

**ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਜੀਰੇ ਬਿਸਕੁਟ**

**ਲਈ ਪੜ੍ਹਨ ਦੀ ਸਮਗਰੀ**



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](mailto:pmfmeccell@niftem.ac.in)

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

## ਸਮੱਗਰੀ

ਨੰ	ਅਧਿਆਇ	ਅਨੁਭਾਗ	ਪੰਨਾ ਨੰ
<b>1</b>	<b>ਜਾਣ-ਪਛਾਣ</b>		<b>5</b>
1.1		ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ	5
1.2		ਉਤਪਾਦ ਵਰਣਨ	7
1.3		ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ	8
1.4		ਕੱਚਾ ਮਾਲ	9
1.5		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	11
<b>2</b>	<b>ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ</b>		<b>13</b>
2.1		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਰਚਨਾ	13
2.2		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ	14
2.3		ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ	14
2.4		ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	15
2.5		ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨਾਲ ਫਲੇ ਚਾਰਟ	20
2.6		ਵਧੀਕ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	21
2.7		ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ	22
2.8		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ	23
2.9		ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪੱਖ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕਰੋ	24
<b>3</b>	<b>ਪੈਕੇਜਿੰਗ</b>		<b>25</b>
3.1		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ	25
3.2		ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	27
3.3		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	28
3.4		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	30
<b>4</b>	<b>ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ</b>		<b>32</b>
4.1		ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	32

4.2	ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	33
4.3	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ	34
4.4	ਲੇਬਲਿੰਗ	38
<b>5</b>	<b>ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ</b>	<b>41</b>

## ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ

ਸ੍ਰ: ਨਹੀਂ।	ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ	ਪੂਰੇ ਫਾਰਮ
1.	ਏ ਪੀ ਡਾ	ਐਗਰੀਕਲਚਰ ਐਂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ ਐਕਸਪੋਰਟ ਡਿਵੈਲਪਮੈਂਟ ਅਥਾਰਟੀ
2.	ਐਫ਼ ਏ ਓ	ਫੂਡ ਐਂਡ ਐਗਰੀਕਲਚਰ ਆਰਗਨਾਈਜੇਸ਼ਨ
3.	ਐਫ਼ ਬੀ ਓ	ਫੂਡ ਬਿਜਨਸ ਆਪਰੇਟਰ
4.	ਐਫ਼ ਐਲ ਆਰ ਐਸ	ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਐਂਡ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ
5.	ਐੱਫ.ਪੀ.ਓ	ਫਾਰਮਰ ਪ੍ਰੋਡਿਊਸਰ ਆਰਗਨਾਈਜੇਸ਼ਨ
6.	ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ	ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ
7.	ਕੇ ਕੈਲ	ਕਿਲੋ ਕੈਲੋਰੀ
8.	ਐਮ ਓ ਐਫ਼ ਪੀ ਆਈ	ਮਿਨਿਸਟਰੀ ਆਫ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਇੰਡਸਟਰੀ
9.	ਪੀ.ਏ	ਪੋਲੀਮਾਈਡ
10.	ਪੀ.ਈ.ਟੀ	ਪੋਲੀਸਟਰ
11.	ਪੀ.ਐੱਫ.ਏ	ਪ੍ਰੋਵੈਂਸ਼ਨ ਆਫ ਫੂਡ ਅਡਲਟਰੇਸ਼ਨ
12.	ਐਸ.ਐਚ.ਜੀ	ਸੇਲਫ ਹੈਲਪ ਗਰੁੱਪ
13.	ਡਬਲਯੂ.ਵੀ.ਟੀ.ਆਰ	ਵਾਟਰ ਵਪੋਰ ਟਰਾਂਸਮਿਸ਼ਨ ਰੇਟ

## ਅਧਿਆਇ 1

### ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

#### 1.1. ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ:

##### ਬਿਸਕੁਟ



ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਬਿਸਕੁਟ ਇੱਕ ਫਲੈਟ, ਸੁੱਕਾ ਬੇਕਡ ਉਤਪਾਦ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਸੁਆਦ ਜਾਂ ਸੀਜ਼ਨਿੰਗ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਮਕ, ਮਸਾਲੇ, ਗਿਰੀਦਾਰ, ਜਾਂ ਜੀਰਾ, ਨੂੰ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਸਿਖਰ 'ਤੇ ਛਿੜਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ

ਹੈ। ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਅਨਾਜ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖਾਣ ਦੇ ਇੱਕ ਸਰਵੋਤਮ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਵਜੋਂ ਵੀ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬਿਸਕੁਟ ਇਕੱਲੇ ਖਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਪਰ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜੀਰਾ ਜਾਂ ਮੀਟ ਦੀਆਂ ਪੱਟੀਆਂ, ਡਿੱਪ, ਜਾਂ ਨਰਮ ਸਪ੍ਰੈਡ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜੈਲੀ, ਮੱਖਣ, ਜਾਂ ਮੂੰਗਫਲੀ ਦੇ ਮੱਖਣ ਦਾ ਵੀ ਪਾਲਣ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਬਲੈਂਡ ਜਾਂ ਹਲਕੇ ਬਿਸਕੁਟ ਅਕਸਰ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਜਾਂ ਸੁਆਦ ਦੀ ਜਾਂਚ ਵਿੱਚ, ਨਮੂਨਿਆਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ, ਪੇਲੇਟ ਕਲੀਨਜ਼ਰ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ ਚੂਰ ਚੂਰ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਬਰੇਥ ਵਿੱਚ ਜੋੜਨਾ ਵੀ ਸੰਭਵ ਹੈ। ਆਧੁਨਿਕ ਬਿਸਕੁਟ ਸਮੁੰਦਰੀ ਜਹਾਜ਼ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ, ਆਰਮੀ ਹਾਰਡਟੈਕ, ਚੱਕਨੇਲ ਅਤੇ ਸੈਕਰਾਮੈਂਟਲ ਬਰੈੱਡ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹੈ। ਪ੍ਰਾਚੀਨ ਫਲੈਟਬ੍ਰੇਡਾਂ ਵਿੱਚ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਲਾਵਾਸ਼, ਪੀਟਾ, ਮੈਟਜੋ ਅਤੇ ਕਰਿਸਪ ਬਰੈੱਡ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਬਿਸਕੁਟ ਦੇ ਹੋਰ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਸੰਸਕਰਣ ਲੱਭੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪਾਪਡਮ ਅਤੇ ਸੇਨਬੇਈ ਕੋਲ ਏਸ਼ੀਅਨ ਐਨਾਲਾਗ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਬਿਸਕੁਟ ਅਕਸਰ ਵੱਖਰੇ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ: ਬਿਸਕੁਟ ਆਟੇ ਦੀ ਪਰਤ ਬਣਾ ਕੇ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਕੂਕੀਜ਼, ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾਣ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਰਵਾਇਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇੱਕ ਰਸਾਇਣਕ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਅੰਡੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਇੱਕ ਕੋਕ ਵਾਂਗ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਬਿਸਕੁਟ ਲਈ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਆਕਾਰ ਉਪਲਬਧ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਅੰਡਾਕਾਰ, ਆਇਤਾਕਾਰ, ਤਿਕੋਣਾ, ਜਾਂ ਅਨਿਯਮਿਤ। ਅਕਸਰ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਵਿੱਚ ਜੀਰਾ ਜਾਂ ਮਸਾਲੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, ਜਾਂ ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਚਿਕਨ ਸਟਾਕ ਵੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

### 1.1.1. ਬਿਸਕੁਟ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ:

ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ ਸਵਾਦ, ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸੰਬੰਧਿਤ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇ ਅਧਾਰ ਤੇ ਕਈ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ; ਹਾਲਾਂਕਿ, ਬਿਸਕੁਟ ਦੀਆਂ ਤਿੰਨ ਬੁਨਿਆਦੀ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ, ਸੋਡਾ ਬਿਸਕੁਟ, ਗ੍ਰਾਹਮ ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਸਪਰੇਅਡ ਸਨੈਕ ਬਿਸਕੁਟ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ:

- ਨਮਕੀਨ ਵਾਲੇ ਬਿਸਕੁਟ- ਕਈ ਵਾਰ ਲੂਣ ਅਤੇ ਸੀਪ ਵਾਲੇ ਬਿਸਕੁਟ ਨੂੰ ਬਰੇਥ ਵਿਚ ਜਾਂ ਸੂਪ ਦੇ ਨਾਲ ਖਾਧਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਕੋਲ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੇ ਵਾਧੂ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ ਕਰੀਮ ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਹਨ।
- ਜੀਰੇ ਦੇ ਨਾਲ ਬਿਸਕੁਟ- ਜੀਰੇ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤ ਕੇ, ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਚੀਜ਼- ਬ੍ਰਿਕ, ਜੀਰੇ ਨਿਪਸ ਅਤੇ ਗੋਲਡਫਿਸ਼ ਵਪਾਰਕ ਉਦਾਹਰਣ ਹਨ।
- ਗ੍ਰਾਹਮ ਦੁਆਰਾ ਬਿਸਕੁਟ- ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨਾਲੋਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਗ੍ਰਾਹਮ ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਪਾਚਕ ਬਿਸਕੁਟ ਵੀ ਸੰਭਾਲੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਦੋਵਾਂ ਦੀ ਖੋਜ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਸਿਹਤ ਲਾਭਾਂ ਲਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ, ਅਤੇ ਗ੍ਰਾਹਮ ਬਿਸਕੁਟ ਮਿੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- ਗ੍ਰਾਹਮ ਦੁਆਰਾ ਬਿਸਕੁਟ- ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨਾਲੋਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਗ੍ਰਾਹਮ ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਪਾਚਕ ਬਿਸਕੁਟ ਵੀ ਸੰਭਾਲੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਦੋਵਾਂ ਦੀ ਖੋਜ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਸਿਹਤ ਲਾਭਾਂ ਲਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ, ਅਤੇ ਗ੍ਰਾਹਮ ਬਿਸਕੁਟ ਮਿੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- ਸਪਰੇਅਡ ਸਨੈਕ ਬਿਸਕੁਟ - ਸਪਰੇਅ ਕੀਤੇ ਸਨੈਕ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੁਝ ਚੀਨੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ, ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਤੇਲ ਨਾਲ ਚਮਕੀਲੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਸਨੈਕ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜੀਰਾ, ਮੀਟ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ।

ਕਈ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਵਿੱਚ, ਪਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਛੇਕਾਂ ਨੂੰ "ਡੈਕਿੰਗ" ਹੋਲ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪਕਾਉਣ ਦੌਰਾਨ ਬਿਸਕੁਟ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹਵਾ ਦੀਆਂ ਜੇਬਾਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ, ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਛੇਕ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਵਾਧੂ ਰਵਾਇਤੀ ਬਿਸਕੁਟ ਸਮੱਗਰੀ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੁੱਖ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਅਨਾਜ, ਆਟਾ, ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ, ਖਮੀਰ, ਨਮਕ ਅਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸੀਜ਼ਨਿੰਗ।

## 1.2. ਉਤਪਾਦ ਵੇਰਵਾ:



ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਅਤੇ ਜੀਰੇ ਨਾਲ ਬਣੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਜਾਂ ਬਿਸਕੁਟ ਲਈ ਇਹ ਇੱਕ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਵਿਅੰਜਨ ਹੈ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਇਹ ਹੈ ਕਿ, ਹੋਰ ਕੂਕੀਜ਼ ਦੇ ਉਲਟ, ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸਾਦਾ ਆਟਾ, ਖੰਡ ਜਾਂ ਗੁੜ ਵੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਇਹ ਚੂਸਣ ਲਈ ਇੱਕ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਸਨੈਕ ਜਾਂ ਕੋਫੀ ਸਨੈਕ ਹੈ ਅਤੇ ਬੱਚਿਆਂ ਅਤੇ ਬਾਲਗਾਂ ਸਮੇਤ ਸਾਰੇ ਉਮਰ ਸਮੂਹਾਂ ਦੁਆਰਾ ਇਸਦਾ ਆਨੰਦ ਮਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਕੂਕੀਜ਼ ਜਾਂ ਬਿਸਕੁਟ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭਾਰਤੀ ਪਕਵਾਨਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਪ੍ਰੇਰਿਤ ਇੱਕ ਵਿਅੰਜਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਸਨੈਕ ਵਜੋਂ ਖਾਧਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਹਾਲ ਹੀ ਵਿੱਚ, ਮਸ਼ਹੂਰ ਕੂਕੀ ਦੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਕੁਝ ਭਾਰਤੀ ਰੂਪ ਹਨ ਅਤੇ ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਸਾਦੇ ਆਟੇ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਵਜੋਂ, ਵਿਅੰਜਨ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਮਿਠਾਸ ਲਈ ਕੋਈ ਚੀਨੀ ਜਾਂ ਗੁੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਵਿਅੰਜਨ, ਅਸਲ ਵਿੱਚ, ਇੱਕ ਸੁਆਦੀ ਕੂਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦਾ ਸੁਆਦ ਲੈਣ ਲਈ ਸਿਰਫ ਨਮਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚਿਆਂ ਲਈ ਟਿਫਿਨ ਜਾਰ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਚੰਗਾ ਸਨੈਕ ਬਣਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਕਹਿਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਇਹ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਸੰਦ ਨਾ ਆਵੇ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਮਿਠਾਸ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਨਮਕੀਨ ਸਵਾਦ ਲਈ ਆਪਣੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਵਿੱਚ ਥੋੜ੍ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਗੁੜ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹ ਉਦੋਂ ਪਸੰਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਐਸ ਵਿੱਚ ਮਿੱਠਾ ਹੋਵੇ। ਕੋਫੀ ਜਾਂ ਚਾਹ ਦੇ ਨਾਲ ਡੁਬੋਇਆ ਅਤੇ ਸੇਵਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਇਸ ਵਿੱਚ ਹੋਰ ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਸਾਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਪਕਵਾਨਾਂ ਦਾ ਸੁਆਦ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਪਸੰਦ ਨਾ ਹੋਵੇ ਕਿਉਂਕਿ ਮੈਦਾ ਹਰ ਕਿਸੇ ਨੂੰ ਪਸੰਦ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ, ਇਸ ਲਈ ਸਾਦੇ ਆਟੇ ਜਾਂ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਤੁਹਾਡੀ ਤਰਜੀਹ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਦੂਸਰਾ, ਟੂਟੀਫਰੂਟੀ, ਚੈਰੀ ਅਤੇ ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਮਿਕਸਡ ਨਟਸ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕਾਜੂ, ਬਦਾਮ ਅਤੇ ਅਖਰੋਟ ਨੂੰ ਜੀਰੇ ਦੇ ਉੱਪਰ ਪਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਇਹਨਾਂ ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਲੰਬੀ ਮਿਆਦ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਹਮੇਸ਼ਾ ਬੰਦ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

### 1.3. ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ:

ਬਿਸਕੁਟ ਮਾਰਕੀਟ 'ਤੇ ਖੋਜ ਅਧਿਐਨ ਨੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੇ ਬਦਲਦੇ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਤਰਜੀਹ ਦੇ ਕਾਰਨ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਦੇ ਇੱਕ ਮੁੱਖ ਕਾਰਨ ਵਜੋਂ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਨੈਕਸ ਦੀ ਵੱਧਦੀ ਮੰਗ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕੀਤੀ ਹੈ। ਗਾਹਕਾਂ ਵੱਲੋਂ ਆਪਣੇ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਭੋਜਨ ਲਈ ਸਨੈਕਸ ਦੀ ਥਾਂ ਲੈਣ ਅਤੇ ਉੱਚ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨਾਲ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਦੀ ਚੇਤਨਾ ਵਧਾਉਣ ਦੇ ਨਾਲ, ਹਾਲ ਹੀ ਦੇ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਨੈਕ ਭੋਜਨਾਂ ਦੀ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਕਾਫ਼ੀ ਵਾਧਾ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਨਾਲ ਸਨੈਕ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਨਿਰਮਾਤਾ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸੁਆਦਾਂ ਵਿਚ ਬਿਸਕੁਟ ਵੇਚਣ 'ਤੇ ਵੀ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦ੍ਰਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਚਾਰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸੁਆਦਾਂ ਵਿੱਚ, ਵੇ ਬੈਟਰ ਸਨੈਕਸ ਨੇ ਹਾਲ ਹੀ ਵਿੱਚ ਰੋਜ਼ਮੈਰੀ ਮੀ ਅਤੇ ਓਲੀਵ ਆਇਲ, ਬੈਕ ਇਨ ਬਲੈਕ ਬੀਨ ਅਤੇ ਸਾਲਸਾ, ਬਿਓਂਡ ਦ ਸੀ ਸਾਲਟ ਅਤੇ ਕ੍ਰੈਕਡ ਪੇਪਰ, ਅਤੇ ਮਸਟਰਡ ਐਂਡ ਚੈਡਰ ਵੇ ਬੈਟਰ ਵਰਗੇ ਬਿਸਕੁਟ ਜਾਰੀ ਕੀਤੇ ਹਨ।

ਇਹ ਸਿਹਤਮੰਦ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਨੂੰ ਹੋਰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੀਆਂ ਸੰਭਾਵਨਾਵਾਂ ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਵਧਾਏਗਾ। ਟੈਕਨਾਵੀਓ ਦੇ ਮਾਰਕੀਟ ਰਿਸਰਚ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਕ ਉਮੀਦ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿ 2021 ਤੱਕ, ਇਹ ਮਾਰਕੀਟ 10 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੇ ਸੀਏਜੀਆਰ 'ਤੇ ਫੈਲ ਜਾਵੇਗਾ। ਅਨੁਮਾਨਿਤ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ, ਅਮਰੀਕਾ ਬਿਸਕੁਟ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਉਣ ਵਾਲਾ ਮਾਲੀਆ ਹੋਵੇਗਾ ਅਤੇ ਇਹ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਨੈਕਸ ਲਈ ਇਸ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਵੱਧ ਰਹੀ ਤਰਜੀਹ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੈ। ਇਸ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮੁੱਖ ਮੰਗ ਅਮਰੀਕਾ ਦੁਆਰਾ ਅਨੁਭਵ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਅਰਜਨਟੀਨਾ, ਬੋਲੀਵੀਆ, ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ ਅਤੇ ਦੱਖਣੀ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੇ ਮੁੱਖ ਖਪਤਕਾਰ ਹਨ। ਕਾਫ਼ੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਖਿਡਾਰੀਆਂ ਦੀ ਸ਼ਮੂਲੀਅਤ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਉੱਚ ਸੰਚਾਲਨ ਅਤੇ ਨਿਕਾਸ ਦੀਆਂ ਲਾਗਤਾਂ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਲੋਕਾਂ ਵਿੱਚ ਮੁਕਾਬਲੇਬਾਜ਼ੀ ਕਾਰਨ ਦੁਸ਼ਮਣੀ ਵਧਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਕੁਝ ਮੁੱਖ ਕਾਰਕ ਜਿਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ ਸਪਲਾਇਰ ਆਪਣੇ ਮਾਰਕੀਟ ਸ਼ੇਅਰਾਂ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦ੍ਰਤ ਕਰਦੇ ਹਨ ਉਤਪਾਦ ਪੇਰਟਫੋਲੀਓ, ਬ੍ਰਾਂਡ ਚਿੱਤਰ, ਕੀਮਤ, ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਅਤੇ ਸੰਚਾਰ ਹਨ। ਮੁਕਾਬਲੇਬਾਜ਼ੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਦੇ ਆਪਣੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ, ਮਾਰਕੀਟ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਧਾਰਨ ਮੁੱਲ ਪ੍ਰਸਤਾਵਾਂ ਦੁਆਰਾ ਆਪਣੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਵੱਖਰਾ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।



ਮਾਰਕੀਟ ਖੋਜ ਅਤੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਦੀਆਂ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਹਨ ਕਿ 2016 ਦੌਰਾਨ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਬਿਸਕੁਟ ਦੀ ਵਿਕਰੀ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਅਤੇ ਹਾਈਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਅਜਿਹੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਬ੍ਰਾਂਡਾਂ ਦੀਆਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਅਨਾਜ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲੇ ਕੁਝ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਕਾਰਕ ਵਿਕਸਤ ਅਤੇ ਵਿਕਾਸਸ਼ੀਲ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਸੰਗਠਿਤ ਪ੍ਰਚੂਨ ਹਿੱਸੇ ਦਾ ਵਾਧਾ ਅਤੇ ਪ੍ਰਚੂਨ ਉਦਯੋਗ ਦਾ ਵਿਸਥਾਰ ਹਨ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੇ ਬਣੇ ਬਿਸਕੁਟ ਵਿਕਦੇ ਹਨ। ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੁਆਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਨੈਕਸ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਦੂਜਿਆਂ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਕੈਲੋਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ ਨੇ ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਸੁਚੇਤ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀਆਂ ਮੰਗਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ, ਰਵਾਇਤੀ ਨਮਕੀਨ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਬਿਸਕੁਟ ਪੇਸ਼ ਕੀਤੇ ਹਨ।

ਹਰ ਘਰ ਵਿੱਚ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਵਧ ਰਹੀ ਹੈ। ਸਿਹਤਮੰਦ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਰਵਾਇਤੀ ਨਮਕੀਨ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦਾ ਬਾਜ਼ਾਰ ਵੀ ਮਜ਼ਬੂਤ ਹੈ। ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਤੋਂ ਸਿਹਤ-ਕੇਂਦਰਿਤ ਤੱਕ, ਗਾਹਕ ਵਿਭਿੰਨ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਚੋਣਾਂ ਦੀ ਖੋਜ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਇਸ ਲਈ, ਜਦੋਂ ਗਾਹਕ ਨਵੇਂ ਸਵਾਦਾਂ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸਰਗਰਮੀ ਨਾਲ ਖੋਜ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਦੇ ਰਹਿੰਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦੇ ਸਵਾਦ ਨਾਲ ਸਵਾਦ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਓਮਨੀ-ਚੈਨਲ ਰਿਟੇਲਿੰਗ ਕਰਾਸ-ਚੈਨਲਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਵਿਕਰੀ ਮਾਡਲ ਹੈ। ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਆਪਸੀ ਤਾਲਮੇਲ ਵਧਾਉਣ ਲਈ, ਰਿਟੇਲਿੰਗ ਦਾ ਇਹ ਰੂਪ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵੰਡ ਚੈਨਲਾਂ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਬਿਸਕੁਟ ਲਗਭਗ ਸਾਰੇ ਡਿਸਟਰੀਬਿਊਸ਼ਨ ਆਊਟਲੇਟਾਂ 'ਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਉਪਲਬਧ ਹਨ। ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਵਧਣ ਦੇ ਨਾਲ, ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਦੇ ਕਈ ਬਿਸਕੁਟ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਨੇ ਵਿਕਾਸ ਦੇਖਿਆ ਹੈ। ਸਿਰਫ ਰਿਟੇਲ (ਬਰੀਕ ਅਤੇ ਮੋਰਟਾਰ) ਸਟੋਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੀ ਨਹੀਂ, ਸਗੋਂ ਕਈ ਈ-ਕਾਮਰਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟਾਂ 'ਤੇ ਵੀ ਬਿਸਕੁਟ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

#### 1.4. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਵੇਰਵਾ:

ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦਾ ਬਿਸਕੁਟ ਹੈ ਜੋ ਜੀਰੇ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਸਮੱਗਰੀ ਵਜੋਂ ਵਰਤ ਕੇ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਫਿਰ ਵਿਅਕਤੀਗਤ ਬਿਸਕੁਟ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਕੁਝ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਫਰਮੈਂਟ ਕੀਤੇ ਆਟੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਤਲੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਜੀਰੇ ਨੂੰ ਗਰਮ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੇ ਸਿਖਰ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਇੱਕ ਹੋਰ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦੇ

ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ "ਉੱਚ-ਕੈਲੋਰੀ ਸਨੈਕ" ਵਜੋਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੇ ਹੋਰ ਰੂਪਾਂ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਫੈਟ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਧੇਰੇ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਪਕਵਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਸਨੈਕ ਭੋਜਨ ਹੋਣ ਦੇ ਨਾਲ, ਅਤੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਜਾਂ ਪੂਰੇ ਬਿਸਕੁਟ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਭੋਜਨਾਂ 'ਤੇ ਇੱਕ ਗਾਰਨਿਸ਼ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਨੂੰ ਵੀ ਅਕਸਰ ਇੱਕ ਸਾਈਡ ਡਿਸ਼ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪੂਰਕ ਲਈ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਮੈਦਾ (ਸਾਰੇ ਮਕਸਦ ਵਾਲਾ ਆਟਾ), ਜੀਰਾ, ਨਮਕ, ਮੱਖਣ, ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਮਸਾਲੇ ਇਸ ਉਤਪਾਦ ਲਈ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਹਨ।

- ਮੈਦਾ (ਆਟਾ ਸਾਰਾ ਉਦੇਸ਼): ਮੈਦਾ ਭਾਰਤੀ ਉਪ ਮਹਾਂਦੀਪ ਤੋਂ ਕਣਕ ਦਾ ਬਣਿਆ ਚਿੱਟਾ ਆਟਾ ਹੈ। ਬਾਰੀਕ ਮਿੱਲੀ ਹੋਈ, ਪਾਲਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਗਈ ਅਤੇ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਭੁੰਨ ਦੇ ਬਲੀਚ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਇਹ ਕੇਕ ਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਮਿਲਦੀ ਜੁਲਦੀ ਹੈ।
- ਜੀਰਾ: ਜੀਰਾ ਇੱਕ ਅਜਿਹੇ ਖੇਤਰ ਦਾ ਇੱਕ ਫੁੱਲਦਾਰ ਪੌਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਮੱਧ ਪੂਰਬ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਅਤੇ ਐਪੀਏਸੀ ਪਰਿਵਾਰ ਵਿੱਚ ਪੂਰਬ ਵਿੱਚ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਫੈਲਦਾ ਹੈ। ਇਸਦੇ ਬੀਜ, ਹਰ ਇੱਕ ਸੁੱਕੇ ਫਲ ਦੇ ਅੰਦਰ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕਈ ਸਭਿਆਚਾਰਾਂ ਦੇ ਪਕਵਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਪੂਰੇ ਅਤੇ ਜ਼ਮੀਨੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਕਿ ਜੀਰੇ ਨੂੰ ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਦਵਾਈਆਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਲਈ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਉਪਚਾਰਕ ਏਜੰਟ ਵਜੋਂ ਕੋਈ ਉੱਚ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਸਬੂਤ ਨਹੀਂ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਜਾਂ ਭਰੋਸੇਮੰਦ ਹੈ।
- ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਬਚਾਅ ਲਈ ਲੂਣ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ, ਅਤੇ ਨਮਕੀਨਤਾ ਮਨੁੱਖੀ ਸਵਾਦਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਲੂਣ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੀ ਅਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਿਆਪਕ ਭੋਜਨ ਸੀਜ਼ਨਿੰਗਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ, ਅਤੇ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲ ਤਕਨੀਕ ਨਮਕੀਨ ਹੈ।
- ਮਸਾਲੇ: ਮਸਾਲੇ ਇੱਕ ਬੀਜ, ਫਲ, ਜੜ੍ਹ, ਸੱਕ, ਜਾਂ ਪੌਦੇ ਦੀ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ ਜੋ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਆਦਲਾ ਬਣਾਉਣ ਜਾਂ ਰੰਗ ਦੇਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਮਸਾਲੇ ਜੜੀ-ਬੂਟੀਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਕਿ ਪੌਦਿਆਂ ਦੇ ਪੱਤੇ, ਫੁੱਲ, ਜਾਂ ਤਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਸੁਆਦ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਜਾਂ ਗਾਰਨਿਸ਼ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਦਵਾਈ ਵਿੱਚ, ਧਾਰਮਿਕ ਰਸਮਾਂ, ਸਿੰਗਾਰ ਜਾਂ ਇਤ੍ਰ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ, ਮਸਾਲੇ ਵੀ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- ਮੱਖਣ: ਮੱਖਣ ਫੈਟ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਕਰੀਮ ਦੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਇੱਕ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਹੈ। ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ, ਇਹ ਇੱਕ ਅਰਧ-ਠੋਸ ਇਮੂਲਸ਼ਨ 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 ਚੇ ਬਾਹਰ ਨਿਕਲਦਾ 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 ਬ੍ਰਾਂਡ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇਹ ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲੇ ਆਟੇ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਹੈ।
- ਜੜੀ ਬੂਟੀ ਕ੍ਰੂਮਿਨੁਮ ਸਾਇਮਿਨੁਮ ਦਾ ਸੁੱਕਿਆ ਬੀਜ, ਪਾਰਸਲੇ ਪਰਿਵਾਰ ਦਾ ਹਿੱਸਾ, ਜੀਰਾ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦਾ ਪੈਦਾ 30 ਤੋਂ 50 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ (12 ਤੋਂ 20 ਇੰਚ) ਦੀ ਉਚਾਈ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹੱਥਾਂ ਨਾਲ ਕਟਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਸਲਾਨਾ ਜੜੀ ਬੂਟੀਆਂ ਵਾਲਾ ਪੈਦਾ ਹੈ ਜਿਸਦਾ ਇੱਕ ਪਤਲਾ, ਚਮਕਦਾਰ, ਸ਼ਾਖਾਵਾਂ ਤਣਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ 20-30 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ (8-12 ਇੰਚ) ਲੰਬਾ ਅਤੇ 3-5 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ (1 1/4-2 ਇੰਚ) ਵਿਆਸ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹਰ ਸ਼ਾਖਾ ਦੀਆਂ ਦੋ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਸਬ ਡਿਵੀਜ਼ਨਾਂ ਹਨ। ਸਾਰੀਆਂ ਸ਼ਾਖਾਵਾਂ ਦੁਆਰਾ ਇੱਕੋ ਉਚਾਈ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸਲਈ ਪੈਦੇ ਦੀ ਇਕਸਾਰ ਛਤਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਤਣਾ ਸਲੇਟੀ ਜਾਂ ਗੂੜ੍ਹੇ ਹਰੇ ਰੰਗ ਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਪੱਤੇ, ਪਿਨੇਟ ਜਾਂ ਬਿਪਿਨੇਟ, ਧਾਰੇ

ਵਰਗੇ ਲੀਫਲੈੱਟਸ ਦੇ ਨਾਲ, 5-10 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ (2-4 ਇੰਚ) ਲੰਬੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਫੁੱਲ ਛੋਟੇ, ਚਿੱਟੇ ਜਾਂ ਗੁਲਾਬੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ ਛਤਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਹਰ ਪੰਜ ਤੋਂ ਸੱਤ ਛਤਰੀਆਂ ਹਨ। ਫਲ 4-5 ਮਿਲੀਮੀਟਰ (1/6-1/5 ਇੰਚ) ਲੰਬਾ, ਲੇਟਰਲ ਫਿਊਸੀਫਾਰਮ ਜਾਂ ਅੰਡਕੋਸ਼ ਅਚੀਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਬੀਜ ਦੇ ਨਾਲ ਦੋ ਮੈਰੀਕਾਰਪਸ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਤੇਲ ਦੀਆਂ ਨਹਿਰਾਂ ਵਾਲੇ ਅੱਠ ਰਜਾਈਆਂ ਵਿੱਚ ਜੀਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹੋਰ ਪਰਿਵਾਰ ਦੇ ਮੈਂਬਰਾਂ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਅਪੀਏਸੀਈਏ (ਉਮਹਬੈਲੀਫੇਰੈ) , ਕਾਰਵੈ ਬੀਜ ਵਰਗਾ ਹੈ , ਜੋ ਕਿ ਲੰਬੇ , ਠੋਸ ਤੇ ਪੀਲੇ- ਭੋਰੇ ਰੰਗ ਦੇ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕਾਰਵੈ, ਪਰਸਲੇ ਅਤੇ ਦਿਲ।

## ਅਧਿਆਇ 2

### ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ

#### 2.1. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਪਹਿਲੂ:

ਇਸ ਉਤਪਾਦ ਲਈ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਮੈਦਾ (ਸਾਰੇ ਮਕਸਦ ਵਾਲਾ ਆਟਾ), ਜੀਰਾ, ਨਮਕ, ਮੱਖਣ, ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਮਸਾਲੇ 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 ਕੋਕ 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 ਮੈਸ ਪ੍ਰਤੀ ਇੰਚ (31 ਜਾਲ ਪ੍ਰਤੀ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ) ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘ ਕੇ ਬਰੈਨ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ ਸੁੱਧ 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 ਲਕੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਕਿ ਇਹ ਸਰਦੀਆਂ ਦੀ ਕਣਕ ਤੋਂ ਮਿਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗਲੂਟਨ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ,

#### ਜੀਰਾ

ਜੜੀ ਬੂਟੀ ( ਕੁਮਿਨੀਅਮ ਸਾਈਮਿਨੁਮ), ਜੋ ਕਿ ਪਾਰਸਲੇ ਪਰਿਵਾਰ ਦਾ ਇੱਕ ਮੈਂਬਰ ਹੈ, ਸੁੱਕਿਆ ਬੀਜ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦਾ ਪੈਂਦਾ 30-50 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਲੰਬਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਕਟਾਈ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਸਲਾਨਾ ਚਿਕਿਤਸਕ ਪੈਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਇੱਕ ਪਤਲਾ, ਚਮਕਦਾਰ ਸ਼ਾਖਾਵਾਂ ਵਾਲਾ ਤਣਾ, 20-30 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਉਚਾਈ ਅਤੇ

ਵਿਆਸ ਵਿੱਚ 3-5 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹਰ ਸ਼ਾਖਾ ਦੀਆਂ ਦੋ ਜਾਂ ਤਿੰਨ ਉਪ-ਸ਼ਾਖਾਵਾਂ ਹਨ। ਇੱਕੋ ਉਚਾਈ 'ਤੇ ਹਰੇਕ ਸ਼ਾਖਾ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਿਆਰੀ ਛੱਤਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਤਣਾ ਸਲੇਟੀ ਜਾਂ ਗੂੜ੍ਹਾ ਹਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਪੱਤੇ 5-10 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਲੰਬੇ, ਪਿਨੇਟ ਜਾਂ ਦੋ-ਪਿਨੇਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਧਾਗੇ ਦੇ ਸਮਾਨ ਪਰਚੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਛੋਟੇ, ਚਿੱਟੇ ਜਾਂ ਗੁਲਾਬੀ ਫੁੱਲ ਛੱਤਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਬਦਲ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

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

## 2.3. ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ:

### ➤ ਸਖ਼ਤ ਆਟੇ ਦੀ ਤਕਨੀਕ

ਇਹ ਮਿੱਠੇ, ਅਣਮਿੱਠੇ, ਜਾਂ ਅਰਧ-ਮਿੱਠੇ ਸਖ਼ਤ-ਆਟੇ ਦੀਆਂ ਕਲਾਸਾਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਹਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਪਟਾਕੇ, ਪਫ-ਆਟੇ ਵਾਲੇ ਬਿਸਕੁਟ, ਅਤੇ ਅਰਧ-ਆਟੇ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੈਰੀ, ਰਿਚ ਟੀ, ਅਤੇ ਪੇਟਿਟ ਬਿਊਰੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਬਿਸਕੁਟ ਸਖ਼ਤ ਫੈਟ, ਅਰਧ-ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਸੁਆਦੀ ਤੋਂ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਰੋਟੀ ਦੇ ਆਟੇ ਵਾਂਗ ਸਖ਼ਤ ਇਕਸਾਰਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਹੈ। ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਗਲੂਟਨ ਨੈਟਵਰਕ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬਣਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਲਚਕੀਲਾ ਅਤੇ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਆਟੇ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਫੈਟ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

➤ **ਛੋਟਾ ਆਟਾ**

ਇਹ ਕੋਕ ਆਟੇ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹੈ ਪਰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਹੈ। ਇਹ ਨਾਮ ਆਟੇ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ, ਛੋਟ ਦੀ ਕਮੀ ਦੇ ਉੱਚ ਪੱਧਰਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਛੋਟ 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 ਥੋੜਾ ਜਿਹਾ ਆਟਾ ਨੂੰ ਹੀ ਨਰਮ ਆਟੇ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁਬਾਰਾ ਛੋਟ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਦੀ ਉੱਚ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜੋ ਇਸਨੂੰ ਹੋਰ ਵੀ ਨਰਮ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ।

**2.4. ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ:**

- ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਉਤਪਾਦਨ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਖਰੀਦਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਗੋਦਾਮ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਹਰ ਕਿਸਮ ਦਾ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਗੋਦਾਮਾਂ ਤੋਂ ਲਿਆਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਢੁਕਵੇਂ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਰਾਹੀਂ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਬੰਧਤ ਟੈਂਕਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਦੇ ਆਟੇ ਲਈ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਇੱਕ ਆਟੇ ਦੇ ਮਿਕਸਰ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਆਟੇ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- ਇਸ ਆਟੇ ਨੂੰ ਫਿਰ ਆਟੇ ਦੇ ਫੀਡਰ ਦੁਆਰਾ ਇੱਕ ਆਟੇ ਦੀ ਚਾਦਰ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਮਲਟੀਪਲ ਆਟੇ ਦੀਆਂ ਸ਼ੀਟਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਟੇ ਦੀ ਮੋਟਾਈ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮੋਟਾਈ ਵਾਲੀ ਸ਼ੀਟ ਤੱਕ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕਈ ਸ਼ੀਟਰਾਂ ਰਾਹੀਂ ਕ੍ਰਮਵਾਰ ਕਈ ਪਾਸਾਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
- ਲੋੜੀਂਦੀ ਮੋਟਾਈ ਤੱਕ ਘਟਾਈ ਗਈ ਇਹ ਆਟੇ ਦੀਆਂ ਚਾਦਰਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬਿਸਕੁਟ ਕਟਰ ਤੇ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਬਸ ਆਟੇ ਦੀ ਚਾਦਰ ਵਿੱਚੋਂ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ ਕੱਟ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਆਟੇ ਦੀ ਸ਼ੀਟ ਦੇ ਕੱਟਾਂ ਨੂੰ ਕਨਵੇਅਰ 'ਤੇ ਸੁਰੰਗ ਓਵਨ ਵਿੱਚ ਲਿਜਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਵਾਧੂ ਆਟੇ ਨੂੰ ਆਟੇ ਦੇ ਫੀਡਰ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

- ਓਵਨ ਬਸ ਇਹਨਾਂ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਅਸਲ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਵਿੱਚ ਪਕਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਫਿਰ ਇੱਕ ਤੇਲ ਛਿੜਕਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਬਸ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਉੱਤੇ ਤੇਲ ਦੀ ਇੱਕ ਪਰਤ ਛਿੜਕਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਜੀਰੇ ਬਿਸਕੁਟ ਫਿਰ ਸਪ੍ਰਿੰਕਲਰ ਦੁਆਰਾ ਪਾਸ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜੋ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਉੱਤੇ ਲੂਣ ਛਿੜਕਦਾ ਹੈ।
- ਕਨਵੇਅਰ ਦਾ ਇੱਕ ਵੱਡਾ ਹਿੱਸਾ ਇੱਕ ਓਪਨ-ਏਅਰ ਡ੍ਰਾਈਅਰ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਉੱਤੇ ਕੁਦਰਤੀ ਸੁਕਾਉਣ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ **ਸਟੈਕਰ ਤੇ ਪਾਏ** ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਸਟੈਕ ਕਰਦੇ ਹਨ।
- ਇਹ ਸਟੈਕ ਕੀਤੇ ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ **ਤੇ ਲਿਆਇਆ** ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਡਿਸਪੈਚ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਚੁਕਵੀਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕਰ ਦਿੰਦੀ 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 **ਚੀਜ਼** 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 ਜ਼ੋਰ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਹੋਰ ਗਲਤੀਆਂ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ 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 ਵਰਤੋਂ ਵਾਲੀ 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 ਵਾਧੇ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਸੁਤੰਤਰ ਆਟੇ ਦੀ ਉੱਚ ਇਕਸਾਰਤਾ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਮਿਕਸਿੰਗ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਮਿਕਸਿੰਗ ਸਪੀਡ ਨਾਲੋਂ ਆਟੇ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਅਤੇ ਸਥਿਰਤਾ 'ਤੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪਾਇਆ 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 **ਬਹੁਤ** ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ। ਪਾਣੀ ਦੀ ਥੋੜ੍ਹੀ 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 ਦੌਰਾਨ 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 ਦੂਜੇ ਭੋਜਨ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਗੁਣਾਂ ਨਾਲ ਜੁੜਿਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹੋਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਕਲ, ਸਤਹ ਪ੍ਰੋਫਾਈਲ, ਅਤੇ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਬਣਤਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਫਲਤਾ ਲਈ ਓਨੀ ਹੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਿੰਨੀ ਕਿ ਇਸਦਾ ਸੁਆਦ।

#### ➤ ਸੁਆਦ:

ਗਸਟਟਰੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਜਾਂ ਸੁਆਦ ਦੀ ਭਾਵਨਾ ਸੰਵੇਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਹੈ ਜੋ 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 **ਵੀਖਰਾਬੀ** ਅੰਤਮ ਪਕਵਾਨ ਵਿੱਚ **ਖਰਾਬੀ** ਵੱਲ ਲੈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਸਵਾਦ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

#### ➤ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਸਮੱਗਰੀ:


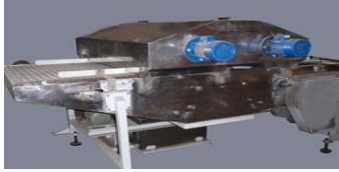
ਭੋਜਨ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਖੁਰਾਕ ਦੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ, ਫੈਟ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਖਣਿਜਾਂ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਦੇ ਇੱਕ ਚੰਗੀ-ਸੰਤੁਲਿਤ ਅਨੁਪਾਤ ਦਾ ਮਾਪ **ਜਿੰਨੇ** ਕਿਸੇ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ **ਸਮੱਗਰੀ ਜ਼ਿਆਦਾ** ਹੁੰਦੀ ਹੈ, **ਉਸਦੀ** ਗੁਣਵੱਤਾ **ਓਨੀ ਜ਼ਿਆਦਾ** ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਨੂੰ **ਜ਼ਿਆਦਾ** ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਅਧਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਢੁਕਵੀਂ ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।


2.5. ਫਲੇ ਚਾਰਟ:

ਕਦਮ	ਮਸ਼ੀਨ	ਵਰਤਦਾ ਹੈ	ਤਸਵੀਰ
ਆਟਾ ਗੁੰਨ੍ਹਣਾ	ਆਟੇ ਦਾ ਮਿਕਸਰ	ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਲੋੜੀਂਦਾ ਆਟਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਭਾਵ ਆਟੇ ਨੂੰ ਹੋਰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨਾਲ ਮਿਲਾਉਂਦੀ ਹੈ।	
ਆਟੇ ਦੀ ਖੁਰਾਕ	ਆਟੇ ਫੀਡਰ	ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾਮ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਇੱਕ ਸਧਾਰਨ ਫੀਡ ਵਿਧੀ ਹੈ, ਜੋ ਮਿਕਸਰ ਤੋਂ ਸ਼ੀਟਰ ਤੱਕ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਨਾਲ ਆਟੇ ਨੂੰ ਪਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।	
ਆਟੇ ਦੀ ਚਾਦਰ	ਆਟੇ ਦੀ ਚਾਦਰ	ਸ਼ੀਟਰ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਇੱਕ ਆਮ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਦਿੱਤੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਮੋਟਾਈ ਦੀਆਂ ਸ਼ੀਟਾਂ ਤੱਕ ਨਿਰਧਾਰਤ ਸੀਮਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਦਬਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇੱਕ ਆਟੇ ਦੀ ਸ਼ੀਟਰ ਇਸੇ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦਿੱਤੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮੋਟਾਈ ਆਟੇ ਦੀ ਸ਼ੀਟ ਵਿੱਚ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ।	
ਬਿਸਕੁਟ ਕੱਟਣਾ	ਰੋਟਰੀ ਬਿਸਕੁਟ ਕਟਰ	ਕਟਰ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਇੱਕ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਹੈ ਜੋ ਦਿੱਤੇ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਇਸ ਕੇਸ ਵਿੱਚ ਆਟੇ ਦੀ ਸ਼ੀਟ, ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਕਟਰ ਲਗਾਤਾਰ ਕੱਟਣ ਲਈ ਇੱਕ ਰੋਲਰ ਦੇ ਘੇਰੇ 'ਤੇ ਮਾਊਂਟ ਕੀਤੇ ਕੱਟਣ ਵਾਲੇ ਸਾਧਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ।	
ਬੇਕਿੰਗ	ਸੁਰੰਗ ਓਵਨ	ਇਹ ਏਕੀਕ੍ਰਿਤ ਕਨਵੇਅਰ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਓਵਨ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ	

		ਕਨਵੇਅਰ ਬੈਲਟ ਉੱਤੇ ਓਵਨ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਦਾ ਹੈ।	
ਏਅਰ ਕੂਲਿੰਗ	ਕਨਵੇਅਰ	ਇਸ ਦੇ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ ਜੋ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਇੱਕ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਜੀ ਥਾਂ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਸੀ।	
ਸਟੈਕਿੰਗ	ਬਿਸਕੁਟ ਸਟੈਕਰ	ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾਮ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ ਕਿ ਮਸ਼ੀਨ ਬਸ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਉੱਤੇ ਸਟੈਕ ਕਰਦੀ ਹੈ।	
ਪੈਕੇਜਿੰਗ	ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ	ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਸਿਰਫ਼ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਵੰਡ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਇਸ ਕੇਸ ਵਿੱਚ ਬਿਸਕੁਟ ਹਨ	

## 2.6 ਵਾਧੂ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ:

ਛਿੜਕਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ	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।	
ਤੇਲ ਛਿੜਕਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ	ਇਹ ਮਸ਼ੀਨ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਦਿੱਖ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਇਸ ਕੇਸ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਉਤਪਾਦ ਉੱਤੇ ਸਿਰਫ਼ ਤੇਲ ਛਿੜਕਦੀ ਹੈ।	

<p><b>ਹੋਰ ਮਸ਼ੀਨ</b></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"> <li>1. ਵੱਖ-ਵੱਖ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸਾਰੀਆਂ ਬੇਅਰਿੰਗਾਂ ਦਾ ਸਹੀ ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ ਤੇ ਲੁਬਰੀਕੇਸ਼ਨ।</li> <li>2. ਗੰਭੀਰ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਸਾਰੇ ਬੇਅਰਿੰਗਾਂ ਦੀ ਨਿਯਮਤ ਤਬਦੀਲੀ।</li> </ol>
2.	ਪਾਵਰ ਡਰਾਈਵ ਓਵਰਲੋਡ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ਅਰਧ-ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਤੇਲ ਅਤੇ ਮੀਟਰਿੰਗ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ।</li> <li>2. ਕੁਸ਼ਲ ਸੰਚਾਲਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੋਡਿੰਗ ਸਮਰੱਥਾ ਵਾਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਚੇਤਾਵਨੀ ਸੈਂਸਰ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰੋ।</li> </ol>
3.	ਮਕੈਨੀਕਲ ਕੁੰਜੀ ਅਸਫਲਤਾ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ਇਹ ਸੁਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ ਕਿ ਮਕੈਨੀਕਲ ਕੁੰਜੀਆਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਜੀਵਨ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਬਦਲੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।</li> <li>2. ਓਵਰਲੋਡਿੰਗ ਨੂੰ ਰੋਕੋ।</li> </ol>
4.	ਇੰਟਰਫੇਸ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ਇਹ ਸਮੱਸਿਆ ਨਵੇਂ ਸਥਾਪਿਤ ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਬਲ ਹੈ, ਸਭ ਨੂੰ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ ਸਿੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ</li> </ol>

		<p>ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਵੀ ਕਰਮਚਾਰੀ ਟ੍ਰਾਂਸਮਿਸ਼ਨ ਲਾਈਨਾਂ ਦੇ ਨੇੜੇ ਨਾ ਜਾਵੇ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਅਧਿਕਾਰਤ ਨਾ ਹੋਵੇ।</p> <p>2. ਕੁਨੈਕਸ਼ਨਾਂ ਲਈ ਸਹੀ ਭੌਤਿਕ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।</p>
--	--	---

## 2.8 ਪੋਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ:

ਬਿਸਕੁਟ ਖੁਰਾਕ ਤੱਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਮਨੁੱਖੀ ਸਿਹਤ ਲਈ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ, ਫੈਟ ਅਤੇ ਫਾਈਬਰ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦਾ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਇਸ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਵ-ਵਿਆਪੀ ਪਸੰਦੀਦਾ ਨਾਸ਼ਤਾ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਭਰਪੂਰ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੀਮੀਅਮ ਬਿਸਕੁਟ ਵੀ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਾਧੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਬਿਹਤਰ ਅਪੀਲ, ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਸਹੂਲਤ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਖਪਤ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਚਾਲਕ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਵਿਕਲਪਾਂ ਅਤੇ ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ ਦੀ ਉਤਪਾਦ ਲਾਈਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣ ਨੇ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਇਆ ਹੈ। ਖੁਰਾਕੀ ਵਸਤੂਆਂ ਜਾਂ ਖੁਰਾਕਾਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ, ਫੈਟ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਖਣਿਜਾਂ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਦਾ ਇੱਕ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੰਤੁਲਿਤ ਅਨੁਪਾਤ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੇ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਪੋਸ਼ਣ ਜਾਂ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਮੁੱਲ ਹੈ। ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਧੇਰੇ ਉੱਚੀ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਸਦੇ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। ਜੀਰੇ ਦੇ ਬਿਸਕੁਟ ਦੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਗਭਗ ਪ੍ਰਤੀ 100 ਗ੍ਰਾਮ ਉਤਪਾਦ ਹੈ।

- ਕੈਲੋਰੀ: 551.93 ਕਿਲੋ ਕੈਲੋਰੀ
- ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ: 46.6 ਗ੍ਰਾਮ
- ਪ੍ਰੋਟੀਨ: 61.8 ਗ੍ਰਾਮ
- ਫਾਈਬਰ: 0.97 ਗ੍ਰਾਮ
- ਸ਼ੂਗਰ: 23.75 ਗ੍ਰਾਮ
- ਫੈਟ: 26.87 ਗ੍ਰਾਮ

## 2.9 ਨਿਰਯਾਤ ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪਹਿਲੂ:

ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਹੈ। ਇਹ ਖਪਤਕਾਰ ਵਸਤਾਂ (ਐਫ ਐਮ ਸੀ ਜੀ) ਦੇ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵਧ ਰਹੇ ਸੈਕਟਰ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵਧਣ ਵਾਲੇ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। 2017-2021 ਵਿੱਚ ਪੈਕੇਜਡ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਮੰਗ 4.6% ਦੇ ਸੀ ਏ ਜੀ ਆਰ 'ਤੇ ਵਧਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਗਲੋਬਲ ਬਿਸਕੁਟ ਮਾਰਕੀਟ 5% ਦੇ ਸੀਏਜੀਆਰ ਦੇ ਨਾਲ, 2023 ਤੱਕ ਪੈਕੇਜਡ ਬੇਕਰੀ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਡੀ 135 ਬਿਲੀਅਨ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵੱਧ ਰਹੀ ਮੰਗ ਦੁਆਰਾ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਛੋਟੇ ਅਤੇ ਵੱਡੇ ਦੋਵਾਂ ਖਿਡਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਆਕਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ, ਜੋ ਕਿ 2017 ਦੇ ਅੰਤ ਤੱਕ \$76 ਬਿਲੀਅਨ 385 ਮਿਲੀਅਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੈ।

ਗਲੋਬਲ ਬਿਸਕੁਟ ਮਾਰਕੀਟ 2021 ਤੱਕ ਸੀ ਏ ਜੀ ਆਰ ਦੀ 3.7 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦਰ ਨਾਲ 121 ਬਿਲੀਅਨ ਡਾਲਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਹਿੱਤਾਂ ਅਤੇ ਗਤੀਸ਼ੀਲਤਾ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਕਾਰਨ 5.08 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦੀ ਦਰ ਨਾਲ 2024 ਤੱਕ \$164 ਬਿਲੀਅਨ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ।



## ਅਧਿਆਇ 3

### ਪੈਕੇਜਿੰਗ

#### 3.1. ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ

ਫੂਡ ਸਟੋਰੇਜ ਨੂੰ ਥੋੜ੍ਹੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਖਾਣਯੋਗ ਅਵਸਥਾ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ ਵਜੋਂ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਦੋ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ, ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ:

"ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੀ ਜਾਣ 'ਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ": ਭੋਜਨ ਸਮੇਂ ਦੀ ਮਿਆਦ ਲਈ ਸੁਰੂਆਤੀ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। "ਜੀਵਨ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਵਾਲਾ": ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਵੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੋ ਕਿਸਮਾਂ ਲਈ, ਸਮੇਂ ਦਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਅੰਤਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ, ਸ਼ਿਪਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਅਤੇ ਰੈਪਿੰਗ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਕਰਿਆਨੇ ਦੀ ਦੁਕਾਨ ਤੋਂ ਖਰੀਦੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਕੁਝ ਦਿਨ ਜਾਂ ਕਈ ਸਾਲਾਂ ਦੀ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਉਹ ਭੋਜਨ ਜੋ "ਜੀਵਨ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ" ਹਨ ਉਹ ਹਨ ਜੋ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਈ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ, ਐਸਟ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ 30 ਸਾਲ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋ ਗਈ ਹੈ। 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, ਫ੍ਰੀਜ਼-ਸੁੱਕੇ ਅਤੇ ਡੀਹਾਈਡਰੇਟਿਡ ਭੋਜਨ, ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਸੀਲ ਕੀਤੇ ਗਏ, ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ 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 ਵਾਲੇ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਅਤੇ ਖਾਣ ਯੋਗ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। 50 ° ਫਾਰਨਹਿਟ ਤੋਂ 60 ° ਫਾਰਨਹਿਟ 'ਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ (ਜੋ ਅਨੁਕੂਲ ਹੈ) ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ

ਭੋਜਨਾਂ ਨਾਲੋਂ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਅੱਗ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਇਸ ਦੇ 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-ਡਰਾਇਡ 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 ਫੈਟ, 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 ਐਕਸਪੋਜ਼ਰ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਖਰਾਬ ਹੋ ਜਾਵੇਗਾ। ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਇਹ ਭੋਜਨ ਦੇ ਰੰਗ, ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ, ਫੈਟ 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।

ਬਿਸਕੁਟ” ਸ਼ਬਦ ਫ੍ਰੈਂਚ ਮੂਲ ਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦਾ ਅਰਥ ਹੈ “ਦੋ ਵਾਰ ਤਲੇ ਹੋਏ”। ਅੱਜ-ਕੱਲ੍ਹ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਬਿਸਕੁਟ ਸਿਰਫ਼ ਇੱਕ ਵਾਰ ਹੀ ਪਕਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਬਿਸਕੁਟ ਦੀ ਨਮੀ 4 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਛੇ ਜਾਂ ਵੱਧ ਮਹੀਨਿਆਂ ਦੀ ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਇੱਕ ਜ਼ਰੂਰੀ ਸੰਪਤੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਰੋਤ ਤੋਂ ਗਾਹਕ ਤੱਕ, ਇਹ ਭੋਜਨ ਲੜੀ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਮਹੱਤਵ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਸੰਵੇਦਨਾਤਮਕ 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। ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ, ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਭੌਤਿਕ-ਰਸਾਇਣਕ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਕਰ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਇਸਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਵਿੱਚ ਗਿਰਾਵਟ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਬਿਸਕੁਟ ਭੁਰਭੁਰਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਘੱਟ ਨਮੀ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ, ਘੱਟ, ਘੱਟ ਪਾਣੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ, ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਹਾਈਗ੍ਰੋਸਕੋਪਿਕ .। ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਅਸਵੀਕਾਰ ਕਰਨ ਦਾ ਮੁਢਲਾ ਸਰੋਤ ਐਫ-ਫਲੇਵਰ, ਐਫ-ਡੋਰਸ, ਅਤੇ

ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਕਰਿਸਪੀਨ ਦੀ ਕਮੀ ਹੈ। ਇਹ ਆਕਸੀਡੇਟਿਵ ਰੈਸੀਡਿਟੀ, ਪਰਮੀਸ਼ਨ, ਮਾਈਗ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਕੰਪੋਨੈਂਟਸ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਦੀ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਕਾਰਨ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

### 3.2. ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

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 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. ਜੀਰਾ ਬਿਸਕੁਟ 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, 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 ਸੈਲਫ 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 ਕ੍ਰੈਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਬਿਹਤਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ 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 ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਨਾਲੋਂ ਬਿਹਤਰ ਸਪਸ਼ਟਤਾ 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।

ਪੌਲੀ 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 ਪੌਲੀਵਿਨਾਈਲੀਡੀਨ ਕਲੋਰਾਈਡ ਨਾਲ ਸਹਿ-ਪੌਲੀਮਰਾਈਜ਼ 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 ਡਬਲਿਊ ਵੀ ਟੀ ਆਰ 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 ਅਤੇ ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਮਿਆਰ

#### 4.1. ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ:

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ) 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। ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ 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 ਆਫ਼ 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 ਰੋਕੂ ਕਾਨੂੰਨ, 1954, ਫਲ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1955, ਮੀਟ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ ਆਰਡਰ, 1973, ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਆਇਲ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ (ਕੰਟਰੋਲ) ਆਰਡਰ, 1947, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਤੇਲ ਪੈਕਜਿੰਗ (ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ) ਆਰਡਰ, 1988, ਡੀ. ਤੇਲਯੁਕਤ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣਯੋਗ ਆਟਾ (ਕੰਟਰੋਲ) ਆਰਡਰ, 1967, ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1992 ਆਦਿ ਨੂੰ ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ 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, ਇਹ ਐਕਟ ਇੱਕ ਸੁਤੰਤਰ ਕਾਨੂੰਨੀ 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 (ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ) ਅਤੇ ਸਟੇਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਅਥਾਰਟੀ ਐਕਟ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਪਬੰਧਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਗੇ।



## ਅਥਾਰਟੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ-

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਪਰਿਵਾਰ ਭਲਾਈ ਮੰਤਰਾਲਾ, ਭਾਰਤ ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਸ਼ਾਸਕੀ ਮੰਤਰਾਲਾ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ) ਦੇ ਚੇਅਰਪਰਸਨ ਅਤੇ ਮੁੱਖ ਕਾਰਜਕਾਰੀ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਦੁਆਰਾ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਨਿਯੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਚੁੱਕਾ 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 ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਦਾ 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 ਮਤਲਬ ਹੈ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ, ਜੋ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਸਮਾਨ ਖੁਦ ਬਣਾਉਂਦਾ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕੋਈ ਛੋਟਾ ਰਿਟੇਲਰ, ਹਾਕਰ, ਘੁੰਮਣ ਵਾਲਾ ਵਿਕਰੇਤਾ ਜਾਂ ਅਸਥਾਈ ਸਟਾਲ ਹੋਲਡਰ (ਜਾਂ) ਕੈਟਰਰ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸੇ ਧਾਰਮਿਕ ਜਾਂ ਸਮਾਜਿਕ ਇਕੱਠ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਵੰਡਦਾ ਹੈ;

ਜਾਂ

- ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਸਮੇਤ ਛੋਟੇ ਪੈਮਾਨੇ ਜਾਂ ਕਾਟੇਜ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਅਜਿਹੇ ਹੋਰ ਉਦਯੋਗ ਜਾਂ ਸਲਾਨਾ 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 ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਆਪਰੇਟਰ ਵਜੋਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ 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 ਜ਼ਿਆਦਾ 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।

### **4.2. ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ:**

#### **“2.4 ਅਨਾਜ ਅਤੇ ਅਨਾਜ ਉਤਪਾਦ; 2.4.15 ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ”**

**ਬਿਸਕੁਟ ਸਮੇਤ ਵੇਫਰ ਬਿਸਕੁਟ ਮੈਦਾ, ਵਨਸਪਤੀ ਜਾਂ ਰਿਫਾਇੰਡ ਖਾਣਯੋਗ ਤੋਂ ਬਣਾਏ ਜਾਣਗੇ**

ਤੇਲ ਜਾਂ ਟੇਬਲ ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਦੇਸੀ ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਮਾਰਜਰੀਨ ਜਾਂ ਘਿਓ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਇੱਕ ਜਾਂ ਵੱਧ ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਵੇ, ਅਰਥਾਤ: -

ਖਾਣਯੋਗ ਆਮ ਨਮਕ, ਮੱਖਣ, ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਊਡਰ, ਅਨਾਜ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦ, ਪਨੀਰ ਕੋਕੋ, ਕੋਫੀ ਐਬਸਟਰੈਕਟ, ਖਾਣਯੋਗ ਖੁਸ਼ਕ ਨਾਰੀਅਲ, ਡੋਕਸਟ੍ਰੇਜ਼, ਫਲ ਅਤੇ ਫਲ ਉਤਪਾਦ, ਸੁੱਕੇ ਮੇਵੇ ਅਤੇ ਗਿਰੀਦਾਰ, ਅੰਡੇ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦ, ਅਦਰਕ, ਗਲੂਟਨ ਮੂੰਗਫਲੀ ਦਾ ਆਟਾ, ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦ, ਸ਼ਹਿਦ, ਤਰਲ ਗਲੂਕੋਜ਼, ਮਾਲਟ ਉਤਪਾਦ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਤੇਲ ਬੀਜ, ਆਟਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ, ਮਸਾਲੇ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਰਚ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਆਲੂ ਸਟਾਰਚ ਅਤੇ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਆਟੇ, ਖੰਡ ਅਤੇ ਖੰਡ ਦੇ ਉਤਪਾਦ, ਇੰਵਰਟ ਚੀਨੀ, ਗੁੜ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ, ਓਲੀਗੋਫ੍ਰੈਕਟੋਜ਼ (ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 15% ) ਸਿਰਕਾ ਅਤੇ ਹੋਰ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ:

ਅੱਗੋਂ 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. ਪਤਲੇ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਵਿੱਚ ਅਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਸੁਆਰ (ਸੁੱਕੇ ਅਧਾਰ 'ਤੇ)- 0.1 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ।
- ii. ਕੱਢੀ ਗਈ ਫੈਟ ਦੀ ਐਸਿਡਿਟੀ (ਓਲੀਕ ਐਸਿਡ ਵਜੋਂ): - 1.5 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ।

[ਇਹ ਵੀ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਬਿਸਕੁਟ ਵਿੱਚ "ਚੰਗੇ ਐਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪੱਧਰਾਂ 'ਤੇ ਬੇਕਰ ਦਾ ਖਮੀਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।ਨਿਰਮਾਣ ਅਮਲ]

ਇਸ ਵਿੱਚ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼, 2011 ਦੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.4.5 (43) ਦੇ ਅਧੀਨ ਲੇਬਲ ਘੋਸ਼ਣਾ ਦੇ ਅਧੀਨ 15% ਤੱਕ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਓਲੀਗੋਫ੍ਰੈਕਟੋਜ਼ (ਡੈਟਰੀ ਫਾਈਬਰਸ) ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

## ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ

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

**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 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 ਫਲੋਕਿੰਗ 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 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 ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

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. ਕੋਈ ਵੀ ਬਰਤਨ, ਕੰਟੇਨਰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਉਪਕਰਨ, ਜਿਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਲਈ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਧਾਤੂ ਗੰਦਗੀ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ, ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ, ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ। (ਤਾਂਬੇ ਜਾਂ ਪਿੱਤਲ ਦੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੁਕਵੀਂ ਲਾਈਨਿੰਗ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ)।
9. 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 ਕੱਪੜੇ ਵਰਤਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
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 ਉਂਗਲਾਂ ਦੇ ਨਹੁੰ 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 ਢਿੱਲੇ ਕਪੜੇ ਪਹਿਨਣ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਝੂਠੇ ਨਹੁੰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਢਿੱਲੇ ਗਹਿਣੇ ਜੋ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਪੈ 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. ਸਾਰੇ ਲੇਖ 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 ਲੇਬਲਾਂ, 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. ਪੇਸ਼ 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 ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। - ਪੌਸ਼ਟਿਕ 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 ਅਚਾਨਕ 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 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**

ਇਰੇਡੀਅਟਡ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਇਰਾਡੀਅਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ ਨੰਬਰ ਦਾ ਮਕਸਦ ਹੈ 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, "ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ" ਜਾਂ "ਪਹਿਲਾਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ" ਸਮੇਤ ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।"



## ਅਧਿਆਇ 5

### ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ

#### 5.1. ਪੀ ਐਮ – ਐਫ ਐਮ ਈ 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. ਜੀ ਐਸ ਟੀ, ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ 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 (ਐਫ ਪੀ ਓ), ਸਵੈ-ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹਾਂ (ਐਸ ਐਚ ਜੀ), ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼ ਲਈ ਉਤਪਾਦਕ ਸਹਿਕਾਰੀ, ਸਾਂਝੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਂਡਿੰਗ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਲਈ ਸਮਰਥਨ।<sup>iii</sup>

#### ਹਵਾਲੇ:

<sup>i</sup> [https://agriexchange.apeda.gov.in/Weekly\\_eReport/Biscuit\\_%20Report.pdf](https://agriexchange.apeda.gov.in/Weekly_eReport/Biscuit_%20Report.pdf)

<sup>ii</sup> <https://www.fssai.gov.in/>

<sup>iii</sup> <https://mofpi.nic.in/pmfm/docs/SchemeBrochureI.pdf>