

## ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਰਸਕ ਲਈ ਪੜ੍ਹਨ ਵਾਲੀ ਮੈਨੂਅਲ



ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਦੇ ਫੂਡ ਟੈਕਨਾਲੋਜੀ ਐਂਟਰਪ੍ਰੀਨਿਓਰਸ਼ਿਪ ਐਂਡ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ

ਪਲਾਟ ਨੰ.97, ਸੈਕਟਰ-56, ਐਚ.ਐਸ.ਆਈ.ਆਈ.ਡੀ.ਸੀ., ਇੰਡਸਟਰੀਅਲ ਅਸਟੇਟ, ਕੁੰਡਲੀ, ਸੋਨੀਪਤ, ਹਰਿਆਣਾ-  
131028

ਵੈੱਬਸਾਈਟ: <http://www.niftem.ac.in>

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

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

## ਸਮੱਗਰੀ

ਨੰ.	ਅਧਿਆਇ ਸੈਕਸ਼ਨ	ਪੰਨਾ ਨੰ
<b>1</b>	<b>ਜਾਣ-ਪਛਾਣ</b>	<b>4-7</b>
1.1	ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ	4-5
1.2	ਉਤਪਾਦ ਵਰਣਨ	5
1.3	ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ	7
1.4	ਰਸਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਗਈ ਸਮੱਗਰੀ	8
<b>2</b>	<b>ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ</b>	<b>9</b>
2.1	ਰਸਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ	9
2.2	ਰਸਕ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਪਲਾਂਟ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ	15
<b>3</b>	<b>ਪੈਕੇਜਿੰਗ</b>	<b>17</b>
3.1	ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ	17
3.2	ਰਸਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	18
3.3	ਪੈਕੇਜਿੰਗ	20
3.4	ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ	20
<b>4</b>	<b>ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਮਿਆਰ</b>	<b>22</b>
4.1	ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	22
4.2	ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	23
4.3	ਲੇਬਲਿੰਗ ਮਿਆਰ	26
	<b>ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉੱਦਮਾਂ ਲਈ 5 ਮੈਕੇ ਪੀ ਐਮ ਏਫ਼ ਐਮ ਇ ਸਕੀਮ</b>	<b>28</b>

- ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ

ਸ੍ਰ: ਨੰ. ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ	ਪੂਰੇ ਫਾਰਮ
1. ਏ ਪੀ ਇ ਡੀ ਏ	ਐਗਰੀਕਲਚਰਲ ਐਂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ ਐਕਸਪੋਰਟ ਡਿਵੈਲਪਮੈਂਟ ਅਥਾਰਟੀ
2. ਏਫ਼ ਏ ਓ	ਫੂਡ ਐਂਡ ਐਗਰੀਕਲਚਰ ਆਰਗੇਨਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ
3. ਏਫ਼ ਬੀ ਓ	ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ
4. ਏਫ਼ ਏਲ੍ ਆਰ ਐਸ	ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ
5. ਏਫ਼ ਪੀ ਓ	ਕਿਸਾਨ ਉਤਪਾਦਕ ਸੰਗਠਨ
6. ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ	ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ
7. ਕੇ ਸੀਆਲ੍	ਕਿਲੋਕੈਲੋਰੀ
8. ਮੇ ਏਫ਼ ਪੀ ਆਈ	ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ
9. ਪੀ ਏ	ਪੋਲੀਮਾਈਡ
10. ਪੀ ਇ ਟੀ	ਪੋਲੀਸਟਰ
11. ਪੀ ਏਫ਼ ਏ	ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ
12. ਏਸ ਐਚ ਜੀ	ਸਵੈ ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹ
13. ਦ੍ਬਲੂ ਵੀ ਟੀ ਆਰ	ਵਾਟਰ ਵਾਸ਼ਪ ਟ੍ਰਾਂਸਮਿਸ਼ਨ ਰੇਟ

## ਅਧਿਆਇ -1

### ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

1.1 **ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ:** ਬੇਕਰੀ ਦਾ ਸਮਾਨ ਆਧੁਨਿਕ ਜੀਵਨ ਸ਼ੈਲੀ ਦਾ ਇੱਕ ਅਨਿੱਖੜਵਾਂ ਅੰਗ ਹੈ। ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ, ਬਰੈੱਡ, ਰੋਲ, ਕੂਕੀਜ਼, ਪਾਈ, ਪੇਸਟਰੀ 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 ਇੱਕ ਖਾਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਓਵਨ। ਸਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਖਪਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਦੁਆਰਾ ਉਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਬੇਕਰੀ ਅਤੇ ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬਾਰ, ਬਰੈੱਡ (ਬੈਗਲ, ਬਨ, ਰੋਲ, ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਲੇਫ ਬ੍ਰੈੱਡ), ਕੂਕੀਜ਼, ਰੱਸਕ, ਮਿਠਾਈਆਂ (ਕੇਕ, ਪਨੀਰਕੇਕ ਅਤੇ ਪਾਈ), ਮਫਿਨ, ਪੀਜ਼ਾ, ਸਨੈਕ ਕੇਕ, ਟੋਰਟਿਲਾ ਅਤੇ ਟੋਰਟਿਲਾਸ (ਡੋਨਟਸ, ਡੈਨਿਸ਼, ਮਿੱਠੇ ਰੋਲ, ਦਾਲਚੀਨੀ ਰੋਲ, ਅਤੇ ਕੈਫੀ ਕੇਕ)। ਸਾਡੀ ਕਾਰ ਵਿੱਚ ਗੈਸੋਲੀਨ ਪਾਉਣ ਜਾਂ ਸਾਡੇ ਸੈੱਲ ਫੋਨ ਦੀ ਬੈਟਰੀ ਰੀਚਾਰਜ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ, ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਉਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਖੁਆਉਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ। ਇੱਕ ਸੰਤੁਲਿਤ ਖੁਰਾਕ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਉਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗੀ ਜਿਸਦੀ ਸਾਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਰਹਿਣ ਲਈ ਲੋੜ ਹੈ। ਬੇਕਰੀਆਂ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਿਹਤ ਲਈ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਿਹਤ-ਅਧਾਰਿਤ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ ਉਹ ਉਤਪਾਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ, ਜਦੋਂ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਖਪਤ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਆਮ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਸਪਲਾਈ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸਿਹਤ ਲਾਭ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਬੇਕਰੀ ਮਾਲਕ ਵੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਿਕਲਪਾਂ ਨਾਲ ਬੇਕਰੀ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚ ਰਹੇ ਹਨ। ਬੇਕਰ ਹੁਣ ਇਸ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਵਧੇਰੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਅਤੇ ਸੁਆਦੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਾਧੂ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਵੀ ਵਰਤ ਰਹੇ ਹਨ। ਬੇਕਰੀ ਆਈਟਮਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਆਰਾਮ ਦਾ ਆਨੰਦ ਲੈਂਦੇ ਹੋਏ ਚੰਗੀ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਿਕਲਪਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣੂ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ।

### 1.1.1. ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ

- 1.1 **ਰੋਟੀ-** ਰੋਟੀ ਦੁਨੀਆ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ ਅਤੇ ਆਟੇ, ਆਟੇ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
- 1.2 **ਰਸਕ -** ਰਸਕ ਡਬਲ ਬੇਕ ਬਰੈੱਡ ਅਤੇ ਚਾਹ ਨਾਲ ਬਹੁਤ ਮਜ਼ੇਦਾਰ ਹਨ।
- 1.3 **ਕੇਕ-** ਕੇਕ ਜਾਂ ਤਾਂ ਬਹੁਤ ਸਾਦੇ ਜਾਂ ਕਾਫ਼ੀ ਫੈਸਲੀ ਨਾਲ ਬਣਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜਨਮਦਿਨ, ਕ੍ਰਿਸਮਸ, ਵਿਆਹ ਸ਼ਾਵਰ, ਬੇਬੀ ਸ਼ਾਵਰ, ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਈਡਲ ਸ਼ਾਵਰ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਕੁਝ ਵਰਗੇ ਸੁੰਦਰਤਾ ਵਾਲੇ ਸਮਾਗਮਾਂ 'ਤੇ ਪਰੋਸੇ ਜਾਂਦੇ ਵਿਆਹ ਦੇ ਕੇਕ!
- 1.4 **ਬਨ-** ਬੇਗਲ, ਪ੍ਰਿੰਸਿਪ ਨਾਸ਼ਤੇ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਮੀਰ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਰਿੰਗ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।
- 1.5 **ਪੇਸਟਰੀਆਂ-** ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨਾਲ ਬਣੀਆਂ ਬੇਕਡ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਅਕਸਰ ਮੱਖਣ, ਖੰਡ, ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ, ਆਟਾ, ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਅਤੇ ਅੰਡੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- 1.6 **ਬਿਸਕੁਟ/ਕੂਕੀਜ਼-** ਭਾਵੇਂ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ "ਕੂਕੀਜ਼," "ਬਿਸਕੁਟ" ਜਾਂ ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ "ਕੋਕੀ" ਕਹਿੰਦੇ ਹੋ, ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਪਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਮੇਲਡ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਰੇਲ ਕੀਤਾ ਅਤੇ ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਬਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਫਿਲਿੰਗ ਨਾਲ ਸੈਂਡਵਿਚ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਰੰਗੀਨ ਆਈਸਿੰਗਾਂ ਨਾਲ ਸਜਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- 1.7 **ਡੋਨਟਸ -** ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਡੂੰਘੇ ਤਲੇ ਹੋਏ; ਡੋਨਟਸ ਮੱਧ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮੇਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਜੈਲੀ, ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਕਸਟਾਰਡ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਭਰੇ ਇੱਕ ਠੋਸ ਟੁਕੜੇ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ।

### 1.2 ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਵੇਰਵਾ

ਰਸਕ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ ਜੋ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਅਤੇ ਸੂਜੀ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਹੈ। ਇਸਦੀ ਚੰਗੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਚਾਹ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਆਮ ਸਨੈਕ ਹੈ। ਰਸਕ ਇੱਕ ਸਖ਼ਤ, ਸੁੱਕਾ ਬਿਸਕੁਟ ਜਾਂ ਦੋ ਵਾਰ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਰੋਟੀ ਹੈ।

ਇਹ ਕਦੇ-ਕਦੇ ਬੱਚਿਆਂ ਲਈ ਦੰਦਾਂ ਵਾਂਗ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।  
ਯੂਕੇ ਵਿੱਚ, ਇਹ ਨਾਮ ਇੱਕ ਕਣਕ-ਅਧਾਰਤ ਭੋਜਨ ਜੋੜ ਨੂੰ ਵੀ  
ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਟੇਸਟ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਰੱਸਕ ਨੂੰ ਉੱਚ  
ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਟੇਸਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇਸਨੂੰ ਕਰਿਸਪ ਅਤੇ  
ਸੁੱਕਾ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੈ  
ਅਤੇ ਖਾਣ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਸਵਾਦ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਰਸਕ ਦੇ ਸਾਰੇ ਤੱਤ



ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਹੋਣਗੇ। ਇਹ ਬਜ਼ੁਰਗਾਂ ਅਤੇ ਮਜ਼ਦੂਰ ਵਰਗ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ ਹੈ ਜੋ ਭੋਜਨ ਲਈ ਪੂਰਕ ਹੈ।

ਰਸਕ ਕੇਵਲ ਇੱਕ ਯੂਨਾਨੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਨਹੀਂ ਹਨ - ਉਹ ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਦੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਹਨ। ਫਰਾਂਸ ਵਿੱਚ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਿਸਕੋਟ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕੇਜਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ; ਜਰਮਨੀ ਦੇ ਸੰਸਕਰਣ ਨੂੰ ਜ਼ਵੇਈਬੈਕ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਅਨੁਵਾਦ ਕਰਨ 'ਤੇ ਦੋ ਵਾਰ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਰੂਸ ਵਿੱਚ, ਰੱਸ ਨੂੰ "ਸੁਖਰ" ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸੰਯੁਕਤ ਰਾਜ ਦੇ ਰਸਕ ਦੇ ਸੰਸਕਰਣ ਮੇਲਬਾ ਟੇਸਟ ਅਤੇ ਬਿਸਕੋਟੀ ਹਨ।

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਰਸ (ਜਾਂ ਟੇਸਟ ਬਿਸਕੁਟ) ਇੱਕ ਰਵਾਇਤੀ ਸੁੱਕਿਆ ਰਸ ਹੈ। ਇਸਨੂੰ ਹਿੰਦੀ, ਪੰਜਾਬੀ ਵਿੱਚ ਪਪੀਤੇ, ਖਸਤਾ, ਰਸ ਅਤੇ ਬੰਗਾਲੀ ਵਿੱਚ ਉਰਦੂ ਜਾਂ ਕਾਠੀ ਬਿਸਕੁਟ ਵਜੋਂ ਵੀ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਾਹ ਦੇ ਸਮੇਂ ਦੁੱਧ ਵਾਲੀ ਚਾਹ ਦੇ ਨਾਲ ਖਾਧਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਰੱਸ ਨੂੰ ਨਰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਰਸਕ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਕੱਟਣਾ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਓਵਨ ਵਿੱਚ ਭੁੰਨਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਚੰਗੀ ਭੁੰਨੇ ਹੋਏ ਰੱਸਕ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਨਮੀ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ ਅਤੇ ਕ੍ਰਿਪਸ ਅਤੇ ਸੁੱਕੇ ਹੋਣਗੇ।

### 1.3 ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ

ਸ਼ਹਿਰੀਕਰਨ, ਬਦਲਦੀ ਜੀਵਨ ਸ਼ੈਲੀ ਅਤੇ ਲੋਕਾਂ ਦੀਆਂ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਆਦਤਾਂ ਕਾਰਨ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਅਤੇ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਭੋਜਨ ਦੀ ਮੰਗ ਲਗਾਤਾਰ ਵਧ ਰਹੀ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਬੇਕਰੀ ਉਦਯੋਗ ਲਗਭਗ ਰੁਪਏ ਦੇ ਸਾਲਾਨਾ ਟਰਨਓਵਰ ਦੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਹੈ। 32000 ਮਿਲੀਅਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਫੂਡ ਸੈਕਟਰ ਵਿੱਚ ਮਾਲੀਆ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਤੀਜਾ ਸਥਾਨ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਹੈ। 1.2 ਬਿਲੀਅਨ ਤੋਂ ਵੱਧ ਆਬਾਦੀ ਅਤੇ 350 ਮਿਲੀਅਨ ਮਜ਼ਬੂਤ ਸ਼ਹਿਰੀ ਮੱਧ ਵਰਗ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਆਦਤਾਂ ਬਦਲਣ ਦੇ ਨਾਲ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਫੂਡ ਮਾਰਕੀਟ ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਦੀ ਵੱਡੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਦਾ ਵਾਅਦਾ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਭਾਰਤੀ ਬੇਕਰੀ ਉਦਯੋਗ ਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਫੂਡ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੇ ਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਬੇਕਰੀ ਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਵਿਕਾਸ ਅਤੇ ਫੈਲਾਅ ਵੱਡੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਇੱਕ ਸੰਪੰਨ ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਉਦਯੋਗ ਦੁਆਰਾ ਚਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਕੂਕੀਜ਼ ਉਦਯੋਗ ਭਾਰਤੀ ਬੇਕਰੀ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਵਿਕਰੀ ਦਾ ਲਗਭਗ 72% ਹਿੱਸਾ ਹੈ। ਕਿਫਾਇਤੀ ਕੀਮਤ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਸੁਭਾਅ ਦੇ ਕਾਰਨ ਸ਼ਹਿਰੀ ਅਤੇ ਪੇਂਡੂ ਦੋਵਾਂ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਕੂਕੀਜ਼ ਅਤੇ ਬਿਸਕੁਟਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ ਵਧ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਰਸਕ ਵੀ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਪੇਂਡੂ ਅਤੇ ਸ਼ਹਿਰੀ

ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਆਪਣੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਰੱਖ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ, ਰਸਕ ਦਾ ਵੱਡਾ ਉਤਪਾਦਨ ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ/ਬੇਕਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਰਸਕ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗ ਹਨ।

ਕਣਕ ਦਾ ਆਟਾ ਲਗਭਗ 10.5% ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਦੀ ਅਲਕੋਹਲਿਕ ਐਸਿਡਿਟੀ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 0.1% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ

**ਸੇਲਮੇਲਿਨਾ (ਸੂਜੀ)** - ਰੱਸੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਸੂਜੀ ਕਿਸੇ ਵੀ ਧੂੜ/ਮਿੱਟੀ ਜਾਂ ਬਾਹਰੀ ਪਦਾਰਥ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 14% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਕੁੱਲ ਸੁਆਹ ਦੀ ਮਾਤਰਾ 1.0% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

- ✓ ਅਧਿਕਤਮ, ਗਲੂਟਨ ਦੀ ਸਮਗਰੀ 6%, ਅਲਕੋਹਲਿਕ ਐਸਿਡਿਟੀ 0.1% ਅਧਿਕਤਮ।
- ✓ **ਰਿਫਾਇੰਡ ਤੇਲ**- ਰੱਸਕ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਉਦਯੋਗ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਾਮੇਲਿਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਪਾਮੇਲਿਨ ਗੰਦਗੀ ਜਾਂ ਬਾਹਰਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕੋਈ ਵੀ ਬੰਦ-ਗੰਧ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਰਿਫਾਇੰਡ ਤੇਲ ਦੀ ਨਮੀ ਦੀ ਸਮਗਰੀ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 0.1%, ਮੁਫਤ ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ 4.1% ਅਧਿਕਤਮ, ਐਸਿਡ ਮੁੱਲ 0.2% ਅਧਿਕਤਮ, ਸੈਪੋਨੀਫਿਕੇਸ਼ਨ ਮੁੱਲ 195 ਤੋਂ 205 ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਐਂਟੀਆਕਸੀਡੈਂਟ TBHQ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 200 PPM ਐਮ ਤੱਕ ਸਵੀਕਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
- ✓ **ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ (ਐਸ ਐਮ ਪੀ)**- ਦੁੱਧ ਦੇ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਆਟੇ ਦੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ 'ਤੇ ਬਾਈਡਿੰਗ ਪ੍ਰਭਾਵ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਸਖ਼ਤ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਲੈਕਟੋਜ਼ ਵੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਛਾਲੇ ਦੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਉਹ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਏਜੰਟ ਹਨ। ਐਸ ਐਮ ਪੀ ਕਿਸੇ ਵੀ ਧੂੜ/ਮਿੱਟੀ ਜਾਂ ਬਾਹਰੀ ਪਦਾਰਥ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਲਈ ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 5% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਕੁੱਲ ਐਸ 8.2% ਅਧਿਕਤਮ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ 34% ਘੱਟੋ ਘੱਟ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲਤਾ 8.5 ਤੋਂ 11.5% ਸੈਡੀਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਮੁੱਲ 99%, ਚਰਬੀ 1.5% ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ✓ **ਲੂਣ**- ਆਮ ਲੂਣ ਜਾਂ ਟੇਬਲ ਲੂਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਲਿਆਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜੋ ਰਸਕ ਅਤੇ ਹੋਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਲੂਣ ਸੁੱਧ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

**ਖੰਡ**- ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿੱਠੇ ਵਜੋਂ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਵਿੱਚ, ਇਹ ਕਈ ਹੋਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਖੰਡ 160 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਦੀਆਂ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਭੂਰੇ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਲੜੀ ਵਿੱਚੋਂ ਗੁਜ਼ਰਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਦੀ ਭੂਰੀ ਛਾਲੇ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ ਇਸਦੇ ਵੰਡ ਚੈਨਲ ਦੇ ਅਧਾਰ ਤੇ, ਭਾਰਤੀ ਬੇਕਰੀ ਮਾਰਕੀਟ ਨੂੰ ਸੁਵਿਧਾ ਸਟੋਰਾਂ, ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਅਤੇ ਹਾਈਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ, ਸੁਤੰਤਰ ਪ੍ਰਚੂਨ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਕਾਰੀਗਰੀ ਬੇਕਰੀਆਂ, ਅਤੇ ਐਨਲਾਈਨ, ਹੋਰਾਂ ਵਿੱਚ। ਕਿਸਮ ਦੁਆਰਾ, ਬਿਸਕੁਟ ਖੰਡ ਉਦਯੋਗ ਦੀ ਅਗਵਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਬੇਕਰੀਆਂ ਲਈ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਖੇਤਰੀ ਬਾਜ਼ਾਰ ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ, ਪੱਛਮੀ ਅਤੇ ਮੱਧ ਭਾਰਤ, ਦੱਖਣੀ ਭਾਰਤ ਅਤੇ ਪੂਰਬੀ ਭਾਰਤ ਹਨ। ਉਪਰੋਕਤ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਖਿਡਾਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਬ੍ਰਿਟੈਨਿਆ ਇੰਡਸਟਰੀਜ਼ ਲਿਮਿਟਡ, ਪਾਰਲੇ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ ਪ੍ਰਾਈਵੇਟ ਲਿ. ਲਿਮਿਟਡ, ਸੂਰਿਆ ਫੂਡ ਐਂਡ ਐਗਰੋ ਲਿਮਿਟਡ, ਅਤੇ ਆਈ.ਟੀ.ਸੀ.

#### 1.4 ਰਸਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਸਮੱਗਰੀ:

- ✓ **ਰੋਟੀ ਦਾ ਆਟਾ:** ਰੱਸਕ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ, ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਆਟੇ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਕਠੋਰ ਬਸੰਤ ਅਤੇ ਕਠੋਰ ਸਰਦੀਆਂ ਦੀ ਕਣਕ ਰੁਸਕ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ। ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਕੁੱਲ ਐਸ਼ ਸਮੱਗਰੀ 1% ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਆਟੇ ਦੀ ਗਲੂਟਨ ਸਮੱਗਰੀ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਮੇਲਾਰਡ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ-ਕੈਟਾਲਾਈਜ਼ਡ ਕਾਰਮੇਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ ਹਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸੂਗਰ ਐਲਡੀਹਾਈਡ ਜਾਂ ਕੀਟੋਨ ਇੱਕ ਅਸੰਤ੍ਰਿਪਤ ਐਲਡੀਹਾਈਡ ਜਾਂ ਕੀਟੋਨ ਵਿੱਚ ਬਦਲ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਖੰਡ ਦਾ 0.5 - 0.75% ਡਬਲਯੂ/ਡਬਲਯੂ ਖਮੀਰ ਨੂੰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਵਧੇਰੇ ਖੰਡ ਦੇ ਕੇ ਫਰਮੈਂਟ ਕੀਤੇ ਮਾਲ (ਅਰਥਾਤ ਰੱਸਕ) ਲਈ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਦੀ ਦਰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਲੂਣ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਖੰਡ ਕਿਸੇ ਵੀ ਗੰਧ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਖੰਡ ਵਿੱਚ ਗੰਧਕ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 70 ਪੀਪੀਐਮ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ✓ **ਖਮੀਰ-** ਸੈਕੈਰੋਮਾਈਸਿਸ ਸੇਰੇਵਿਸੀਆ ਖਮੀਰ ਨੂੰ ਰੱਸਕ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਖਮੀਰ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 70% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਗੰਧ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਆਟੇ ਦੀ ਵਧਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ (DCR) ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 200 ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ✓ **ਆਟੇ ਦੇ ਸੁਧਾਰਕ-** ਆਟੇ ਦੀ ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਿਟੀ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਆਟੇ ਦੇ ਸੁਧਾਰਕ ਨੂੰ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਹ ਮਿਸ਼ਰਣ ਅਤੇ ਆਟੇ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੇ ਹਨ।
- ✓ **ਪਾਣੀ-** ਪਾਣੀ ਗਲੂਟਨ ਦੇ ਗਠਨ ਨੂੰ ਸੰਭਵ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਗਲੂਟਨ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ। ਸਿਰਫ ਜਦੋਂ ਆਟਾ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਹਾਈਡਰੇਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਗਲੂਟਨ ਬਣਦਾ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਆਟੇ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਆਟੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਨਿਯੰਤਰਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਦੁਆਰਾ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਲੂਣ ਨੂੰ ਘੁਲਦਾ ਹੈ; ਗੈਰ-ਆਟਾ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਮੁਅੱਤਲ ਅਤੇ ਵੰਡਦਾ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਗਿੱਲਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਟਾਰਚ ਨੂੰ ਸੁੱਜ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਪਚਣਯੋਗ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਐਨਜ਼ਾਈਮ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੂੰ ਵੀ ਸੰਭਵ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਤਿਆਰ ਰੋਟੀ ਵਿੱਚ ਲੋੜੀਂਦਾ ਪਾਣੀ ਰਹਿਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਪਾਣੀ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਰੱਸ ਨੂੰ ਸੁਆਦਲਾ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਰਸਕ ਬਣਾਉਣ ਲਈ 100 ਪੀਪੀਐਮ ਤੋਂ ਘੱਟ ਟੀਡੀਐਸ ਵਾਲਾ ਆਰਓ ਪਾਣੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਆਟੇ ਦੀ ਪਾਣੀ ਆਟੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਅਤੇ ਗਰਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦਾ ਹੈ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੇ ਹਨ।



## ਅਧਿਆਇ-2

### ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ

**2.1 ਰਸਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ:** ਪੂਰੀ ਰੱਸਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਪੜਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸਮਝਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

**ਕਦਮ 1:**

**ਸਪੰਜ ਦੀ ਤਿਆਰੀ:**

- ਕੰਪਰੈੱਸਡ ਖਮੀਰ (ਸੈਕੈਰੋਮਾਈਸਿਸ ਸੇਰੇਵਿਸੀਆ) 2.7 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ 20 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਰਤਨ ਵਿਚ 4-ਲੀਟਰ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਾਲ 100 ਗ੍ਰਾਮ ਬਰੈੱਡ ਫੇਰ ਅਤੇ 100 ਗ੍ਰਾਮ ਚੀਨੀ ਪਾਓ। ਹਿਲਾਓ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਬੁਲਬੁਲਾ ਦਿਖਾਈ ਨਹੀਂ ਦਿੰਦਾ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਇਸ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖੋ (ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਐਕਟੀਵੇਸ਼ਨ ਹੋ ਗਿਆ)। ਖਮੀਰ ਸਰਗਰਮੀ ਲਈ ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 28 - 30 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਹੈ। ਖਮੀਰ ਘੋਲ ਲਈ ਖੜ੍ਹੇ ਹੋਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਲਗਭਗ 10-12 ਮਿੰਟ ਹੈ।
- ਮਿਕਸਰ ਦੇ ਇੱਕ ਕਟੋਰੇ 'ਤੇ ਗੌਰ ਕਰੋ। ਕਟੋਰੇ ਵਿੱਚ ਪੂਰੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਬਰੈੱਡ ਫਲੋਰ ਪਾਓ, ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਸੂਗਰ (ਵਰਤਣ ਵਾਲੀ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਸੂਗਰ ਨੂੰ 15000 ਗ੍ਰਾਮ ਦੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਚੁੰਬਕ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ 10 ਜਾਲੀ ਦੀ ਛੱਲੀ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)।
- ਕਣਕ ਦਾ ਗਲੂਟਨ, ਬਰੈੱਡ ਸੁਧਾਰਕ, ਸੂਜੀ (ਬਿਨਾਂ ਭਿੱਜਿਆ) ਸ਼ਾਮਿਲ ਕਰੋ। ਇਸ ਨੂੰ 1-2 ਮਿੰਟ ਲਈ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ, ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕਿਰਿਆਸ਼ੀਲ ਖਮੀਰ, ਭਿੱਜਿਆ ਕਣਕ ਦਾ ਫਾਈਬਰ ਮਿਲਾਉਣਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰੋ।
- ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੌਰਾਨ ਬਾਕੀ ਬਚਿਆ ਪਾਣੀ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਮਿਲਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਐਡਜਸਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ
  - ਸਪੰਜ ਟੈਪ। 30-32 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
  - ਸਪਿਰਲ ਮਿਕਸਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ (ਮਿਲਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ): ਪਹਿਲਾ ਮਿਕਸਿੰਗ: 10 ਮਿੰਟ। (-ਸਲੇ ਸਪੀਡ = 4 ਮਿੰਟ, - ਫਾਸਟ ਸਪੀਡ = 6 ਮਿੰਟ ਤੇਜ਼ ਪਾਈਪਰ
  - ਲੇਟਣ ਦਾ ਸਮਾਂ: ਕਟੋਰੇ ਨੂੰ ਗਿੱਲੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਢੱਕਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 35-40 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਅੰਬੀਨਟ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਅੱਤ ਦੀ ਗਰਮੀ ਵਿੱਚ ਸਪੰਜ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਲਈ AC ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ 20 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)। ਵਿਹਲੇ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅੰਤਮ ਤਾਪਮਾਨ 30°C-32°C ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

**ਕਦਮ 2:**

**ਆਟੇ ਦੀ ਤਿਆਰੀ:**

1. **ਸਟੈਪ-ਏ:** ਬਲੈਂਡਰ ਵਿੱਚ ਰਿਫਾਇੰਡ, ਬਲੀਚ, ਅਤੇ ਡੀਓਡੋਰਾਈਜ਼ਡ (RBD) ਪਾਮ ਆਇਲ ਅਤੇ ਲੇਸਿਥਿਨ ਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿਕਸ ਕਰੋ।

2. **ਕਦਮ-ਬੀ:** ਉਸੇ ਸਪੰਜ ਦੇ ਕਟੋਰੇ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ। ਹੁਣ ਇਸ ਬਚੀ ਹੋਈ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਸ਼ੂਗਰ ਵਿੱਚ, RBD ਪਾਮ ਆਇਲ ਅਤੇ ਲੇਸਿਥਿਨ, ਐਸ ਐਮ ਪੀ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ। ਇਲਾਇਚੀ ਫਲੇਵਰ (ਸਰਦੀਆਂ ਵਿੱਚ, ਫਲੇਵਰ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਦੇ ਇਸ਼ਨਾਨ ਵਿੱਚ 45 ਤੋਂ 50 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ) ਅਤੇ ਇਲਾਇਚੀ ਦੇ ਬੀਜ (ਇੱਕ ਢੁਕਵੇਂ ਗ੍ਰਿੰਡਰ ਦੁਆਰਾ 2-3 ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੁਚਲਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)। ਜੇਕਰ ਆਟੇ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਛੱਡਣ ਲਈ ਮਿਕਸਿੰਗ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਆਰਬੀਡੀ ਪਾਮ ਆਇਲ ਦੀ ਥੋੜ੍ਹੀ ਜਿਹੀ ਮਾਤਰਾ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੇਲ ਨੂੰ ਆਰਬੀਡੀ ਪਾਮ ਆਇਲ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਮਾਤਰਾ ਤੋਂ ਵਾਪਸ ਲੈ ਲੈਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਪੜਾਅ 'ਤੇ ਕੋਈ ਵਾਧੂ ਤੇਲ ਨਹੀਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।

3. **ਮੇਸ਼ਿੰਗ ਦਾ ਸਮਾਂ:** 10 ਮਿੰਟ। (-ਧੀਮੀ ਗਤੀ = 4 ਮਿੰਟ। -ਤੇਜ਼ ਗਤੀ = 6 ਮਿੰਟ।)

4. ਮਿਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਟੇ ਦਾ ਅੰਤਮ ਤਾਪਮਾਨ 34°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

### **ਕਦਮ 3:**

#### **ਵੰਡਣਾ ਅਤੇ ਮੇਲਡਿੰਗ:**

1. ਪੈਨ ਨੂੰ ਗ੍ਰੇਸਿੰਗ ਏਜੰਟ (ਪਾਮੇਲਿਨ ਆਇਲ) ਨਾਲ ਗਰੀਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2. ਪੈਨ ਦੇ ਮਾਪ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 305-326 mm X 49 mm X 85 mm ਹੁੰਦੇ ਹਨ

3. ਰਸਕ ਪੈਨ ਦੀ ਲੰਬਾਈ ਟਰਾਲੀ ਅਤੇ ਓਵਨ ਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

4. ਆਟੇ ਨੂੰ ਵੰਡਣ ਅਤੇ ਮੇਲਡਿੰਗ ਲਈ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਲੋੜੀਂਦਾ ਸਮਾਂ ਲਗਭਗ 10-12 ਮਿੰਟ ਹੋਵੇਗਾ

5. 305 ਮਿਲੀਮੀਟਰ ਪੈਨ ਦੀ ਲੰਬਾਈ ਲਈ ਪ੍ਰਤੀ ਪੈਨ ਦਾ ਭਾਰ 275-285 ਗ੍ਰਾਮ ਹੈ

6. 326 ਮਿਲੀਮੀਟਰ ਪੈਨ ਦੀ ਲੰਬਾਈ ਲਈ 305-315 ਗ੍ਰਾਮ (ਇਹ 9.1 ਗ੍ਰਾਮ ਵਜ਼ਨ ਦੇ ਹਰੇਕ ਰੱਸਕ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਲਈ ਹੈ ਅਤੇ ਮਾਪ 75 ਮਿਲੀਮੀਟਰ x 45 ਮਿਲੀਮੀਟਰ x 14 ਮਿਲੀਮੀਟਰ ਹੈ)

7. ਹਰੇਕ ਪੈਨ ਲਈ ਡੈੱਟ ਨੂੰ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਨਾਲ ਦਬਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਟੇ ਦਾ ਅੰਤਮ ਤਾਪਮਾਨ 34°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

### **ਕਦਮ 5:**

#### **ਪਰੂਫਿੰਗ**

1. ਸਵਿੰਗ: ਇੱਥੇ ਪਰੂਫਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਢੱਕਣ ਨੂੰ ਪੈਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ

2. ਟਰਾਲੀ: ਇੱਥੇ, ਬਿਹਤਰ ਗੁਣਵੱਤਾ ਅਤੇ ਘੱਟ ਪਰੂਫਿੰਗ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਦੇ ਹੋਏ, ਇਸਨੂੰ ਬਿਨਾਂ ਢੱਕਣ ਦੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ

3. ਪਰੂਫਿੰਗ ਕਮਰੇ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ RH = 80-90%, ਤਾਪਮਾਨ = 35-40°C ਹਨ।

4. ਪਰੂਫਿੰਗ ਸਮਾਂ = 45 ਮਿੰਟ ਤੋਂ 1 ਘੰਟਾ

**ਕਦਮ 6:**

**ਪਹਿਲੀ ਪਕਾਉਣਾ:**

**ਰੈਕ ਓਵਨ**

1. ਢੱਕਣਾਂ ਨੂੰ ਪੈਨ ਦੇ ਉੱਪਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

2. ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ: 30 ਮਿੰਟ, ਪਕਾਉਣਾ ਤਾਪਮਾਨ: 190 ਤੋਂ 195 C

3. ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਰੋਟੀ ਦੀ ਅੰਤਮ ਨਮੀ 29 ਤੋਂ 30% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

**ਸੁਰੰਗ ਓਵਨ**

1. ਢੱਕਣਾਂ ਨੂੰ ਪੈਨ ਦੇ ਉੱਪਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

2. ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਓਵਨ ਪ੍ਰੋਫਾਈਲ ਸੈੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਜੋ ਬਰੈੱਡ ਵਿੱਚ ਸਹੀ ਰੰਗ ਦੇ ਨਾਲ 30-35% ਨਮੀ ਹੋਵੇ।

**ਕਦਮ 7:**

**ਨਿਰਭਰ ਅਤੇ ਕੂਲਿੰਗ:**

1. ਰੋਟੀਆਂ ਗਰਮ ਹੋਣ 'ਤੇ ਅਤੇ SS ਟਰਾਲੀਆਂ 'ਤੇ ਲੋਡ ਹੋਣ 'ਤੇ ਡਿਪੈਨ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ

2. ਸਾਧਾਰਨ ਸਥਿਤੀ 'ਤੇ 1-ਘੰਟਾ ਕੂਲਿੰਗ ਦਿਓ, ਅਤੇ ਫਿਰ 4-5 ਘੰਟੇ ਜ਼ਬਰਦਸਤੀ ਕੂਲਿੰਗ ਦਿਓ।

3. ਠੰਡਾ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਅੰਤਿਮ ਰੋਟੀ ਦੀ ਨਮੀ 20-21% ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ. = 45 ਮਿੰਟ ਤੋਂ 1 ਘੰਟਾ

**ਕਦਮ 9:**

**ਦੂਜਾ ਪਕਾਉਣਾ:**

**ਰੈਕ ਓਵਨ**

1. ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਟ੍ਰੇ ਦੇ ਉੱਪਰ ਫੈਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੋਟਰੀ ਓਵਨ ਵਿੱਚ 160-170 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ 'ਤੇ 30-32 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2. ਟੁਕੜਿਆਂ ਵਿਚਕਾਰ ਕੋਈ ਅੰਤਰ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।

### ਸੁਰੰਗ ਓਵਨ

1. ਬੇਕਿੰਗ ਟਾਈਮ ਅਤੇ ਓਵਨ ਪ੍ਰੈਫਾਈਲ ਨੂੰ ਸੈੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿ ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਨਮੀ 1.8% ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਕੋਈ ਹਨੇਰਾ ਕਿਨਾਰਾ ਨਾ ਹੋਵੇ।

### ਮੈਟਲ ਡਿਟੈਕਟਰ:

1. ਸਾਰੀਆਂ ਬਰੈੱਡ ਅਤੇ ਰੱਸਕ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਮੈਟਲ ਡਿਟੈਕਟਰ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

### ਕਦਮ 10:

#### ਕੂਲਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ:

1. ਮੁੱਖ ਟੀਚਾ ਬੇਕਡ ਰੱਸਕ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ 180-190 °C ਤੋਂ ਘਟਾ ਕੇ, ਓਵਨ ਦੇ ਬਾਹਰ ਆਉਣ 'ਤੇ ਜਾਂ 32-43°C (90-110°F) ਤੱਕ ਘਟਾਉਣਾ ਹੈ। ਕੂਲਿੰਗ ਕੁਦਰਤੀ ਕੂਲਿੰਗ ਜਾਂ ਫੇਰਸਡ-ਕੂਲਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਪੱਕੇ ਹੋਏ ਰੱਸਕ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ (1-1.2%) ਦੀ ਨਮੀ ਤੱਕ ਠੰਢਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
2. ਪੈਕਿੰਗ ਪੈਲੀਪੈਕਸ, ਪੇਪਰਬੈਗ, ਵਧੀਆ ਤਾਕਤ ਲਈ ਬਕਸੇ ਵਿੱਚ ਬੈਗਾਂ, ਜਾਂ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ ਵਾਲੇ ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਬੈਗਾਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

#### ਰੱਸਕ ਲਈ ਪੈਕ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ:

- **ਢਿੱਲੀ ਲਪੇਟ:** ਢਿੱਲੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਪੇਟਿਆ ਹੋਇਆ ਸੀਲਬੰਦ ਪੈਕ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੋਮ ਵਾਲੇ ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਇੱਕ ਪਾਸੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- **ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕ:** (ਵਿਅਕਤੀਗਤ ਪੈਕ ਦੇਵਾਂ ਪਾਸਿਆਂ ਦੇ ਮੋਮ ਵਾਲੇ, ਪ੍ਰਿੰਟ ਕੀਤੇ ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਜਿਸਦਾ ਪਲੇ ਵੈਲਯੂ ਹੈ ਅਤੇ ਇਕ ਯੂਨਿਟ ਵਜੋਂ ਵੰਡਿਆ ਜਾਣਾ ਹੈ।
- **ਸੈਕੰਡਰੀ ਪੈਕ:** ਇੱਕ ਪੈਕ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਇੱਕ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਾਲੇ ਮੋਮ ਵਾਲੇ ਰੈਪਰਾਂ ਨਾਲ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

3. ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਪੈਕੇਟ ਦੇ ਭਾਰ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਹੈ, 100% CB ਭਾਰ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਅਤੇ CB 'ਤੇ ਲਿਖਿਆ

ਰਸਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦਾ ਪ੍ਰਵਾਹ ਚਾਰਟ-

ਮੈਦੇ ਦੀ ਛਾਨਣੀ



ਪਾਊਡਰ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾਓ (ਆਟਾ, ਸੂਜੀ, ਦੁੱਧ ਪਾਊਡਰ ਆਦਿ)



ਆਟਾ ਬਦਲਣਾ



ਗਰਮ ਪਾਣੀ (ਆਰ.ਓ. ਪਾਣੀ) ਦੇ 1/10ਵੇਂ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ 1/5 ਖੰਡ ਮਿਲਾਓ



ਖਮੀਰ ਅਤੇ ਥੋੜ੍ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਆਟਾ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ (45 ਮਿੰਟ ਲਈ ਛੱਡ ਦਿਓ)



ਬਾਕੀ ਬਚੀ ਖੰਡ ਅਤੇ ਨਮਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਘੋਲ ਲਓ



ਇਸ ਘੋਲ ਨੂੰ ਲਗਾਤਾਰ ਮਿਲਾਉਂਦੇ ਹੋਏ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਓ



ਖਮੀਰ ਪੇਸਟ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ



ਜੀਰਾ\*/ ਕੱਟੀ ਟੁਟੀਫੂਟੀ # / ਤਿਲ ਦੇ ਬੀਜ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ



ਮੁਲਾਇਮ ਆਟੇ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ



ਛੋਟਾ ਕਰਨ ਦਾ ਨਰਮ ਪੇਸਟ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ



ਪਰੂਫਿੰਗ (86.6°C ਅਤੇ 75% RH 'ਤੇ 45-60 ਮਿੰਟ)



ਟੁਕੜੇ ਬਣਾਉ (ਹਰੇਕ 400 ਗ੍ਰਾਮ) ਅਤੇ ਗਰੀਸਡ ਟ੍ਰੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ



180-200° C (25-30 ਮਿੰਟ) 'ਤੇ ਬੇਕ ਕਰੋ ਅਤੇ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕਰੋ



ਰੱਸੀਆਂ ਨੂੰ ਕੱਟਣਾ



ਡੀਪੈਨਿੰਗ ਅਤੇ ਕੂਲਿੰਗ (20-21% m.c)



ਦੂਜੀ ਪਕਾਉਣਾ (30 ਮਿੰਟ ਲਈ 180 ° C)



ਕੂਲਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ (1-1.2% m.c./ਐਂਬੀਐਂਟ ਤਾਪਮਾਨ)

ਸਾਰਣੀ 1: ਰਸਕ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਇਕਾਈ ਦਾ ਨਮੂਨਾ ਰਸੀਦ:

ਨੰ.	ਕੱਚਾ ਮਾਲ	ਸਪੰਜ (ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ)	ਆਟਾ (ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ)
1	ਰੋਟੀ ਦਾ ਆਟਾ	72	0
2	ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਸ਼ੂਗਰ	9.6	16.8
3	ਪਾਮ ਆਇਲ	0	9.6
4	ਸੂਜੀ	2.4	0
5	ਖਮੀਰ	2.7	0
6	ਸਕਿਮਡ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ	0	1.2
7	ਆਇਰਡਾਈਜ਼ਡ ਲੂਣ	0	0.84
8	ਕਣਕ ਦਾ ਗਲੂਟਨ	0.6	0

9	ਲੇਸੀਥਿਨ	0	0.24
10	ਫਲੇਵਰ	0	312 ਮਿ.ਲੀ
11	ਰੋਟੀ ਸੁਧਾਰਕ	0.24	0
12	ਪਾਣੀ	33-35 ਲੀਟਰ	0

## 2.2 ਰਸਕ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਪਲਾਂਟ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

ਮਸ਼ੀਨ	ਮਸ਼ੀਨ ਵਰਣਨ	ਚਿੱਤਰ
ਸਪਿਰਲ ਮਿਕਸਰ	ਸਪਿਰਲ ਮਿਕਸਰ ਆਟੇ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਅਨੁਕੂਲ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਆਟੇ ਨੂੰ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਦੇ ਹਨ। ਮਿਕਸਰ ਕਟੋਰਾ ਘੁੰਮਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਪਿਰਲ ਹੁੱਕ ਆਟੇ ਨੂੰ ਗੁੰਨਣ ਲਈ ਘੁੰਮਦਾ ਹੈ	
ਰੋਟਰੀ ਰੈਕ ਓਵਨ	ਉਹ ਬਰੈੱਡ, ਰਸਕ, ਰੂਕੀਜ਼, ਕੇਕ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਕੁਝ ਸਮੇਤ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਦੀ ਇੱਕ ਵਿਸ਼ਾਲ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਆਦਰਸ਼ ਹਨ।	
ਸਧਾਰਣ ਸਲਾਈਸਰ	ਰਸਕ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਆਕਾਰ ਵਿੱਚ ਕੱਟਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ	

<p>ਸਵਿੰਗ ਟਰੇ ਓਵਨ</p>	<p>ਪਹਿਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤਿਆ.</p>	
<p>ਸੁਰੰਗ ਓਵਨ</p>	<p>ਇੱਕ ਨਿਰੰਤਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ.</p>	
<p>ਮੇਲਡ, ਸਟੋਰੇਜ਼ ਟੈਂਕ, ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਟੈਂਕ ਆਦਿ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਭੰਡਾਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਮੁਕੰਮਲ ਮਾਲ</p>	



## ਅਧਿਆਇ- 3

### ਪੈਕੇਜਿੰਗ

#### 3.1 ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸੈਲਫ 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 ਦੇ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਲਈ ਫ੍ਰੀਜਰ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕਰੋ।

ਨਰਮ ਕੂਕੀਜ਼ ਲਈ, ਇੱਕ ਏਅਰਟਾਈਟ ਜਾਰ ਵਿੱਚ ਬਰੈੱਡ ਦਾ ਇੱਕ ਟੁਕੜਾ ਲਗਾਉਣ ਨਾਲ ਸੈਲਫ 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।

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 ਡੀਹਾਈਡ੍ਰੇਟਡ ਭੋਜਨ, ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਸੀਲ ਕੀਤੇ, ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਕੈਲੋਰੀਆਂ ਅਤੇ ਕੈਲੋਰੀਆਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਦੇ ਹਨ, ਭਾਵੇਂ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਨਿਰਧਾਰਤ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ, ਸੰਕਟਕਾਲ ਵਿੱਚ ਜੀਵਨ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਭੁੱਖ ਤੋਂ ਬਚ ਸਕਦਾ ਹੈ।

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

- **ਤਾਪਮਾਨ:** ਹਾਲੀਆ ਖੋਜ ਦੇ ਨਤੀਜਿਆਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਠੰਡੇ (75 °F/24 °C ਜਾਂ ਘੱਟ) 'ਤੇ ਰੱਖੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੰਨੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਅਤੇ ਖਾਣ ਯੋਗ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। 50 °F ਤੋਂ 60 °F ਤੱਕ ਪ੍ਰੈਸ਼ੈਸ 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:** ਡੀਹਾਈਡ੍ਰੇਟਡ ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ-ਸੁੱਕਣ ਵਾਲੇ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਨਮੀ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਇੱਕ ਅਜਿਹੇ ਮਾਰੈਲ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸੁਖਮ 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 ਸੇਖਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂਆਂ ਦੀ ਸੁੱਕੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਹੈ।

- **ਰੋਸ਼ਨੀ:** ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਰੋਸ਼ਨੀ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ 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 ਜਾਇਦਾਦ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਰੋਤ ਤੋਂ ਗਾਹਕ ਤੱਕ, ਇਹ ਭੋਜਨ ਲੜੀ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਮਹੱਤਵ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਸੰਵੇਦੀ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਦੇ ਸੰਦਰਭ ਵਿੱਚ, ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਾਰਕੀਟ ਸਵੀਕਾਰਯੋਗਤਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਹਰੇਕ 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 ਰਸਕ 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 ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ-ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਜਾਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਲਈ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਦੋਂ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਦੇ ਹੋ। ਠੰਡੇ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਹੁਣੇ-ਹੁਣੇ 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 ਇੱਕ ਢੁਕਵੀਂ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪੈਕ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਕਾਰਕਾਂ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

#### ➤ ਉਤਪਾਦ ਸਮੱਗਰੀ.

- ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਵਰਤੋਂ।
- ਸਮੱਗਰੀ ਸਥਿਰਤਾ.
- ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਾਤਾਵਰਣਕ ਕਾਰਕਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ

- ਗਾਹਕ ਲਈ ਪੈਕ ਦੀ ਸਵੀਕ੍ਰਿਤੀ।
- ਰੈਗੂਲੇਟਰੀ, ਕਾਨੂੰਨੀ, ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਮੁੱਦੇ।

➤ **ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ:**

ਚੁਣੀ ਗਈ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ:

- ਛੇਤਰ-ਰੋਧਕ ਲੋੜਾਂ 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
- FDA ਤੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

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

- **ਰੈਗਿੰਗ ਬੈਗ-** ਕਰਿਆਨੇ ਦੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਾਪਿੰਗ ਆਉਟਲੈਟਾਂ ਵਿੱਚ ਰੈਗਿੰਗ ਬੈਗ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦਾ ਪਲਾਸਟਿਕ ਬੈਗ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਦੇਵੇਂ ਸਿਰਿਆਂ 'ਤੇ ਬੈਕ-ਮਿਡਲ ਸੀਮ ਨਾਲ ਵੀ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਲਟਕਣ ਵਾਲੇ ਬੈਗਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਪ੍ਰੀ-ਕੱਟ ਮੇਰੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਹੁੱਕਾਂ ਤੋਂ ਲਟਕਣਾ ਸੌਖਾ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਕਰਸ਼ਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।
- **ਸਿਰਹਾਣੇ ਦੇ ਬੈਗ -** ਇੱਕ ਸਿਰਹਾਣਾ ਬੈਗ ਇੱਕ ਹੋਰ ਆਮ ਕਿਸਮ ਦਾ ਪੈਕੇਜ ਹੈ। ਬੈਗਾਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸਕਲ 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 ਪੌਲੀ ਬੈਗਸ-** ਗਸੇਟੇਡ ਬੈਗਾਂ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਫਲੈਟ-ਬੌਟਮ ਬੈਗ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਟੱਕ-ਇਨ ਪਲੇਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਫਲੈਟ ਦਬਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਬੈਗ ਨੂੰ ਵੱਧ ਚੁੱਕਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਲਈ ਫੈਲਾਉਣ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਇੱਕ ਡੱਬੇ ਦੀ ਸਕਲ ਰੱਖਣ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪੌਲੀ ਬੈਗ ਹੀਟ ਸੀਲ, ਬੰਨ੍ਹੇ, ਸਟੈਪਲਡ, ਜਾਂ ਟੇਪ ਬੰਦ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਉਹ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਹੋਰ ਆਟਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਸੰਪੂਰਨ ਪੌਲੀ ਬੈਗ ਹਨ।
- **ਲਚਕੀਲੇ ਪਾਊਚ-** ਲਚਕੀਲੇ ਪਾਊਚ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ 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। ਏ ਹਨ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਜਾਣੇ ਜਾਂਦੇ ਸਨ।

### 3.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

- **ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ:** ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਉਹ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਹੈ ਜੋ ਖੁਦ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਾਲ ਨਜ਼ਦੀਕੀ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਅਕਸਰ 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 ਅੱਗੇ ਕਵਰ ਕਰਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਚਿੰਨ੍ਹਿਤ ਕਰਦੀ ਹੈ।

### 3.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ:

ਸੈਲੂਲੋਜ਼ ਅਤੇ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਪੈਕਿੰਗ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਬਹੁਤ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਮੇਰਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਵਰਤੀ 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। ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਤੀਸਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਬਲਕ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਨ, ਆਵਾਜਾਈ ਅਤੇ ਡਿਲੀਵਰੀ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ 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।

- **ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ-** ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ ਫਿਲਮਾਂ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ 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 ਉਹ ਮਰੋੜਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਲੋਕ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ।
- **ਪੋਲੀ ਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ (PVC)-** ਪੀਵੀਸੀ ਇੱਕ ਕਠੋਰ ਅਤੇ ਸਪਸ਼ਟ ਫਿਲਮ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਘੱਟ ਗੈਸ ਪ੍ਰਸਾਰਣ ਦਰ ਹੈ। ਪੀਵੀਸੀ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਲਪੇਟਣ, ਬੈਗ ਅਤੇ ਪਾਊਚ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ 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 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 ਮਰੋੜ ਧਾਰਨ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉੱਚ-ਸਪੀਡ ਮਸ਼ੀਨਾਂ 'ਤੇ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਹੈ।

- **ਪੋਲੀਸਟਰਸ (ਪੀ.ਈ.ਟੀ.) ਅਤੇ ਪੋਲੀਮਾਈਡ (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 ਮਿਆਰ

#### 4.1 ਐਫ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ:

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (ਐਫ ਏਸ ਏਸ 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। ਐਫ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਭੋਜਨ ਲਈ ਮਾਪਦੰਡ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ 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 ਪੈਕਜਿੰਗ (ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ) ਆਰਡਰ, 1988, ਓ. 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।

ਇਸ ਐਕਟ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਾਰੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਲਈ ਬਹੁ-ਪੱਧਰੀ, ਬਹੁ-ਵਿਭਾਗੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਕਮਾਂਡ ਦੀ ਸਿੰਗਲ ਲਾਈਨ 'ਤੇ ਜਾ ਕੇ, ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਹਵਾਲਾ 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 (ਐਫ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ) ਅਤੇ ਸਟੇਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਅਥਾਰਟੀ ਐਕਟ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਪਬੰਧਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਗੇ।

#### ਅਥਾਰਟੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ-

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਪਰਿਵਾਰ ਭਲਾਈ ਮੰਤਰਾਲਾ, ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਐਫ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਸ਼ਾਸਕੀ ਮੰਤਰਾਲਾ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (ਐਫ ਏਸ ਏਸ 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।

## 2.2 ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ:

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਐਫਐਸਐਸ) ਐਕਟ, 2006 ਦੀ ਧਾਰਾ 31(1) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਹਰੇਕ ਫੂਡ ਬਿਜਨਸ ਆਪਰੇਟਰ (ਐਫਬੀਓ) ਨੂੰ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (ਐਫਐਸਐਸਏਆਈ) ਦੇ ਅਧੀਨ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਹੇਠ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

FSS (ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ, 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
- ਰਾਜ ਲਾਇਸੈਂਸ - ਮੱਧਮ-ਪੈਮਾਨੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਰਾਂ, ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਲਈ
- ਕੇਂਦਰੀ ਲਾਇਸੈਂਸ - ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਰਾਂ ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਲਈ

ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਕੰਪਲਾਇੰਸ ਸਿਸਟਮ (FoSCoS) ਰਾਹੀਂ ਆਨਲਾਈਨ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

- FoSCoS ਨੇ ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ (FLRS) ਨੂੰ ਬਦਲ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।
- ਮਾਮੂਲੀ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਆਪਰੇਟਰਾਂ ਨੂੰ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ 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 ਕਿ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਆਪਰੇਟਰ ਵਜੋਂ ਵਰਗੀਕ੍ਰਿਤ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

**ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ - ਦੇ ਕਿਸਮਾਂ - ਰਾਜ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਅਤੇ ਕੇਂਦਰੀ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ**

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

- ਵੱਡੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ/ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ/ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਆਯਾਤਕਾਂ ਨੂੰ ਕੇਂਦਰੀ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ

- ਮੱਧਮ ਆਕਾਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਰਾਂ, ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਨੂੰ ਰਾਜ ਦੇ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।
- ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਮਿਆਦ: FBO ਦੁਆਰਾ ਬੇਨਤੀ ਕੀਤੇ ਅਨੁਸਾਰ 1 ਤੋਂ 5 ਸਾਲ।
- ਹੋਰ ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਉੱਚੀ ਫੀਸ। ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ ਏ ਆਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਜੇਕਰ ਕਿਸੇ FBO ਨੇ ਲਾਇਸੈਂਸ ਇੱਕ ਜਾਂ ਦੋ ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਵੀਨੀਕਰਣ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ 30 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ।

### **ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ/ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ/ਹੈਂਡਲਰ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ**

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

1. ਅਹਾਤਾ ਇੱਕ ਸੈਨੇਟਰੀ ਸਥਾਨ ਵਿੱਚ ਸਥਿਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਮਾਰੋਲ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇੱਕ ਸਮੁੱਚੀ ਸਵੱਛ ਵਾਤਾਵਰਣ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਾਰੀਆਂ ਨਵੀਆਂ ਇਕਾਈਆਂ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ 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-ਸੁਥਰਾ, ਦੁਕਵੀਂ ਰੋਸ਼ਨੀ ਵਾਲਾ ਅਤੇ ਹਵਾਦਾਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਦੀ ਆਵਾਜਾਈ 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, ਪਰਿਸਰ ਨੂੰ ਸਾਰੇ ਕੀੜਿਆਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦੌਰਾਨ ਕੋਈ ਛਿੜਕਾਅ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇਸ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਪਰੇਅ ਮੱਖੀਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਲਈ ਫਲਾਈ ਸਵੈਟਸ / ਫਲੈਪ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਵਿੰਡੋਜ਼, ਦਰਵਾਜ਼ੇ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਖੁੱਲਣ ਨੂੰ ਇੱਕ ਜਾਲ ਜਾਂ ਸਕਰੀਨ ਨਾਲ ਫਿੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਮਾਰਤ ਨੂੰ ਕੀੜੇ-ਮੁਕਤ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਦੁਕਵਾਂ ਹੋਵੇ, ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਪ੍ਰਯੋਗਸ਼ਾਲਾ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਂਚ ਨਿਯਮਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
6. ਅਹਾਤੇ 'ਤੇ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਦੀ ਨਿਰੰਤਰ ਸਪਲਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਰੁਕ-ਰੁਕ ਕੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਧੋਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਲਈ ਦੁਕਵੇਂ ਸਟੋਰੇਜ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।



7. ਜਦੋਂ ਉਪਕਰਨ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਨੂੰ ਕੰਮ 'ਤੇ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਉਹ ਅਜਿਹੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਦੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦੇਣਗੇ। ਕੰਟੇਨਰਾਂ, ਟੇਬਲਾਂ, ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪੁਰਜੇ ਆਦਿ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਜਾਣਗੇ।
8. ਕੋਈ ਵੀ ਬਰਤਨ, ਕੰਟੇਨਰ, ਜਾਂ ਹੋਰ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ, 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 ਦੀ ਸਹੀ ਲਾਈਨਿੰਗ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ)।
9. ਉੱਲੀ/ਫੰਜਾਈ ਅਤੇ ਸੰਕਰਮਣ ਦੇ ਵਾਧੇ ਤੋਂ ਸੁਤੰਤਰਤਾ 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. ਇੱਕ 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। ਕਿਸੇ ਵੀ ਕੱਟ ਜਾਂ ਜ਼ਖ਼ਮ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਢੱਕਿਆ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਆਉਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
14. ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰ ਆਪਣੇ ਨਹੁੰ ਕੱਟ ਕੇ ਰੱਖਣ, ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਹਰ ਵਾਰ ਟਾਇਲਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਸਾਬਣ, ਜਾਂ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਣ। ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੌਰਾਨ ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਗਾਂ, ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣ ਤੋਂ ਬਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
15. ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰਜ਼ ਨੂੰ 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, ਸਿਗਰਟ 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 ਬਣਾਏ 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 ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮੁਰੰਮਤ ਅਤੇ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰਾ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

19. ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਫਾਰਮ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਭੋਜਨ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ 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।

#### 4.3 ਲੇਬਲਿੰਗ ਸਟੈਂਡਰਡ (ਨਿਯਮ 2.5 of FSS)

ਭੋਜਨ ਮਿਲਾਵਟ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ (ਪੀਐਫਏ) ਨਿਯਮ, 1955 ਦੇ ਭਾਗ 2.4 ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਅਨੁਸਾਰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜਾਂ, ਅਤੇ ਵਜ਼ਨ ਦੇ ਮਿਆਰ ਅਤੇ

1977 ਦੇ ਮਾਪ (ਪੈਕੇਜ ਕੀਤੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ) ਨਿਯਮ, ਇਹ ਮੰਗ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਲੇਬਲਾਂ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਵੇ:

1. ਨਾਮ, ਵਪਾਰਕ ਨਾਮ, ਆਰਡਰ 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 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 ਸੰਬੰਧਿਤ ਜਾਣਕਾਰੀ
6. ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼
7. ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਚਿੰਨ੍ਹ
8. ਕੁੱਲ ਭਾਰ, ਸੰਖਿਆ, ਜਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ
9. ਵਿਲੱਖਣ ਬੈਚ, ਲਾਟ, ਜਾਂ ਕੋਡਨੰਬਰ
10. ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦਾ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ
11. ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਦੁਆਰਾ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
12. ਅਧਿਕਤਮ ਪ੍ਰਚੂਨ ਕੀਮਤ

ਬਸਰਤੇ ਕਿ — (i) ਕੱਚੀਆਂ ਖੇਤੀ ਵਸਤਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਕਣਕ, ਚੌਲ, ਅਨਾਜ, ਆਟਾ, ਮਸਾਲੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਜੜੀ-ਬੂਟੀਆਂ, ਮਸਾਲੇ, ਟੇਬਲ ਲੂਣ, ਖੰਡ, ਗੁੜ, ਜਾਂ ਗੈਰ-ਜ਼ਰੂਰੀ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। -ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਵੇਂ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਚਾਹ, ਕੋਫੀ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਕੋਫੀ, ਕੋਫੀ-ਚਿਕਰੀ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਪੀਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ, ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਖਣਿਜ ਪਾਣੀ, 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। ਇੱਕ ਸਮਾਨ, ਅਚਾਰ, ਪਾਪੜ, ਜਾਂ ਫੇਰੀ ਖਪਤ ਲਈ ਪਰੇਸਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹਸਪਤਾਲਾਂ, ਹੋਟਲਾਂ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਜਾਂ ਹਲਵਾਈਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪਰੇਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਥੋਕ ਵਿੱਚ ਜਿੱਥੇ ਕਿਤੇ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ, ਉਤਪਾਦ ਲੇਬਲ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਵੀ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ

### **ਇਰੀਡੀਏਟਿਡ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਕਿਰਨ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ ਨੰਬਰ। 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 ਵੀ ਜਾਨਵਰ ਦੀ ਉਤਪੱਤੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਵੇ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ - ਭੂਰੇ ਰੰਗ ਦਾ ਪ੍ਰਤੀਕ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ- ਇੱਕ ਦੇ ਅੰਦਰ ਭਰਿਆ ਚੱਕਰ

ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਮ ਜਾਂ ਬ੍ਰਾਂਡ ਨਾਮ ਦੇ ਨੇੜੇ ਡਿਸਪਲੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਬੈਕਗ੍ਰਾਊਂਡ ਦੇ ਉਲਟ, ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਭੂਰੇ ਵਰਗ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ। ਸਾਕਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ ਦਾ 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। . ਭੋਜਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜੋ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਸਾਰੀਆਂ ਘੋਸ਼ਣਾਵਾਂ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ:

ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ 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 ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਪੈਕੇਜ ਨਾਲ ਮਜ਼ਬੂਤੀ ਨਾਲ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਕਾਰਡ ਜਾਂ ਟੇਪ 'ਤੇ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਹੋਣ। ਅਤੇ ਕਸਟਮ ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਲੇੜੀਂਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੂੰ ਸਹਿਣਾ। ਨੂੰ ਉਸ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਨਹੀਂ ਹੈ।

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। ਐਫ ਏਸ ਏ ਆਈ 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।

## ਅਧਿਆਇ - 5

### ਮਾਈਕਰੋ/ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਉੱਦਮਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ

#### 5.1 ਪੀ ਐਮ-ਏਫ਼ ਐਮ ਇ ਸਕੀਮ :

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲੇ (ਮੋ ਏਫ਼ ਪੀ ਆਈ), ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਂਝੇਦਾਰੀ ਵਿੱਚ, ਅਪਗ੍ਰੇਡੇਸ਼ਨ ਲਈ ਵਿੱਤੀ, ਤਕਨੀਕੀ ਅਤੇ ਵਪਾਰਕ ਸਹਾਇਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਆਲ ਇੰਡੀਆ ਕੇਂਦਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਪਾਂਸਰਡ "ਮਾਈਕ੍ਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਐਂਟਰਪ੍ਰਾਈਜ਼ ਸਕੀਮ (ਪੀਐਮ ਐਫਐਮਈ ਸਕੀਮ) ਦਾ ਪ੍ਰਧਾਨ ਮੰਤਰੀ ਫਾਰਮਾਲਾਈਜੇਸ਼ਨ" ਲਾਂਚ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਮੌਜੂਦਾ ਮਾਈਕ੍ਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉੱਦਮਾਂ ਦਾ ਸਕੀਮ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਹਨ:

- I. ਜੀ ਏਸ ਟੀ, ਐਫ਼ ਏਸ ਏਸ 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 ਲੇਨ ਲੈਣ ਅਤੇ ਅਪਗ੍ਰੇਡੇਸ਼ਨ ਲਈ ਹੈਂਡਰੋਲਡਿੰਗ ਸਹਾਇਤਾ; ਮਿਤੀ ਅਣਜਾਣ ਹੈ।
- IV. ਕਿਸਾਨ ਉਤਪਾਦਕ ਸੰਗਠਨਾਂ (FPOs), ਸਵੈ ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹਾਂ (SHGs), ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼, ਸਾਂਝੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ, ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਂਡਿੰਗ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਨੂੰ ਸਮਰਥਨ ਦੇਣ ਲਈ ਉਤਪਾਦਕ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਮਰਥਨ।