀ ਭੌਤਿਕ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।</p>

2.8 ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ:

ਚਾਕਲੇਟ ਚਿੱਪ ਕੂਕੀਜ਼ ਲਈ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੇ ਵੱਡੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ 'ਤੇ ਕੇਂਦ੍ਰਿਤ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਤੋਲ, ਚੀਨੀ ਅਤੇ ਚਾਕਲੇਟ ਚਿੱਪਸ ਹਨ। ਸੰਖਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਕੈਲੋਰੀ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਦੁਆਰਾ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ (ਉਪਲੱਬਧ ਹੋਣ 'ਤੇ ਗ੍ਰਾਮ ਮਾਪਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ)। ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਦੇ ਦੀ ਬਜਾਏ ਚਾਰ ਕੂਕੀਜ਼ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਕੋਲ ਪ੍ਰਤੀ ਕੂਕੀ 85 ਕੈਲੋਰੀਆਂ ਹੋਣਗੀਆਂ।

SL.No.	54 ਗ੍ਰਾਮ ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਦੋ ਵੱਡੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਦਾ ਪੋਸਟਿਕ ਮੁੱਲ	
1.	ਕੈਲੋਰੀ 171	ਚਰਬੀ ਤੋਂ ਕੈਲੋਰੀ 80
2.	ਕੁੱਲ ਚਰਬੀ 8.8 ਗ੍ਰਾਮ	14%
3.	ਕੋਲੈਸਟ੍ਰੋਲ 1 ਮਿਲੀਗ੍ਰਾਮ	0%
4.	ਸੋਡੀਅਮ 153 ਮਿਲੀਗ੍ਰਾਮ	6%
5.	ਪ੍ਰੋਟੀਨ 2.5 ਗ੍ਰਾਮ	
6.	ਕੁੱਲ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ 22.0 ਗ੍ਰਾਮ	7%
7.	ਡਾਇਟਰੀ ਫਾਈਬਰ 2.0 ਗ੍ਰਾਮ	
8.	ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ 0%	
9.	ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ 2%	ਆਇਰਨ 4% ⁱ

2.9 ਨਿਰਯਾਤ ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪਹਿਲੂ:

ਪੂਰਵ ਅਨੁਮਾਨ ਦੇ ਯੁੱਗ ਦੌਰਾਨ, ਗਲੋਬਲ ਕੂਕੀ ਮਾਰਕੀਟ ਨੂੰ ਇੱਕ 5.05% CAGR ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਦੀ ਭਵਿੱਖਬਾਣੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਵਿਸ਼ਵਵਿਆਪੀ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਕੈਫੇ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਵਾਧੇ ਨੇ ਕੂਕੀ ਮਾਰਕੀਟ ਨੂੰ ਹਵਾ ਦਿੱਤੀ ਹੈ। ਖਪਤਕਾਰ ਗਰਮ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਚਾਹ ਜਾਂ ਕੋਫੀ ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਛੋਟੇ ਸਨੈਕ ਦਾ ਆਨੰਦ ਲੈਂਦੇ ਹਨ। ਕੂਕੀ ਨੇ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਪੋਰਟੇਬਿਲਟੀ ਦੀ ਸੌਖ ਨੂੰ ਵੀ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਆਮ "ਜਾਣ-ਦੇਣ" ਸਨੈਕ ਬਣਾ ਦਿੱਤਾ ਹੈ। ਓਟਸ ਅਤੇ ਪਾਚਕ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਮੰਗ ਚੰਗੀ ਖਾਣ ਦੇ ਪੈਟਰਨ ਦੁਆਰਾ ਵਧਾ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਜਨਤਾ ਦੀ ਬਦਲਦੀ ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਨੂੰ ਦੇਖਦੇ ਹੋਏ, ਗਲੂਟਨ-ਮੁਕਤ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੇ ਬਾਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚ ਵੀ ਵਾਧਾ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਮਿਲੇਗਾ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਗਾਹਕ ਵਿਦੇਸ਼ੀ ਐਡ-ਆਨ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮੰਗ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ, ਜੋ ਪੂਰਵ ਅਨੁਮਾਨ ਸਮਾਂ-ਸੀਮਾ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਰਚਨਾਤਮਕ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੁਆਦ ਵਾਲੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਮੰਗ ਵਿੱਚ ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਉਣਗੇ। ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੀ ਮੰਗ ਏਸ਼ੀਆ-ਪ੍ਰਸ਼ਾਂਤ ਹੈ। ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੂਕੀ ਦੀ ਮੰਗ ਨੂੰ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲੇ ਵੱਡੇ ਦੇਸ਼ ਹਨ ਭਾਰਤ, ਚੀਨ, ਅਤੇ ਆਸਟ੍ਰੇਲੀਆ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਉਤਪਾਦਨ ਪਲਾਂਟਾਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਸਰਕਾਰੀ ਫੰਡਿੰਗ ਅਤੇ ਐਗਰੋ-ਕਲਾਈਮੈਟਿਕ ਜ਼ੋਨ ਵਰਗੇ ਕਾਰਕ ਇਹਨਾਂ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਮੰਗ ਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਵਧਾ ਰਹੇ ਹਨ। ਉੱਤਰੀ ਅਮਰੀਕਾ

ਕੂਕੀ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦਾ ਦੂਜਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਦੇਸ਼ ਹੈ, ਇਸਦੇ ਬਾਅਦ ਯੂਰਪ ਹੈ। ਯੂਕੇ ਅਤੇ ਜਰਮਨੀ ਮੁੱਖ ਦੇਸ਼ ਹਨ ਜੋ ਮਠਿਆਈਆਂ ਲਈ ਯੂਰਪੀਅਨ ਮਾਰਕੀਟ 'ਤੇ ਹਾਵੀ ਹਨ।

ਅਧਿਆਇ 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1. ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ:

ਬੇਕਰੀ ਜਾਂ ਘਰੇਲੂ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਦੇ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਜਾਂ ਦੇ ਮਹੀਨਿਆਂ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਅੱਠ ਤੋਂ 12 ਮਹੀਨਿਆਂ ਲਈ ਫ੍ਰੀਜ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਆਪਣਾ ਸੁਆਦ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਦੀਆਂ ਹਨ। ਸੱਤ ਦਿਨਾਂ ਲਈ, ਨਮੀ ਵਾਲੀਆਂ ਬਾਰਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਨੀਰਕੇਕ ਅਤੇ ਨਿੰਬੂ ਦੀਆਂ ਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਇਕਸਾਰਤਾ ਲਈ ਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਫ੍ਰੀਜਰ ਵਿੱਚ ਦੇ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕਰੋ।

ਨਰਮ ਕੂਕੀਜ਼ ਲਈ, ਇੱਕ ਏਅਰਟਾਈਟ ਜਾਰ ਵਿੱਚ ਬਰੈੱਡ ਦਾ ਇੱਕ ਟੁਕੜਾ ਲਗਾਉਣ ਨਾਲ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਲੰਮਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲੇਗੀ। ਬੈਗ ਨਾਲ ਵਾਧੂ ਅਟੈਚਮੈਂਟ ਕਰਿਸਪੀ ਟ੍ਰੀਟ ਲਈ ਉਚਿਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਅਦਰਕ ਦੇ ਟੁਕੜੇ। ਬਰੈੱਡ ਦਾ ਟੁਕੜਾ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਨੂੰ ਨਮੀ ਗੁਆਉਣ ਤੋਂ ਰੋਕਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹ ਨਵੀਂ ਸੁਗੰਧ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕਾਊਂਟਰ 'ਤੇ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਬੈਠ ਸਕਣ।ⁱⁱ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਭੋਜਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਜਿੰਨੀ ਲੰਬੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਪਹਿਲੀ ਵਾਰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਜਾਣ 'ਤੇ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਘੱਟ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਅਧਿਐਨਾਂ ਨੇ ਦਿਖਾਇਆ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ, ਫ੍ਰੀਜ-ਸੁੱਕੇ ਅਤੇ ਡੀਹਾਈਡਰੇਟਿਡ ਭੋਜਨ, ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਸੀਲ ਕੀਤੇ ਗਏ, ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਕੈਲੋਰੀਆਂ ਅਤੇ ਕੈਲੋਰੀਆਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਦੇ ਹਨ, ਭਾਵੇਂ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਨਿਰਧਾਰਤ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ, ਐਮਰਜੈਂਸੀ ਵਿੱਚ ਜੀਵਨ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਭੁੱਖ ਤੋਂ ਬਚ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ 4 ਮੁੱਖ ਮਾਪਦੰਡਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ:

- ਤਾਪਮਾਨ: ਹਾਲੀਆ ਖੋਜ ਦੇ ਨਤੀਜਿਆਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਜਾਂ ਠੰਡੇ (75 °F/24 °C ਜਾਂ ਘੱਟ) 'ਤੇ ਰੱਖੇ ਭੋਜਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੰਨੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਅਤੇ ਖਾਣ ਯੋਗ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। 50 °F ਤੋਂ 60 °F 'ਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ (ਜੋ ਅਨੁਕੂਲ ਹੈ) ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨਾਲੋਂ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ

ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਅੱਗ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਾਰ ਦਿੰਦੀ ਹੈ। ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਟੁੱਟ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਕੁਝ ਵਿਟਾਮਿਨ ਗੁਆ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਕੁਝ ਭੋਜਨਾਂ ਦਾ ਸੁਆਦ, ਰੰਗ ਅਤੇ ਗੰਧ ਵੀ ਬਦਲ ਸਕਦੀ ਹੈ।

- ਨਮੀ: ਡੀਹਾਈਡ੍ਰੇਟਿਡ ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼-ਸੁੱਕੇ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਵਿਆਖਿਆ ਨਮੀ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਇੱਕ ਅਜਿਹੇ ਮਾਹੌਲ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ ਪਤਨ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦੀਆਂ ਹਨ ਜੋ ਆਖਰਕਾਰ ਸਾਨੂੰ ਬੀਮਾਰ ਕਰ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਆਕਸੀਜਨ: ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਆਕਸੀਜਨ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਚਰਬੀ, ਵਿਟਾਮਿਨ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਰੰਗਾਂ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਆਕਸੀਜਨ ਸੋਖਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਖੁਦ ਦੀਆਂ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸੁੱਕੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਹੈ।
- ਰੋਸ਼ਨੀ: ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਰੋਸ਼ਨੀ ਦੇ ਐਕਸਪੋਜਰ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਖਰਾਬ ਹੋ ਜਾਵੇਗਾ। ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਇਹ ਭੋਜਨ ਦੇ ਰੰਗ, ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ, ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੀ ਘਾਟ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਸਭ ਤੋਂ ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਦੇ ਨਾਲ ਘੱਟ ਰੋਸ਼ਨੀ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਸਟੋਰੇਜ ਬਣਾਈ ਰੱਖੋ।

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਕੂਕੀਜ਼ ਵਿੱਚ 4 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਛੇ ਜਾਂ ਵੱਧ ਮਹੀਨਿਆਂ ਦੀ ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਇੱਕ ਜ਼ਰੂਰੀ ਸੰਪਤੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਰੋਤ ਤੋਂ ਗਾਹਕ ਤੱਕ, ਭੋਜਨ ਲੜੀ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਇਹ ਮਹੱਤਵ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਸੰਵੇਦੀ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਦੇ ਸੰਦਰਭ ਵਿੱਚ, ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਾਰਕੀਟ ਸਵੀਕ੍ਰਿਤੀ ਮੁਲਾਂਕਣ ਹਰ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਮੁਲਾਂਕਣ ਦਾ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪਹਿਲੂ ਹਨ। ਨਮੀ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਾਸ਼ਪ ਦਾ ਤਬਾਦਲਾ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਤੱਤ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।

3.2. ਕੂਕੀਜ਼ ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

ਹਵਾ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਕੱਸ ਕੇ ਬੰਦ ਜਾਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀ ਲਪੇਟ ਵਿੱਚ ਢੱਕਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਏਅਰ-ਟਾਈਟ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਪ੍ਰੋਟੈਕਟਡ ਜਾਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਲਈ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ

ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਦੇ ਹੋ। ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਸਿਰਫ਼ ਬੇਕ ਕੀਤੇ ਸੁਆਦ ਦੀ ਨਜ਼ਦੀਕੀ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਤੀ ਲਈ, ਭੋਜਨ ਦੇਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਕਰਨ ਦਾ ਟੀਚਾ ਰੱਖੋ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਕਿਸੇ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਜਾਂ ਰੈਪਰ ਨੂੰ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕਰਨ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ।

ਉਤਪਾਦ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪੈਕ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਕਾਰਕ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਵਿਚਾਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:

- ਉਤਪਾਦ ਸਮੱਗਰੀ.
- ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਅਰਜ਼ੀ.
- ਸਮੱਗਰੀ ਸਥਿਰਤਾ.
- ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਾਤਾਵਰਣਕ ਕਾਰਕਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ
- ਗਾਹਕ ਲਈ ਪੈਕ ਦੀ ਸਵੀਕ੍ਰਿਤੀ।
- ਰੈਗੂਲੇਟਰੀ, ਕਾਨੂੰਨੀ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਸੰਬੰਧੀ ਮੁੱਦੇ।

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ:

ਚੁਣੀ ਗਈ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ:

- ✓ ਛੇੜਛਾੜ-ਵਿਰੋਧ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ
- ✓ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆਸ਼ੀਲ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ
- ✓ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰੀ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ
- ✓ ਗੈਰ-ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
- ✓ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਗੰਧ/ਸਵਾਦ ਨਹੀਂ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ
- ✓ ਐੱਫ.ਡੀ.ਏ. ਤੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਿਸਕੁਟ ਸਿੱਧੇ ਬਾਰਦਾਨੇ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਥੋਕ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਬਾਰਦਾਨੇ ਵਾਲੇ ਪੌਲੀ-ਲਾਈਨ ਬੈਗ, ਅਤੇ ਪਰਚੂਨ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਾਊਚਾਂ ਜਾਂ ਪੌਲੀ-ਬੈਗਾਂ ਵਿੱਚ।

- **ਲਟਕਦੇ ਬੈਗ**-ਕਰਿਆਨੇ ਦੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਖਰੀਦਦਾਰੀ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਲਟਕਦੇ ਬੈਗ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦਾ ਪਲਾਸਟਿਕ ਬੈਗ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਦੋਵੇਂ ਸਿਰਿਆਂ 'ਤੇ ਬੈਕ-ਮੱਧ ਸੀਮ ਨਾਲ ਵੀ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਲਟਕਣ ਵਾਲੇ ਬੈਗਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਪ੍ਰੀ-ਕੱਟ ਮੋਰੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਹੁੱਕਾਂ ਤੋਂ ਲਟਕਣਾ ਸੌਖਾ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਆਕਰਸ਼ਕ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।
- **ਸਿਰਹਾਣੇ ਦੇ ਬੈਲੇ** -ਇੱਕ ਸਿਰਹਾਣਾ ਬੈਗ ਇੱਕ ਹੋਰ ਆਮ ਕਿਸਮ ਦਾ ਪੈਕੇਜ ਹੈ। ਬੈਗਾਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸ਼ਕਲ ਲਈ ਨਾਮ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਇੱਕ ਗੱਦੀ ਵਰਗਾ ਹੈ। ਉਹ ਕਰਿਆਨੇ ਦੀ ਦੁਕਾਨ ਵਿੱਚ ਕਰਿਆਨੇ ਦੀ ਦੁਕਾਨ ਦੀਆਂ ਅਲਮਾਰੀਆਂ 'ਤੇ ਫਲੈਟ ਪਏ ਪਾਏ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਜਾਣੇ ਜਾਂਦੇ ਸਨ।
- **ਗਸੇਟੇਡ ਪੋਲੀ ਬੈਗਸ**-ਗਸੇਟੇਡ ਬੈਗਾਂ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਫਲੈਟ-ਬਾਟਮ ਬੈਗ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਟੱਕ ਇਨ ਪਲੇਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸਨੂੰ ਫਲੈਟ ਦਬਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਬੈਗ ਨੂੰ ਵੱਧ ਚੁੱਕਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਲਈ ਫੈਲਾਉਣ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਇੱਕ ਡੱਬੇ ਦੀ ਸ਼ਕਲ ਰੱਖਣ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪੋਲੀ ਬੈਗ ਹੀਟ ਸੀਲ, ਬੰਨ੍ਹੇ, ਸਟੈਪਲਡ, ਜਾਂ ਟੇਪ ਬੰਦ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਉਹ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਇੱਕ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਵਧੇਰੇ ਆਟਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲਈ ਸੰਪੂਰਨ ਪੋਲੀ ਬੈਗ ਹਨ।
- **ਲਚਕੀਲੇ ਪਾਊਚ**-ਲਚਕੀਲੇ ਪਾਊਚ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਆਈਟਮਾਂ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ ਦਾ ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਜ਼ਿੱਪਰ-ਸੀਲ ਬੰਦਾਂ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਅੰਦਰਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਤਾਜ਼ਾ ਰੱਖਦੇ ਹਨ। ਲਚਕੀਲੇ ਪਾਊਚ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਸਮਰੱਥਾਵਾਂ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਆਕਰਸ਼ਕ ਉਤਪਾਦ ਬ੍ਰਾਂਡਿੰਗ ਨੂੰ ਪਾਊਚ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰ ਸਕੋ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਪਾਊਚ ਆਪਣੇ ਆਪ ਖੜ੍ਹੇ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਤੁਹਾਡੀ ਸ਼ੈਲਫ ਦੀ ਦਿੱਖ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਨ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

3.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

- ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਉਹ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਹੈ ਜੋ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਾਲ ਨਜ਼ਦੀਕੀ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਅਕਸਰ ਇੱਕ ਖਪਤਕਾਰ ਯੂਨਿਟ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ, ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਕਰਨਾ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਕਰਨਾ ਹੈ, ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ।
- ਸੈਕੰਡਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਸੈਕੰਡਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਮੁੱਖ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਬਾਹਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਹੈ, ਜੋ ਪੈਕੇਜਾਂ ਨੂੰ ਜੋੜਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਨੁਸਖੇ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਕਵਰ ਜਾਂ ਨਿਸ਼ਾਨਬੱਧ ਕਰਦੀ ਹੈ।
- ਤੀਜੇ ਦਰਜੇ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਤੀਸਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਬਲਕ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਨ, ਆਵਾਜਾਈ ਅਤੇ ਡਿਲੀਵਰੀ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

3.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ:

ਸੈਲੂਲੋਜ਼ ਅਤੇ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਬਹੁਤ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪੌਲੀਮੇਰਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਧਾਤ ਦੇ ਡੱਬੇ ਵੀ ਅਜਿਹੇ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਜਦੋਂ ਕਿ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਇੱਕ ਸੀਮਾ ਉਪਲਬਧ ਹੈ, ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦਾ ਅੰਤਮ ਵਿਕਲਪ ਢੁਕਵੀਂ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ, ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਕੁਸ਼ਲਤਾ, ਅਤੇ ਲਾਗਤ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੁਆਰਾ ਨਿਸ਼ਾਨਾ ਬਣਾਏ ਗਏ ਮਾਰਕੀਟ ਹਿੱਸੇ 'ਤੇ ਅਧਾਰਤ ਹੈ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਮਾਧਿਅਮ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਚੋਣ ਪਲਾਸਟਿਕ (ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਚਕਦਾਰ) ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ, ਗਰੀਸ ਦੇ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ, ਸਰੀਰਕ ਤਾਕਤ, ਮਸ਼ੀਨਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਛਾਪਣਯੋਗਤਾ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਪਲਾਸਟਿਕ ਜੋ ਭਾਰ ਵਿੱਚ ਹਲਕੇ ਹਨ, ਆਟੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਪਸੰਦੀਦਾ ਸਮੱਗਰੀ ਹਨ। ਆਟੇ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਰੁਝਾਨ ਬਦਲ ਰਹੇ ਹਨ। ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀਆਂ ਫਿਲਮਾਂ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਲੈਮੀਨੇਟਾਂ ਦੀ ਕੀਮਤ ਅਤੇ ਬਿਹਤਰ ਫਲੈਕਸ ਕਰੈਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਬਿਹਤਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਦੇ ਲੈਮੀਨੇਟ ਦੇ ਕਾਰਨ ਵਧਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਪਲਾਸਟਿਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਉਤਪਾਦ ਜੋ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਹੇਠਾਂ ਵਰਣਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।

ਪੌਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ- ਪੌਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ ਫਿਲਮਾਂ ਵਿੱਚ ਪੌਲੀਥੀਲੀਨ ਨਾਲੋਂ ਬਿਹਤਰ ਸਪੱਸ਼ਟਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਠੋਰਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਉੱਤਮ ਮਸ਼ੀਨੀਤਾ ਦਾ ਆਨੰਦ ਮਾਣਦੀਆਂ ਹਨ। ਚੰਗੀ ਵਿਕਰੀਯੋਗਤਾ ਦੀ ਘਾਟ ਇੱਕ ਸਮੱਸਿਆ ਰਹੀ ਹੈ;

ਹਾਲਾਂਕਿ, ਇਸ ਸਮੱਸਿਆ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਲਈ ਪੀਵੀਡੀਸੀ ਅਤੇ ਵਿਨਾਇਲ ਕੋਟਿੰਗ 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।

ਪੋਲੀ ਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ (ਪੀਵੀਸੀ)- ਪੀਵੀਸੀ ਇੱਕ ਕਠੋਰ ਅਤੇ ਸਪਸ਼ਟ ਫਿਲਮ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਘੱਟ ਗੈਸ ਪ੍ਰਸਾਰਣ ਦਰ ਹੈ। ਪੀਵੀਸੀ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਲਪੇਟੇ, ਬੈਗ ਅਤੇ ਪਾਊਚ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਪੀਵੀਸੀ ਜਦੋਂ ਪੋਲੀਵਿਨਾਈਲੀਡੀਨ ਕਲੋਰਾਈਡ ਨਾਲ ਸਹਿ-ਪੋਲੀਮਰਾਈਜ਼ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਸਰਨ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਇੱਕ ਮਹਿੰਗੀ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ, ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਿਰਫ ਰੁਕਾਵਟ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਗਰਮੀ ਦੀ ਵਿਕਰੀਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਪਰਤ ਵਜੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਪੀਵੀਸੀ ਫਿਲਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਟਵਿਸਟ ਰੈਪ ਲਈ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਟਵਿਸਟ ਰੀਟੇਨਸ਼ਨ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹ ਹਾਈ-ਸਪੀਡ ਮਸ਼ੀਨਾਂ 'ਤੇ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਹੈ।

ਪੋਲੀਸਟਰ (ਪੀ.ਈ.ਟੀ.) ਅਤੇ ਪੋਲੀਅਮਾਈਡ (ਪੀ.ਏ.) - ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਟੇਰੇਫਥਲੇਟ ਫਿਲਮ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਤਣਾਅ ਸ਼ਕਤੀ, ਚਮਕ, ਅਤੇ ਕਠੋਰਤਾ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਪੰਕਚਰ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ ਵੀ ਹੁੰਦਾ 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।

ਅਧਿਆਇ-4

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਕੂਕੀਜ਼ 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 ਰੇਕੂ 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 ਬਿਜਨਸ ਆਪਰੇਟਰ (FBO) ਨੂੰ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੇ ਅਧੀਨ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

FSS (ਲਾਈਸੈਂਸਿੰਗ 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 ਸਾਲਾਨਾ ਟਰਨਓਵਰ ਰੁਪਏ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ। 12 ਲੱਖ 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

2.1.7: ਡੋਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਮਿਠਾਈਆਂ/ ਮਿਠਾਈਆਂ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ, ਕੁਲਫੀ, ਚਾਕਲੇਟ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਸੈਂਡਵਿਚ ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ (ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਉਤਪਾਦ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਦੁੱਧ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮਿੱਠੇ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਏਜੰਟਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣਾਏ ਗਏ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਉਤਪਾਦ। , ਫਲ ਅਤੇ ਫਲ ਉਤਪਾਦ, ਅੰਡੇ ਅਤੇ ਅੰਡੇ ਉਤਪਾਦ, ਕੈਫੀ, ਕੋਕੋ, ਚਾਕਲੇਟ, ਮਸਾਲੇ, ਮਸਾਲੇ, ਅਦਰਕ ਅਤੇ ਗਿਰੀਦਾਰ ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵੱਖਰੀ ਪਰਤ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੋਟਿੰਗ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ ਜਿਵੇਂ ਕੇਕ ਜਾਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਉਕਤ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਸਖ਼ਤ ਜਮਾ ਜਾਂ ਨਰਮ ਇਕਸਾਰਤਾ ਲਈ ਜੰਮਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ; ਉਕਤ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਸੁਹਾਵਣਾ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਗੰਧ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਗੰਧ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਵੇਗਾ; ਉਪਰੋਕਤ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ

ਅਨੁਮਤੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਖੁਰਾਕ ਐਡਿਟਿਵ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਹੇਠਾਂ ਦਰਸਾਏ ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਵੇਗਾ;

ਕੁੱਲ ਠੋਸ	36.0 ਫੀਸਦੀ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	30.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	26.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ
Wt/Vol (gms/l)	525 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	475 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	475 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ
ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ	10.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	2.5 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪਰ 10.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ	2.5 ਫੀਸਦੀ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ
ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਟੀਨ (Nx6.38)	3.5 ਫੀਸਦੀ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	3.5 ਫੀਸਦੀ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	3.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ

iii

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 ਮਾਹੌਲ 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 ਸਟੇਰੇਜ 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 ਵਾਧੇ ਤੋਂ ਸੁਤੰਤਰਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ 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 ਡਿਸਟਰਜੈਂਟ 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, ਸਿਗਾਰਟ 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 ਪੋਸਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। -ਪੋਸਟਿਕ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਵੇਂ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਚਾਹ, ਕੇਫੀ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਕੇਫੀ, ਕੇਫੀ-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 ਫੈਰੀ ਖਪਤ ਲਈ ਪਰੇਸਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹਸਪਤਾਲਾਂ, ਹੋਟਲਾਂ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਜਾਂ ਹਲਵਾਈਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪਰੇਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਥੋਕ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜੇ ਕਿ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਉਸ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਨਹੀਂ ਹੈ।

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

irradiated ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ irradiation ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ 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, ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ ਸਮੇਤ "ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ" ਜਾਂ "ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ" ਵਿੱਚ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

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।

ਹਵਾਲਾ:

ⁱ <https://chocolatecoveredkatie.com/chocolate-chip-cookie-nutrition-information/>

ⁱⁱ <http://www.eatbydate.com/grains/baked-goods/cookies-shelf-life-expiration-date/>

ⁱⁱⁱ https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Food_Additives_Regulations.pdf