



## ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਬ੍ਰੈੱਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਮੈਨੂਅਲ



ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਦੇ ਫੂਡ ਟੈਕਨਾਲੋਜੀ ਐਂਟਰਪ੍ਰੀਨਿਓਰਸ਼ਿਪ ਐਂਡ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ

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

131028

ਵੈੱਬਸਾਈਟ: <http://www.niftem.ac.in>

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

ਸਮੱਗਰੀ

ਲੜ 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		ਅੱਲ੍ਹਾ ਮਾਲ	9
1.5		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	10
<b>2</b>	<b>ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ</b>		<b>12</b>
2.1		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਰਚਨਾ	12
2.2		ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ	12
2.3		ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ	13
2.4		ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	14
2.5		ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨਾਲ ਫਲੇ ਚਾਰਟ	15
2.6		ਵਧੀਕ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	17
2.7		ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ	17
2.8		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ	18
2.9		ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪੱਖ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕਰੋ	19
<b>3</b>	<b>ਪੈਕੇਜਿੰਗ</b>		<b>21</b>
3.1		ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ	21
3.2		ਬੈਂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	22
3.3		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	23
3.4		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	24
<b>4</b>	<b>ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ</b>		<b>27</b>

4.1	FSSAI ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	27
4.2	FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	27
4.3	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ	29
4.4	ਲੇਬਲਿੰਗ	33
5	ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ	36
	ਪ੍ਰਧਾਨ ਮੰਤਰੀ ਐਫਐਮਈ ਸਕੀਮ	

## ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ

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

## ਅਧਿਆਇ 1

### ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

#### 1.1. ਉਦਯੋਗਿਕ ਸੰਖੇਪ ਜਾਣਕਾਰੀ:



ਬੇਕਰੀ ਦਾ ਸਮਾਨ ਆਧੁਨਿਕ ਜੀਵਨ ਸ਼ੈਲੀ ਦਾ ਇੱਕ ਅਨਿੱਖੜਵਾਂ ਅੰਗ ਹੈ। ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ, ਬੈਂਡ, ਰੋਲ, ਕ੍ਰੂਕੀਜ਼, 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, ਬੈਂਡ (ਬੈਗਲ, ਬਨ, ਰੋਲ, ਬਿਸਕੁਟ ਅਤੇ ਲੇਫ ਬੈਂਡ), ਕ੍ਰੂਕੀਜ਼, ਮਿਠਾਈਆਂ (ਕੇਕ, ਪਨੀਰਕੇਕ ਅਤੇ ਪਾਈ), ਮਫਿਨ, ਪੀਜ਼ਾ, ਸਨੈਕ ਕੇਕ, ਟੋਰਟਿਲਾ ਅਤੇ ਟੋਰਟਿਲਾ (ਡੋਨਟਸ, ਡੈਨਿਸ਼, ਮਿੱਠੇ ਰੋਲ, ਦਾਲਚੀਨੀ ਰੋਲ ਅਤੇ ਕੋਫੀ 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 ਚੀਚਾਰਜ 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 ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਸਪਲਾਈ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸਿਹਤ ਲਾਭ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

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

### 1.1.1. ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ

- ਬੈਂਡ
- ਕੇਕ
- ਬਨ
- ਪੇਸਟਰੀ
- ਬਿਸਕੁਟ
- ਕੂਕੀਜ਼
- ਡੋਨਟਸ
- ਪਟਾਕੇ

### 1.2. ਉਤਪਾਦ ਵੇਰਵਾ:

ਬੈਂਡ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੀਆਂ ਅਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੀਆਂ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ ਅਤੇ ਪੂਰੀ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਹਰ ਉਮਰ ਸਮੂਹ ਦੁਆਰਾ ਖਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਇਤਿਹਾਸ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਦੁਨੀਆ ਦੇ ਵੱਡੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਭੋਜਨ ਰਿਹਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਮਨੁੱਖ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਏ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ, ਜੋ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਤੋਂ



ਹੀ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਬੈਂਡ ਆਟਾ, ਪਾਣੀ, ਨਮਕ, ਖਮੀਰ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਬਣੀ ਹੋਈ ਹੈ ਜੋ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਨਤੀਜਾ ਹੈ। ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਦ੍ਰਿਸ਼ਟੀਕੋਣ ਤੋਂ, ਚੰਗੀ ਬੈਂਡ ਦੇ ਕਈ ਮਾਪਦੰਡ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਣਕ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਤੋਂ ਸਟੇਰੇਜ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਤੱਕ। ਮੂਲ ਖੁਰਾਕ ਖਣਿਜ, ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੈਗਨੀਸ਼ੀਅਮ, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ, ਪੋਟਾਸ਼ੀਅਮ, ਸੋਡੀਅਮ ਅਤੇ ਆਇਰਨ, ਵੀ ਬੈਂਡ ਦੁਆਰਾ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਉਹਨਾਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਜਿੱਥੇ ਇਹ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਮਜਬੂਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਸੁਖਮ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਇੱਕ ਸੰਪੂਰਨ ਸਪਲਾਇਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਮਿਕਸਿੰਗ, ਗੁਨ੍ਹਣਾ, ਪਰੂਫਿੰਗ, ਬਣਾਉਣ, ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਲੜੀ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਬੈਂਡ ਇੱਕ ਮੁੱਖ ਭੋਜਨ ਹੈ, ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਕਾਉਣ ਦੁਆਰਾ, ਆਟੇ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਆਟੇ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਇਤਿਹਾਸ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਹ ਦੁਨੀਆ ਦੇ ਵੱਡੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਭੋਜਨ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਇਹ ਮੁੱਖ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਗਏ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਤੋਂ ਹੀ ਮੁੱਖ ਮਹੱਤਵ ਰੱਖਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਧਾਰਮਿਕ ਸੰਸਕਾਰ ਅਤੇ ਧਰਮ ਨਿਰਪੱਖ ਸੱਭਿਆਚਾਰ ਦੇਵਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਚੰਗੀ ਬੈਂਡ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਆਟੇ ਨੂੰ ਆਰਾਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਫੈਲਣ ਲਈ ਕਾਫੀ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਇਹ ਵਧਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਇਹ ਖਿੱਚਣ 'ਤੇ ਖਿੱਚਣ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇੱਕ ਮਜ਼ਬੂਤ ਆਟੇ ਨੂੰ ਵਧਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਲਚਕੀਲਾ ਵੀ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਯਾਨੀ ਕਿ ਵਧਣ ਵੇਲੇ ਉਤਸਰਜਿਤ ਗੈਸਾਂ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸ਼ਕਤੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਸੈੱਲ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਕਾਫੀ ਸਥਿਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਕੁਦਰਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਰਸਾਇਣਾਂ, ਉਦਯੋਗਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਿਕਸਤ ਖਮੀਰ, ਜਾਂ ਉੱਚ ਦਬਾਅ 'ਤੇ ਹਵਾਬਾਜ਼ੀ ਦੁਆਰਾ ਖਮੀਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਵਪਾਰਕ ਬੈਂਡ ਵਿੱਚ ਸਵਾਦ, ਬਣਤਰ, ਰੰਗ, ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ, ਪੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਆਸਾਨੀ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਕਈ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਐਡਿਟਿਵ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

### 1.3. ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵੀ:

ਗਲੋਬਲ ਮਾਰਕੀਟ ਬੈਂਡ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਕਿਸਮ (ਲੋਵਜ਼, ਬੈਗੁਏਟਸ, ਰੋਲਸ, ਬਰਗਰ ਬੰਸ, ਸੈਂਡਵਿਚ ਦੇ ਟੁਕੜੇ, ਸੀਆਬਟਾ, ਫ੍ਰੈਜ਼ਨ ਬੈਂਡ, ਅਤੇ ਹੋਰ) ਦੁਆਰਾ ਵੰਡਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਡਿਸਟ੍ਰੀਬਿਊਸ਼ਨ ਚੈਨਲ (ਸਹੂਲਤ ਸਟੋਰ, ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ ਰਿਟੇਲਰ, ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਅਤੇ ਹਾਈਪਰਮਾਰਕੀਟ, ਐਨਲਾਈਨ ਰਿਟੇਲ, ਵਿਭਿੰਨਤਾ ਸਟੋਰ, ਅਤੇ ਹੋਰ), ਅਤੇ ਭੂਗੋਲ ਦੁਆਰਾ। ਪੂਰਵ ਅਨੁਮਾਨ ਅਵਧੀ, 2019 - 2024 ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਗਲੋਬਲ ਬੈਂਡ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ 1.43% ਦਾ ਇੱਕ CAGR ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਪੂਰਵ ਅਨੁਮਾਨ ਅਵਧੀ, 2019 - 2024 ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਗਲੋਬਲ ਬੈਂਡ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ 1.43% ਦਾ CAGR ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ। ਨੱਬੇ ਦੇ ਦਹਾਕੇ ਤੋਂ, ਭਾਰਤੀ ਬੈਂਡ ਉਦਯੋਗ ਨੇ ਇੱਕ ਲੰਮਾ ਸਫਰ ਤੈਅ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਕੁਝ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ, ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬੁਨਿਆਦੀ ਨਾਸ਼ਤੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦੇਖਿਆ ਜਾਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਇੱਕ ਮਿਠਾਈ ਵਾਲੀ ਚੀਜ਼ ਬਣ ਗਿਆ ਹੈ। ਵਧ ਰਹੀ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਵਿਕਰੀ, ਸਹਿਰੀਕਰਨ, ਅਤੇ ਬਦਲਦੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਵਿਵਹਾਰ ਨੇ ਬੈਂਡ ਉਦਯੋਗ ਨੂੰ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ ਇੱਕ ਹੁਲਾਰਾ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।



ਭਾਰਤੀ ਬੈਂਡ ਬਾਜ਼ਾਰ 2017 ਵਿੱਚ \$640.73 ਮਿਲੀਅਨ ਸੀ, ਅਤੇ 2019-2024 ਦੌਰਾਨ, ਮੁੱਲ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, 10.70 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੇ CAGR ਨਾਲ 2024 ਤੱਕ \$1024.54 ਮਿਲੀਅਨ ਤੱਕ ਵਧਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਮਾਰਕੀਟ ਕਾਰਕ ਅਤੇ ਜਨਸੰਖਿਆ ਦੇ ਪੈਟਰਨ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਸਪਲਾਈ ਅਤੇ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ; ਭਾਰਤ ਦੇ ਬੈਂਡ ਬਾਜ਼ਾਰ ਨੂੰ ਵਧਦੀ ਕੰਮਕਾਜੀ ਆਬਾਦੀ ਅਤੇ ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਚੇਤੰਨ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਵੱਧ ਰਹੀ ਗਿਣਤੀ ਦੁਆਰਾ ਸਹਾਇਤਾ ਮਿਲਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਅਗਲੇ ਪੰਜ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਬੈਂਡ ਦੀ ਮੰਗ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਕੀਤੇ ਕੁਝ ਹੋਰ ਕਾਰਕ ਸਿਹਤ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਬਦਲਦੀ ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਅਤੇ ਇੱਕ ਚੰਗੀ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖੁਰਾਕ ਖਾਣ ਦੇ ਗਿਆਨ ਦੇ ਨਾਲ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਆਮਦਨ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਬੈਂਡ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਖਿਡਾਰੀਆਂ ਦਾ ਦਬਦਬਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਕੁੱਲ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦਾ ਲਗਭਗ 55% ਹਿੱਸਾ ਹੈ।<sup>1</sup>

#### 1.4. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਵੇਰਵਾ:

ਕਈ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ, ਵਿਕਸਤ ਦੇਸ਼ਾਂ ਸਮੇਤ, ਅਨਾਜ ਉਤਪਾਦ, ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੈਂਡ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, ਖੁਰਾਕ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਅਨਾਜ ਦੀ ਖਪਤ ਵਿੱਚ ਹੌਲੀ ਗਿਰਾਵਟ ਦਾ ਅਨੁਭਵ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ।

ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚਾ: ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚਾ: ਤਿੰਨ ਮੁੱਖ ਭਾਗ-

- ਪਾਣੀ
- ਗਲੂਟਨ ਪ੍ਰੋਟੀਨ
- ਸਟਾਰਚ ਗ੍ਰੈਨਿਊਲ

ਬੈਂਡ ਅਤੇ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਦੀ ਬਣਤਰ ਇਸ ਗੱਲ 'ਤੇ 100% ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ ਕਿ "ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀ" ਇਹਨਾਂ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨਾਲ ਕਿਵੇਂ ਪਰਸਪਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪਾਉਂਦੀ ਹੈ।

ਐੱਸ.ਐੱਨ	ਨਾਮ
1.	ਆਟਾ
2.	ਗਲੂਟਨ ਪਾਊਡਰ

3.	ਬੈਂਡ ਸੁਧਾਰਕ
5.	ਸ਼ੂਗਰ
6.	ਲੂਣ
7.	ਤੇਲ

ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਲਾਭਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਬਾਜ਼ਾਰ ਵਧ ਰਿਹਾ ਹੈ।

- ਬੈਂਡ ਨੇ ਵਧੇਰੇ ਵਿਹਾਰਕ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਮੁੱਖ ਭੋਜਨ ਬਣ ਗਿਆ ਹੈ ਜੋ ਨਿਯਮਤ ਖੁਰਾਕ ਦਾ ਇੱਕ ਵੱਡਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ।
- ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਸੁਚੇਤ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਆਕਰਸ਼ਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਨਵੀਂ ਘੱਟ-ਕਾਰਬ, ਉੱਚ-ਫਾਈਬਰ, ਮਲਟੀਗ੍ਰੇਨ ਅਤੇ ਫੋਰਟੀਫਾਈਡ ਬੈਂਡ ਦੁਆਰਾ ਮੰਗ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੋਇਆ ਸੀ।
- ਵਿਹਾਰਕ ਸਿਹਤ ਲਾਭਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਕੁਦਰਤੀ ਸਮੱਗਰੀਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੁਦਰਤੀ ਰੱਖਿਅਕ, ਐਂਟੀਆਕਸੀਡੈਂਟ, ਅਤੇ ਬੈਂਡ ਐਂਜ਼ਾਈਮ ਦੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- ਕੰਪਨੀਆਂ ਓਮੇਗਾ-9, ਓਮੇਗਾ-3 ਸ਼ਾਰਟਨਿੰਗ ਅਤੇ ਫੈਟ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ, ਜੋ ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ ਦੇ ਪ੍ਰੋਫਾਈਲ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਦੇ ਸਮਰਥਨ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਕੋਲੈਸਟ੍ਰੋਲ ਘਟਾਉਣਾ, ਭਾਰ ਘਟਾਉਣਾ, ਉੱਚ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਅਤੇ ਸ਼ੂਗਰ ਨਿਯਮ ਮੁੱਖ ਗਾਹਕ ਰੁਝਾਨ ਹਨ।

#### 1.5. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ:

- **ਚਿੱਟੇ ਬੈਂਡ**- ਵ੍ਹਾਈਟ ਬੈਂਡ ਰਿਫਾਇੰਡ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਦੀਆਂ ਬਣੀਆਂ ਬਰੈੱਡਾਂ ਹਨ। ਇਹ ਫਾਰਮ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਵਿਅਕਤੀ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਵਿਕਲਪਾਂ ਦੇ ਆਗਮਨ ਨਾਲ ਹੋਰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਿਕਲਪਾਂ ਵੱਲ ਚਲੇ ਗਏ ਹਨ।
- **ਪੂਰੀ-ਕਣਕ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਸਾਮਾਨ**- ਹੋਲ-ਕਣਕ ਦਾ ਆਟਾ ਇੱਕ ਪਾਉਡਰਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ ਜੋ ਕਣਕ ਦੇ ਪੂਰੇ ਅਨਾਜ ਨੂੰ ਪੀਸ ਕੇ ਜਾਂ ਮੈਸ਼ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਪੂਰੀ-ਕਣਕ ਦਾ ਆਟਾ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ ਗਏ ਚਿੱਟੇ ਆਟੇ ਨਾਲੋਂ ਵਧੇਰੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

- **ਮਲਟੀਗ੍ਰੇਨ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ**- ਇਹ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਦੋ ਜਾਂ ਦੋ ਤੋਂ ਵੱਧ ਅਨਾਜ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ, ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਿਹਤ ਲਾਭਾਂ ਅਤੇ ਫਾਈਬਰ ਦੀ ਵਿਵਸਥਾ ਲਈ। ਕਈ ਅਨਾਜਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਓਟਸ, ਕੁਚਲੀ ਕਣਕ, ਬਕਵੀਟ, ਜੌਂ, ਬਾਜਰੇ ਅਤੇ ਸਣ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਗਈ ਬੈਂਡ ਮਲਟੀਗ੍ਰੇਨ ਬੈਂਡ ਹੈ।
- **ਬੇਕਰੀ ਉੱਚ ਫਾਈਬਰ ਸਾਮਾਨ**- ਫਾਈਬਰ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਪਾਚਕ ਐਨਜ਼ਾਈਮਾਂ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧਕ ਹਨ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਸੈਕਰਾਈਡਸ ਅਤੇ ਲਿਗਨਿਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।
- **ਸ਼ੂਗਰ-ਮੁਕਤ ਬੇਕਿੰਗ ਉਤਪਾਦ**- ਸ਼ੂਗਰ-ਮੁਕਤ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਚੀਨੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰਸਾਇਣਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਖੁਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਖੰਡ ਦੇ ਹਮਰੁਤਬਾ ਵਰਗਾ ਦਿਖਣ, ਸਵਾਦ, ਅਤੇ ਸਮਾਨ ਇਕਸਾਰਤਾ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ।
- **ਕੁਦਰਤੀ ਮਿਠਾਈ - ਸ਼ਹਿਦ**: ਸ਼ਹਿਦ 25% ਤੋਂ 50% ਮਿੱਠਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦਾ ਸੁਆਦ ਚੀਨੀ ਨਾਲੋਂ ਵੱਖਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸ਼ਹਿਦ ਦੀਆਂ ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗਿੱਲੀਆਂ, ਸੰਘਣੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਦਾਣੇਦਾਰ ਚੀਨੀ ਨਾਲ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲੋਂ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਭੂਰੇ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀਆਂ ਹਨ।
- **ਜੈਵਿਕ ਬੇਕਰੀ ਸਾਮਾਨ**- ਜੈਵਿਕ ਭੋਜਨ ਖੇਤੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਹਨ ਜੋ ਮਨੁੱਖ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਈਆਂ ਖਾਦਾਂ, ਕੀਟਨਾਸ਼ਕਾਂ, ਵਿਕਾਸ ਨਿਯੰਤ੍ਰਕਾਂ, ਅਤੇ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੇ ਚਾਰੇ ਲਈ ਜੋੜਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਮਨ੍ਹਾ ਕਰਦੇ ਹਨ।
- **ਚੰਗੀ ਚਰਬੀ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ**- ਇੱਕ ਸਿਹਤਮੰਦ ਬਦਲ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜੈਤੂਨ ਦਾ ਤੇਲ, ਜੋ ਕਿ ਸਿਹਤਮੰਦ ਹੈ, ਉਸ ਨੂੰ ਕੇਕ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਮਾਰਜਰੀਨ ਜਾਂ ਮੱਖਣ ਵਾਲੀ ਟਰਾਂਸ-ਚਰਬੀ ਨਾਲ ਬਦਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਭੋਜਨ ਅਸਹਿਣਸ਼ੀਲਤਾ ਇੱਕ ਨਕਾਰਾਤਮਕ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਹੈ, ਅਕਸਰ ਦੇਰੀ ਨਾਲ, ਇੱਕ ਭੋਜਨ, ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ, ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਮਿਸ਼ਰਣ ਜੋ ਸਰੀਰ ਦੇ ਇੱਕ ਜਾਂ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਅੰਗਾਂ ਅਤੇ ਪ੍ਰਣਾਲੀਆਂ ਵਿੱਚ ਲੱਛਣ ਪੈਦਾ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗਲੂਟਨ, ਲੈਕਟੋਜ਼, ਅੰਡੇ ਦੀ ਐਲਰਜੀ ਆਦਿ।

## ਅਧਿਆਇ 2

### ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ

#### 2.1. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਪਹਿਲੂ:

ਮੈਦਾ ਭਾਰਤੀ ਉਪ-ਮਹਾਂਦੀਪ ਦਾ ਕਣਕ ਦਾ ਚਿੱਟਾ ਆਟਾ ਹੈ। ਬਰੀਕ ਮਿੱਲਡ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ, ਅਤੇ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਭੁੰਨ ਦੇ ਬਲੀਚ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਕੇਕ ਦੇ ਆਟੇ ਨਾਲ ਮਿਲਦਾ ਜੁਲਦਾ ਹੈ।

ਮੈਦਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ, ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੇਸਟਰੀ, ਬੈਂਡ ਅਤੇ ਮਿੱਠੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੂਪਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ ਅਕਸਰ "ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲਾ ਆਟਾ" ਵਜੋਂ ਲੇਬਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਇਸ ਵਿਸ਼ਾਲ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਹੈ।

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

ਹਾਲਾਂਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਸਰਦੀਆਂ ਦੀ ਕਣਕ ਤੋਂ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗਲੂਟਨ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਪਰ ਮਿਲਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਪੈਦਾ ਹੋਈ ਗਰਮੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦੀ ਹੈ, ਖਮੀਰ ਵਾਲੀ ਬੈਂਡ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਸੀਮਤ ਕਰਦੀ ਹੈ।

#### 2.2. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦਾ ਸਰੋਤ:

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

ਮਾਲ ਇਹਨਾਂ ਸਥਾਨਕ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਖਰੀਦਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਮੈਦਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਮਿੱਲ ਜਾ ਖੇਤ ਤੋਂ ਸਿੱਧਾ ਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

### 2.3. ਤਕਨਾਲੋਜੀ:

#### ➤ ਹੋਲ-ਮੀਲ ਬੈਂਡ

ਹੋਲਮੀਲ ਅਤੇ ਕਣਕ ਦੇ ਖਾਣੇ ਦੀਆਂ ਬਣੀਆਂ ਬਰੈੱਡਾਂ ਆਮ ਹਨ। ਕੋਈ ਵੀ ਬੈਂਡ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪੂਰੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਆਟਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ 'ਕੁੱਲ ਭੋਜਨ' ਕਿਹਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਬੈਂਡ ਦੀ ਇੱਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਹ ਚਿੱਟੀ ਬੈਂਡ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਦੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਵੱਖੋ-ਵੱਖ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇੱਕ ਆਦਰਸ਼ ਆਟੇ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਂਦੇ ਸਮੇਂ, ਪੂਰੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਬਰੈਨ ਦੁਆਰਾ ਵਧੇਰੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਜਜ਼ਬ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਆਟਾ ਕਮਜ਼ੋਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਬਰੈਨ ਦੇ ਕਣ ਆਟੇ ਦੇ ਤੰਗ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਬੰਧਨ ਨੂੰ ਤੋੜ ਦਿੰਦੇ ਹਨ, ਆਟੇ ਦੀ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਕਮਜ਼ੋਰ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਜਿਵੇਂ ਆਟੇ ਦੇ ਡਿੱਗਣ ਨਾਲ ਇਹ ਡਿੱਗ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਗਲੂਟਨ ਨਾਮਕ ਵਧੂ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦਾ ਜੋੜ ਮਜ਼ਬੂਤ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਟੁੱਟਣ ਤੋਂ ਰੋਕਦਾ ਹੈ। ਕਣਕ ਦੀ ਬੈਂਡ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੋਲਮੀਲ ਬੈਂਡ ਚਿੱਟੀ ਬੈਂਡ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਣਿਜ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ ਭਰਪੂਰ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

#### ➤ ਰਾਈ ਬਰੇਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤਕਨਾਲੋਜੀ





ਰਾਈ ਦਾ ਆਟਾ ਆਮ ਆਟੇ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਭੋਜਨ ਲਈ ਰਾਈ ਦਾ ਭੋਜਨ ਨਹੀਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਸਿਰਫ਼ ਥੋੜ੍ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਆਟੇ ਨੂੰ ਮਜ਼ਬੂਤ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਕਮਜ਼ੋਰ ਆਟੇ ਨੂੰ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਰਾਈ ਦੇ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਐਮੀਲੇਜ਼ ਦੇ ਵਧੇਰੇ ਪਾਚਕ ਵੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਸਟਾਰਚ ਨੂੰ ਸ਼ੱਕਰ ਵਿੱਚ ਵਿਗਾੜਦੇ ਹਨ। ਰਾਈ ਦਾ ਆਟਾ ਸਾਧਾਰਨ ਆਟੇ ਤੋਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਖੜ੍ਹੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਆਟੇ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਪਤਲੇ, ਸਟਿੱਕੀ ਆਟੇ ਦੇ ਇਲਾਜ ਲਈ ਇਸ ਨੂੰ ਢਾਲਣਾ, ਟੈਸਟ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਬੇਕ ਕਰਨਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਖਾਣੇ ਦੀਆਂ ਬਰੈੱਡਾਂ ਲਈ, ਆਟੇ ਦੀ ਤਾਕਤ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਚਿੱਟੇ ਆਟੇ ਜਾਂ ਗਲੂਟਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਰਵਾਇਤੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਇਸ ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਐਸੀਡਿਟੀ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਅਤੇ ਐਮੀਲੇਸ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੇ ਕਈ ਸਬੂਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਬੈਂਡ ਚਿਪਚਿਪੀ ਅਤੇ ਆਟੇ ਵਾਲੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸੁਆਦੀ ਪਹੁੰਚ ਬੈਂਡ ਦੇ ਰਵਾਇਤੀ ਤਰੀਕੇ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਸਹੀ ਤਰੀਕਾ ਹੈ।

#### 2.4. ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ:



- ਬ੍ਰੈੱਡ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨਾਲ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਮੰਤਵ ਲਈ, 32-45% ਮੈਦਾ, 50-64% ਪਾਣੀ, 2% ਖਮੀਰ(yeast), 2% ਨਮਕ ਅਤੇ ਵਿਕਲਪਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਰਬੀ, ਇਮਲਸੀਫਾਇਰ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਆਟੇ ਨੂੰ ਗੁਠ੍ਹੇ. ਆਟੇ ਨੂੰ ਕੰਪੋਨੈਂਟਸ ਦੇ ਮਿਲਾਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਗੁੰਠਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਆਟਾ ਗਲੂਟਨ ਨੈਟਵਰਕ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਵਾ ਦੇ ਬੁਲਬੁਲੇ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਏ ਗਏ ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ (CO<sub>2</sub>) ਨੂੰ ਜ਼ਬਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- ਪਰੂਫਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ ਆਟੇ ਨੂੰ ਛੱਡਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ 27 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਸਥਿਰ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 30 ਤੋਂ 50 ਮਿੰਟ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ।
- 85% ਦੀ ਨਮੀ ਅਤੇ 34 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ, ਆਟੇ ਦੇ ਵਧਣ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 30 ਮਿੰਟ ਲੱਗ ਜਾਣਗੇ। ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਆਟੇ ਨੂੰ ਆਰਾਮ ਮਿਲ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨਾਲ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ (ਪੂਰਵ) ਆਕਾਰ ਦੇਣਾ ਆਸਾਨ ਹੋ ਜਾਵੇਗਾ।
- ਫੇਲਡ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਆਟੇ ਨੂੰ ਬੇਕਿੰਗ ਟੀਨ ਵਿੱਚ ਵਰਤਣ ਲਈ ਆਕਾਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਆਟੇ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਰੋਲ ਵਿੱਚ ਬਣਾਉਣ ਨੂੰ ਆਕਾਰ ਦੇਣਾ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਆਕਾਰ ਦੇਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਆਟੇ ਦੀ ਗੋਂਦ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਲੈਬ ਵਿੱਚ ਰੋਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਸਲੈਬ ਨੂੰ ਫਿਰ ਬੇਕਿੰਗ ਟੀਨ ਵਿੱਚ ਫਿੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਬੈਕ ਅੱਪ ਰੋਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਇਸ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਬ੍ਰੈੱਡ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ. ਬ੍ਰੈੱਡ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕਰਨ ਨਾਲ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਸੰਘਣਾਪਣ ਆ ਜਾਵੇਗਾ।

2.5. ਫਲੇ ਚਾਰਟ ਸਾਰਣੀ:

ਕਦਮ	ਮਸ਼ੀਨ ਦਾ ਨਾਮ	ਵਰਤੋ	ਮਸ਼ੀਨ ਚਿੱਤਰ
ਆਟੇ ਨੂੰ ਗੁੰਨਣਾ	ਆਟੇ ਦਾ ਗੁੰਨਣ ਵਾਲਾ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਬੈਂਡ ਦੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਗੁੰਨਣ ਲਈ ਮਸ਼ੀਨ ਹੋਵੇ, ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਹੈਵੀ ਡਿਊਟੀ ਸਟੈਂਡ ਮਿਕਸਰ ਨਾਲ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹੋ।	
ਮਿਲਾਉਣਾ	ਮਿਕਸਰ ਮਸ਼ੀਨ	ਇੱਕ ਮਿਕਸਰ, ਕਿਸਮ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਹੈਂਡ ਮਿਕਸਰ ਜਾਂ ਸਟੈਂਡ ਮਿਕਸਰ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਰਸੋਈ ਉਪਕਰਣ ਹੈ ਜੋ ਇੱਕ ਕਟੋਰੇ ਵਿੱਚ "ਬੀਟਰ" ਦੇ ਸੈੱਟ ਨੂੰ ਘੁੰਮਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਗੋਅਰ-ਸੰਚਾਲਿਤ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ।	
ਮੇਲਡਿੰਗ	ਮੇਲਡਿੰਗ ਫਰੇਮ	ਬੈਂਡਿਆਂ ਦਾ ਆਟੇ ਨੂੰ ਆਕਾਰ ਦੇਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਨ ਵਾਲਾ ਡੱਬਾ, ਇਹ ਆਕਾਰ ਹੈ।	

ਛੱਡਣਾ	ਥਰਮਲ ਚੈਂਬਰ	ਬ੍ਰੈੱਡ ਦੇ ਆਟੇ ਨੂੰ ਖਮੀਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਬ੍ਰੈੱਡ ਨੂੰ ਖਮੀਰ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਕੰਮ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਵਾਤਾਵਰਣ ਕੰਟਰੋਲ ਚੈਂਬਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।	
ਬੇਕਿੰਗ	ਬੇਕਿੰਗ ਓਵਨ	ਇੱਕ ਓਵਨ ਇੱਕ ਥਰਮਲ ਇੰਸੂਲੇਟਡ ਚੈਂਬਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿਸੇ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ, ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।	
ਕੱਟਣਾ	ਬ੍ਰੈੱਡ ਕੱਟਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ	ਬ੍ਰੈੱਡ ਸਲਾਈਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਬਰੈੱਡ ਨੂੰ ਬਰਾਬਰ ਕੱਟਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬ੍ਰੈੱਡ ਸਲਾਈਸਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਬ੍ਰੈੱਡ ਸਲਾਈਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਿਲ ਪੱਥਰ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।	
ਪੈਕੇਜਿੰਗ	ਇੰਪਲਸ ਸੀਲਰ	ਇੰਪਲਸ ਸੀਲਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਈ ਪਰਤਾਂ, ਧਾਤ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਬੈਰੀਅਰ ਬੇਰੀਆਂ ਅਤੇ ਬੇਰੀ ਦੇ ਬੈਗਾਂ ਨੂੰ ਸੀਲ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।	



ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ	ਵਰਤੋ	ਮਸ਼ੀਨ ਚਿੱਤਰ
ਐਨਲਾਈਨ ਇੰਕਜੈੱਟ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ	ਟੈਕਸਟ, ਗ੍ਰਾਫਿਕਸ, ਅਤੇ ਚਿੱਤਰਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਕਾਗਜ਼ ਜਾਂ ਪਾਊਚਾਂ 'ਤੇ ਛਾਪਣ ਲਈ ਸਿਆਹੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ।	
ਕਨਵੇਅਰ	ਇਹ ਨਿਗਰਾਨ ਅਥਾਰਟੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਨਿਰਧਾਰਤ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਬੈਲਟ ਵਾਲੇ ਕਨਵੇਅਰ ਹਨ।	

2.6. ਵਾਧੂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਅਤੇ ਉਪਕਰਨ:

2.7. ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਉਪਚਾਰ:

ਲੜੀ ਨੰ.	ਆਮ ਅਸਫਲਤਾਵਾਂ	ਉਪਾਅ
1.	ਵੱਖ ਵੱਖ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਬਾਲ ਬੇਅਰਿੰਗ ਅਸਫਲਤਾ	<ol style="list-style-type: none"> <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. ਕੁਸਲ ਸੰਚਾਲਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੇਡਿੰਗ 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</li> </ol>

		<p>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>
5.	ਗਲਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਪਕਾਈ ਗਈ ਬੈਂਡ	<p>1. ਇਹ ਸਮੱਸਿਆ ਮੁੱਖ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਡਰਾਈਵਿੰਗ ਪੈਰਾਮੀਟਰਾਂ 'ਤੇ ਗਲਤ ਨਿਯੰਤਰਣ ਕਾਰਨ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।</p> <p>2. ਹੱਲ ਵਿੱਚ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰੇ ਸੈਂਸਰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਅਤੇ ਗਲਤੀ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p>

### 2.8. ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ:

ਬੈਂਡ ਵਿਕਾਸ, ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ, ਅਤੇ ਤੰਦਰੁਸਤੀ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਿੱਸਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਵਿਟਾਮਿਨ, ਖਣਿਜ, ਫਾਈਬਰ ਜਾਂ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡ੍ਰੇਟਸ ਦਾ ਸਰੋਤ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਹੈ।

ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਕੋਲੈਸਟ੍ਰੋਲ ਵੀ ਮਾੜੇ ਹਨ। ਬੈਂਡ ਭਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਇਸਲਈ ਇਸਨੂੰ ਪਚਣ ਅਤੇ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਹੋਣ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮਾਂ ਲੱਗਦਾ ਹੈ। ਸਾਰੀਆਂ ਬਰੈਂਡ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਜਦੋਂ ਅਸੀਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੰਤੁਲਿਤ ਖੁਰਾਕ ਖਾਂਦੇ ਹਾਂ ਤਾਂ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਦੀਆਂ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀਆਂ। ਬੈਂਡ ਦੀ ਪੇਸ਼ਣ ਸਮੱਗਰੀ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ:

ਲੜੀ ਨੰ	ਚਿੱਟੀ ਬੈਂਡ 1 ਟੁਕੜਾ (25 ਗ੍ਰਾਮ)	
1.	ਕੈਲੋਰੀ	67
2.	ਕੁੱਲ ਚਰਬੀ	1 ਗ੍ਰਾਮ
3.	ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ	13 ਗ੍ਰਾਮ
4.	ਪ੍ਰੋਟੀਨ	2 ਗ੍ਰਾਮ
5.	ਫਾਈਬਰ	0.6 ਗ੍ਰਾਮ
6.	ਥਾਈਮਾਈਨ	RDI ਦਾ 8%
7.	ਫੋਲੇਟ	RDI ਦਾ 7%
8.	ਸੋਡੀਅਮ	RDI ਦਾ 7%
9.	ਮੈਗਨੀਜ਼	RDI ਦਾ 6%
10.	ਸੇਲੇਨਿਅਮ	RDI ਦਾ 6%
11.	ਰਿਬੋਫਲੇਵਿਨ	RDI ਦਾ 5%
12.	ਨਿਆਸੀਨ	RDI ਦਾ 5%
13.	ਲੋਹਾ	RDI ਦਾ 5%

## 2.9 ਨਿਰਯਾਤ ਸੰਭਾਵੀ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਪਹਿਲੂ:

1990 ਦੇ ਦਹਾਕੇ ਤੋਂ ਭਾਰਤੀ ਬੈਂਡ ਉਦਯੋਗ ਨੇ 1990 ਦੇ ਦਹਾਕੇ ਤੋਂ ਬਹੁਤ ਲੰਬਾ ਸਫ਼ਰ ਤੈਅ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਬੈਂਡ ਕੁਝ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਨਾਸ਼ਤੇ ਲਈ ਇੱਕ ਸਧਾਰਨ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਇੱਕ ਮਿਠਾਈ ਵਾਲੀ ਵਸਤੂ ਤੱਕ ਵਧ ਗਈ ਹੈ। ਪਿਛਲੇ ਕੁਝ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ, ਉੱਚ

ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਆਮਦਨੀ ਅਤੇ ਸ਼ਹਿਰੀਕਰਨ, ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਅਤੇ ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਨਾਲ ਬੈਂਡ ਉਦਯੋਗ ਨੂੰ ਹਲਾਰਾ ਮਿਲਿਆ ਹੈ। ਬੈਂਡ ਕੁਝ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਨਾਸ਼ਤੇ ਲਈ ਇੱਕ ਸਧਾਰਨ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਕੱਪੜੇ ਦੀ ਵਸਤੂ ਤੱਕ ਵਧ ਗਈ ਹੈ। ਬੈਂਡ ਉਦਯੋਗ ਨੂੰ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ ਵਧੀ ਹੋਈ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਕਮਾਈ, ਸ਼ਹਿਰੀ ਵਿਕਾਸ, ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਸਵਾਦਾਂ ਅਤੇ ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਨਾਲ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2015 ਵਿੱਚ ਭਾਰਤੀ ਬੈਂਡ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਪਿਛਲੇ ਤਿੰਨ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ~ 9 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦਾ ਵਾਧਾ ਹੋਇਆ ਹੈ ਜੋ ਕਿ INR 33 ਬਿਲੀਅਨ (USD 0.51 ਬਿਲੀਅਨ) ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ। ਉਦਯੋਗ ਦੇ 2020 ਤੱਕ ~ 10% ਵਧ ਕੇ INR 53 ਬਿਲੀਅਨ (USD 0.82 ਬਿਲੀਅਨ) ਹੋਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਵ੍ਹਾਈਟ ਬੈਂਡ 75 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦੀ ਮਾਰਕੀਟ ਹਿੱਸੇਦਾਰੀ ਨਾਲ ਬਾਜ਼ਾਰ 'ਤੇ ਹਾਵੀ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਭਾਰਤੀ ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਵਧੇਰੇ ਚੇਤੰਨ ਹਨ। ਹਾਲਾਂਕਿ ਭੂਰੀ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਬੈਂਡ ਲਈ ਮੰਗ ਵਧਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ, ਇਸ ਹਿੱਸੇ ਦੀ ਕੁੱਲ ਹਿੱਸੇਦਾਰੀ ਦਾ ਸਿਰਫ 20% ਹੈ।

ਇਸ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਬਰੈਂਡਾਂ ਦੀ ਛੋਟੀ ਉਮਰ ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਉਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੋਈ ਉਤਪਾਦ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਕੁਝ ਰਵਾਇਤੀ ਬਰੈਂਡਾਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਦੂਜੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

## ਅਧਿਆਇ 3

### ਪੈਕੇਜਿੰਗ

#### 3.1. ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ:

ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬੈਂਡ ਦੀ ਇੱਕ ਛੋਟੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਸਿਰਫ 3-7 ਦਿਨ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ। ਉਚਿਤ ਸੀਲਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਮੇਲਡ ਤੋਂ ਬਚਣ ਅਤੇ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਉਣ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਕਿਸੇ ਨੂੰ ਉੱਲੀ ਮਿਲਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਾਰੀ ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਉੱਲੀ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਕੋਟੈਕਸਿਨ ਬਣਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

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

#### ➤ ਸਹੀ ਸਟੋਰੇਜ

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

#### ➤ ਖਰਾਬ ਚਰਬੀ:

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

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

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

### 3.2. ਬੈਂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

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

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

### 3.3. ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਕਿਸਮ:

- ✓ **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 ਦੇਵੇਂ 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 ਥੈਲੇ** - 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। ਲਚਕਦਾਰ ਪਾਊਚ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਸਮਰੱਥਾਵਾਂ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਪਾਊਚ ਆਪਣੇ ਆਪ ਖੜ੍ਹੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਤੁਹਾਡੀ ਸ਼ੈਲਫ ਦੀ ਦਿੱਖ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- ✓ **ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਬੈਗ**-"ਕਰਸਟੀ ਬੈਂਡ (ਸੂਪ ਅਤੇ ਬਰੂਸ਼ੇਟਾ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ) ਲਈ, ਪੇਪਰ ਬੈਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਕਾਗਜ਼ ਹਵਾ ਨੂੰ ਵਗਣ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਸੁੱਕਾ ਅਤੇ ਕਰਿਸਪ ਰੱਖਦਾ ਹੈ।" ਛਾਲੇ ਵਾਲੀ ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਥੈਲੇ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਨਮੀ ਫਸ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਛਾਲੇ ਨਰਮ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

### ਜ਼ਰੂਰੀ ਚੀਜ਼ਾਂ

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

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

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

### 3.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ:

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਮਾਧਿਅਮ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਚੋਣ ਪਲਾਸਟਿਕ (ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਚਕਦਾਰ) ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ, ਗਰੀਸ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ, ਸਰੀਰਕ ਤਾਕਤ, ਮਸ਼ੀਨੀ ਸਮਰੱਥਾ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਟਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਪੋਲੀਥੀਨ, ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ, ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਾਊਚ, ਪੀਵੀਸੀ ਲਪੇਟੀਆਂ ਟ੍ਰੇ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਜਾਰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਸਨ। ਸਟੇਰੇਜ਼ ਯੁੱਗ ਦੌਰਾਨ ਇਕਸਾਰਤਾ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਇਹਨਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ



ਅਨੁਕੂਲਤਾ ਅਤੇ ਅਪਣਾਉਣਯੋਗਤਾ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਪਲਾਸਟਿਕ-ਅਧਾਰਤ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਜੋ ਪਾਸਤਾ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਹੇਠਾਂ ਸੂਚੀਬੱਧ ਹਨ।

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

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

- **ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ**-ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ ਫਿਲਮਾਂ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਨਾਲੋਂ ਬਿਹਤਰ ਸਪੱਸ਼ਟਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਠੋਰਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਵਧੀਆ ਮਸ਼ੀਨੀਤਾ ਦਾ ਆਨੰਦ ਮਾਣਦੀਆਂ ਹਨ। ਚੰਗੀ ਵਿਕਰੀਯੋਗਤਾ ਦੀ ਘਾਟ ਇੱਕ ਸਮੱਸਿਆ ਰਹੀ ਹੈ; ਹਾਲਾਂਕਿ, ਇਸ ਸਮੱਸਿਆ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਲਈ ਪੀਵੀਡੀਸੀ ਅਤੇ ਵਿਨਾਇਲ 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।

- **ਪੋਲੀਸਟਰ (ਪੀ.ਈ.ਟੀ.) ਅਤੇ ਪੋਲੀਮਾਈਡ (ਪੀ.ਏ.)**- ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਟੇਰੇਫਥਲੇਟ ਫਿਲਮ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਤਣਾਅ ਸ਼ਕਤੀ, ਚਮਕ, ਅਤੇ ਕਠੋਰਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਪੰਕਚਰ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ ਵੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਮੱਧਮ WVTR ਹੈ ਪਰ ਅਸਥਿਰਤਾ ਅਤੇ ਗੈਸਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਰੁਕਾਵਟ ਹੈ। ਗੀਟ ਸੀਲ ਪ੍ਰਾਪਰਟੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ, ਪੀਈਟੀ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੂਜੇ ਸਬਸਟਰੇਟਾਂ ਲਈ ਲੈਮੀਨੇਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਨਾਈਲੋਨ ਜਾਂ ਪੋਲੀਮਾਈਡ ਪੀਈਟੀ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਪਰ ਉੱਚ ਡਬਲਯੂਵੀਟੀਆਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
- **ਕਾਗਜ਼ ਸਮੱਗਰੀ**- ਕਾਗਜ਼ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ਮੋਟਾਈ, ਭਾਰ, ਬਣਤਰ, ਫੇਲਡਿੰਗ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ, ਤਾਕਤ ਅਤੇ ਪੈਮਾਨੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਕੁਝ ਪੇਪਰ ਗ੍ਰੇਡ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਫਟ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਦੂਸਰੇ ਫਟਣ ਤੋਂ ਬਚਦੇ ਹਨ। ਕਾਗਜ਼ ਦੀ ਇੱਕ ਹੋਰ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਹੈ। ਕੁਝ ਪੇਪਰ ਗ੍ਰੇਡ ਬਹੁਤ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸੁੱਕ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਜਜ਼ਬ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ।
- **ਧਾਤੂ ਵਾਲੀਆਂ ਫਿਲਮਾਂ**- ਜਦੋਂ ਪੋਲੀਮੇਰਿਕ ਫਿਲਮਾਂ ਨੂੰ ਧਾਤੂ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਧਾਤੂਕਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਜਾਵਟੀ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸੁਹਜ ਲਈ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਫਿਲਮਾਂ, ਜੋ ਮੈਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਪੀਵੀਸੀ, ਪੀਈਟੀ, ਪੀਪੀ ਅਤੇ ਪੋਲੀਮਾਈਡ ਹਨ।

## ਅਧਿਆਇ 4

### ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਬੈਂਡ 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(PFA) 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 ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਹੇਠ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

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

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

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

- FoSCoS ਨੇ ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ (FLRS) ਨੂੰ ਬਦਲ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।
- ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਆਪਰੇਟਰਾਂ ਨੂੰ FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
- “ਪੈਟੀ ਫੂਡ ਮੈਨੂਫੈਕਚਰਰ” ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ, ਜੋ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਸਮਾਨ ਖੁਦ ਬਣਾਉਂਦਾ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕੋਈ ਛੋਟਾ ਰਿਟੇਲਰ, ਹਾਕਰ, ਘੁੰਮਣ-ਫਿਰਨ ਵਾਲਾ ਵਿਕਰੇਤਾ ਜਾਂ ਅਸਥਾਈ ਸਟਾਲ ਧਾਰਕ (ਜਾਂ) ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਵੰਡਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੇਟਰਰ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸੇ ਧਾਰਮਿਕ ਜਾਂ ਸਮਾਜਿਕ ਇਕੱਠ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ;

ਜਾਂ

- ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਸਮੇਤ ਛੋਟੇ ਪੈਮਾਨੇ ਜਾਂ ਕਾਟੇਜ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਅਜਿਹੇ ਹੋਰ ਉਦਯੋਗ ਜਾਂ ਸਲਾਨਾ ਟਰਨਓਵਰ 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

#### “2.4.15 ਬੋਕਰੀ ਉਤਪਾਦ: 2.4.15.2: ਬੈਂਡ”

- ਭਾਵੇਂ ਚਿੱਟੀ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਕਣਕ ਦੀ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਫੈਸੀ ਜਾਂ ਫਲਾਂ ਵਾਲੀ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਬਨ ਜਾਂ ਮਸਾਲਾ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਦੀ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਨਾਮ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਦਾ ਮਤਲਬ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ, ਮੈਦਾ, ਪਾਣੀ, ਨਮਕ, ਖਮੀਰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਖਾਮੀ ਮਾਧਿਅਮ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਹੋਵੇਗਾ। ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਜਾਂ ਵੱਧ, ਅਰਥਾਤ: -

- ਸੰਘਣਾ ਦੁੱਧ, ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਊਡਰ (ਪੂਰਾ ਜਾਂ ਸਕਿਮਡ), ਵੇਅ, ਦਹੀਂ, ਗਲੂਟਨ, ਚੀਨੀ, ਗੁੜ ਜਾਂ ਗੁੜ ਖੰਡਸਰੀ, ਸ਼ਹਿਦ, ਤਰਲ ਗਲੂਕੋਜ਼, ਮਾਲਟ ਉਤਪਾਦ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਰਚ ਅਤੇ ਆਟਾ, ਖਾਣ ਯੋਗ ਮੂੰਗਫਲੀ ਦਾ ਆਟਾ, ਖਾਣ ਯੋਗ ਸੋਇਆ ਆਟਾ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਕੋਂਦਰਿਤ ਅਤੇ ਆਈਸੋਲੇਟਸ, ਵਨਸਪਤੀ, ਮਾਰਜਰੀਨ ਜਾਂ ਢੁਕਵੀਂ ਕਿਸਮ ਦਾ ਰਿਫਾਇੰਡ ਖਾਣ ਵਾਲਾ ਤੇਲ ਜਾਂ ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਘਿਉ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਐਲਬਿਊਮਿਨ, ਚੂਨੇ ਦਾ ਪਾਣੀ, ਲਾਈਸਿਨ, ਵਿਟਾਮਿਨ, ਮਸਾਲੇ ਅਤੇ ਮਸਾਲੇ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਐਬਸਟਰੈਕਟ, ਫਲ ਅਤੇ ਫਲ ਉਤਪਾਦ (ਕੈਂਡੀਡ ਅਤੇ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ਡ ਜਾਂ ਚਮਕਦਾਰ), ਗਿਰੀਦਾਰ, ਅਖਰੋਟ ਉਤਪਾਦ, oligofructose (ਅਧਿਕਤਮ 15%) ਅਤੇ ਸਿਰਕਾ:
- ਅੱਗੇ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਨਕਲੀ ਸਵੀਟਨਰ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਸ ਨਿਯਮ ਦੇ ਨਿਯਮ 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 ਲੇਬਲ ਘੋਸ਼ਣਾ, 2011.
- ਇਹ ਵੀ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਇਹ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ, ਅਰਥਾਤ:-
  - ✓ ਅਲਕੋਹਲ ਵਾਲੀ ਐਸਿਡਿਟੀ (90 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਅਲਕੋਹਲ ਦੇ ਨਾਲ)- 7.5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ। N NaOH ਪ੍ਰਤੀ 100 ਗ੍ਰਾਮ ਸੁੱਕੇ ਪਦਾਰਥ.
  - ✓ ਸੁੱਕੇ ਭਾਰ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ Dil. HCL ਵਿੱਚ ਸੁਆਹ ਅਘੁਲਣਸ਼ੀਲ-
- ਮਸਾਲਾ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਫਲਾਂ ਦੀ ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਬੈਂਡ- 0.1 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਮਸਾਲਾ ਬੈਂਡ ਜਾਂ ਫਲਾਂ ਦੀ ਬੈਂਡ- 0.2 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ
- ਇਹ ਵੀ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਇਹ ਗੰਦਗੀ, ਕੀੜੇ-ਮਕੋੜੇ ਅਤੇ ਕੀੜੇ-ਮਕੋੜਿਆਂ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ, ਲਾਰਵੇ, ਚੂਹੇ ਦੇ ਵਾਲਾਂ ਅਤੇ ਰੰਗਦਾਰ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਵੇਗਾ, ਸਿਵਾਏ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 3.1.17 ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਵਿੱਚ, ਨਿਯਮ 3.1.17 ਦੇ ਉਪਬੰਧ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੈਰੀਓਵਰ ਰੰਗ ਵਜੋਂ ਮੌਜੂਦ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਨਜ਼ੂਰ ਭੋਜਨ ਰੰਗ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ। ਉਤਪਾਦ.
- [ਇਹ ਵੀ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਬੈਂਡ ਵਿੱਚ "ਚੰਗੇ" ਦੇ ਅਧੀਨ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪੱਧਰਾਂ 'ਤੇ ਬੇਕਰ ਦਾ ਖਮੀਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਨਿਰਮਾਣ ਅਮਲ]

ਇਸ ਵਿੱਚ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼, 2011 ਦੇ ਲੇਬਲਿੰਗ 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 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 ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
3. ਪਰਿਸਰ ਸਾਫ਼, ਦੁਕਵੀਂ 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 ਕੰਪਾਂ 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, ਸਿਗਰਟ ਪੀਣ, ਖੁੱਕਣ ਅਤੇ ਨੱਕ ਵਗਣ ਦੀ ਮਨਾਹੀ ਹੋਵੇਗੀ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵੇਲੇ।
17. ਉਹ ਸਾਰੇ ਵਸਤੂ ਜੋ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜਾਂ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਖਪਤ ਲਈ ਫਿੱਟ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਕਵਰ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
18. ਭੋਜਨ ਦੀ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਵਾਹਨਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
19. ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਲੋੜੀਂਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
20. ਕੀਟਨਾਸ਼ਕਾਂ / ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 'ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਣ / ਸਟੋਰ ਕਰਨ / ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

#### 4.4 ਲੇਬਲਿੰਗ ਸਟੈਂਡਰਡ (FSS ਦਾ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.5)

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

1. ਨਾਮ, ਵਪਾਰ ਦਾ ਨਾਮ ਜਾਂ ਵੇਰਵਾ

2. ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਨਾਮ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਰਚਨਾ ਦੇ ਘਟਦੇ ਕ੍ਰਮ ਵਿੱਚ ਭਾਰ ਜਾਂ ਆਇਤਨ ਦੁਆਰਾ
3. ਉਤਪਾਦਕ/ਪੈਕਰ, ਆਯਾਤਕਰਤਾ, ਆਯਾਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮੂਲ ਦੇਸ਼ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ (ਜੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਉਤਪਾਦ ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਪਰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ)
4. ਪੋਸ਼ਣ 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

ਬਸਰਤੇ ਕਿ - (i) ਕੱਚੀਆਂ ਖੇਤੀ ਵਸਤੂਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਕਣਕ, ਚੌਲ, ਅਨਾਜ, ਆਟਾ, ਮਸਾਲੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਜੜੀ-ਬੂਟੀਆਂ, ਮਸਾਲੇ, ਟੇਬਲ ਲੂਣ, ਖੰਡ, ਗੁੜ, ਜਾਂ ਗੈਰ ਆਦਿ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। -ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਵੇਂ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਚਾਹ, 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 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 ਕਿਤੇ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ, ਉਤਪਾਦ ਲੇਬਲ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ-

- ✓ irradiated ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ irradiation ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ ਨੰਬਰ ਦਾ ਮਕਸਦ. ਰੰਗਦਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਵਾਧੂ ਜੋੜ.
- ✓ ਸਾਕਾਹਾਰੀ 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।
- ✓ ਸਾਕਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਰਗ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰੇ ਰੰਗ ਨਾਲ ਭਰੇ ਚੱਕਰ ਦਾ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਚਿੰਨ੍ਹ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਹਰੇ ਰੰਗ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਪ੍ਰਮੁੱਖਤਾ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।
- ✓ ਸਾਰੀਆਂ ਘੋਸ਼ਣਾਵਾਂ ਇਹ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ: ਪੈਕੇਜ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਜਾਂ ਹਿੰਦੀ ਵਿੱਚ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਆਯਾਤ ਕੀਤੇ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲੇ ਵਾਧੂ ਰੈਪਰ 'ਤੇ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਹੀ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਪੱਕੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਕਾਰਡ ਜਾਂ ਟੇਪ 'ਤੇ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਕਸਟਮ ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪੈਕੇਜ ਅਤੇ ਲੇਬਲਾਂ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ।

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

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

ਅਧਿਆਇ - 5ਮਾਈਕਰੋ/ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਉੱਦਮਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ**5.1 PM-FME ਸਕੀਮ:**

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਮੋਸ਼ਨ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ (MoFPI), ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਂਝੇਦਾਰੀ ਵਿੱਚ, ਇੱਕ ਆਲ ਇੰਡੀਆ ਕੇਂਦਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਪਾਂਸਰਡ "ਮਾਈਕਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਮੋਸ਼ਨ ਐਂਟਰਪ੍ਰਾਈਜ਼ਿਜ਼ ਸਕੀਮ (ਪੀਐਮ ਐਫਐਮਈ ਸਕੀਮ) ਦਾ ਪੀਐਮ ਫਾਰਮਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ" ਨੂੰ ਅਪਗ੍ਰੇਡ ਕਰਨ ਲਈ ਵਿੱਤੀ, ਤਕਨੀਕੀ ਅਤੇ ਵਪਾਰਕ ਸਹਾਇਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਸ਼ੁਰੂ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਮੌਜੂਦਾ ਮਾਈਕਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਮੋਸ਼ਨ 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 ਜਾ ਮਦਦ ਕਰਨਾ;
- IV. ਕਿਸਾਨ ਉਤਪਾਦਕ ਸੰਗਠਨਾਂ (FPOs), ਸਵੈ-ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹਾਂ (SHGs), ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼ ਲਈ ਉਤਪਾਦਕ ਸਹਿਕਾਰੀ, ਸਾਂਝੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਂਡਿੰਗ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਲਈ ਸਮਰਥਨ ਕਰਨਾ ।

---

ਹਵਾਲੇ:

<sup>i</sup> <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/bread-market>

---

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