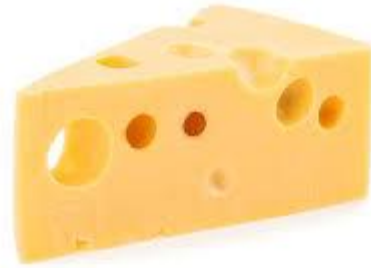


ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਚੀਜ਼ ਉਤਪਾਦਨ

ਲਈ ਪੜ੍ਹਨ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ



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

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

ਸਮੱਗਰੀ

ਅਧਿਆਇ - 1: ਕੱਚਾ ਮਾਲ

| | | |
|------|--|----|
| 1.1 | ਜਾਣ-ਪਛਾਣ | 05 |
| 1.2 | ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ..... | 05 |
| 1.3 | ਵੈਲਯੂ-ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦ ਬਾਰੇ ਸਮਝ..... | 06 |
| 1.4 | ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ..... | 06 |
| 1.5 | ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ..... | 06 |
| 1.6 | ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ..... | 07 |
| 1.7 | ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ | 08 |
| 1.8 | ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੋਸਟਿਕ ਮੁੱਲ..... | 09 |
| 1.9 | ਚੀਜ਼ ਲਈ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚੋਣ..... | 09 |
| 1.10 | ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ..... | 09 |
| 1.11 | ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ..... | 10 |
| 1.12 | ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ..... | 11 |

ਅਧਿਆਇ - 2: ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

| | | |
|------|--|----|
| 2.1 | ਜਾਣ-ਪਛਾਣ..... | 13 |
| 2.2 | ਚੀਜ਼ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ..... | 15 |
| 2.3 | ਚੀਜ਼ ਦਾ ਕਾਨੂੰਨੀ ਮਿਆਰ..... | 16 |
| 2.4 | ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ ਅਤੇ ਪੋਸਟ ਮੁੱਲ..... | 16 |
| 2.5 | ਦੁੱਧ ਦਾ ਮਾਨਕੀਕਰਨ | 17 |
| 2.6 | ਦੁੱਧ ਦੀ ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ..... | 17 |
| 2.7 | CaCl ₂ ਦਾ ਜੋੜ..... | 18 |
| 2.8 | ਚੈਡਰ ਚੀਜ਼ ਲਈ ਫਲੋ ਚਾਰਟ..... | 18 |
| 2.9 | ਗਾਂ ਅਤੇ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀ ਚੈਡਰ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ..... | 19 |
| 2.10 | ਮੇਜ਼ੇਰੇਲਾ ਚੀਜ਼ ਲਈ ਫਲੋ ਚਾਰਟ..... | 21 |
| 2.11 | ਚੈਡਰ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ..... | 22 |

| | | |
|------|------------------------------|----|
| 2.12 | ਚੀਜ਼ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਰੀ..... | 22 |
|------|------------------------------|----|

ਅਧਿਆਇ - 3: ਪੈਕੇਜਿੰਗ

| | | |
|-----|--|----|
| 3.1 | ਜਾਣ-ਪਛਾਣ..... | 24 |
| 3.2 | ਚੀਜ਼ ਦੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ..... | 24 |
| 3.3 | ਫਿਲਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ..... | 25 |
| 3.4 | ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਫਿਲਮਾਂ ਦੀਆਂ ਮਨਭਾਉਂਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ | 25 |
| 3.5 | ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪ੍ਰਚੂਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ | 27 |
| 3.6 | ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ਼..... | 27 |
| 3.7 | ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕ | 31 |
| 3.8 | ਚੀਜ਼ ਦੀ ਵੰਡ..... | 31 |
| 3.9 | ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਫਾਇਦੇ..... | |

ਅਧਿਆਇ - 4: ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

| | | |
|-----|--|----|
| 4.1 | ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ..... | 32 |
| 4.2 | ਸਫਾਈ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (GMP)..... | 33 |
| 4.3 | ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ..... | 38 |
| 4.4 | ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ..... | 40 |
| 4.5 | ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜ ਤੋਂ ਛੋਟ..... | 40 |
| 4.6 | ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ..... | 41 |
| 4.7 | ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ..... | 43 |
| 4.8 | ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ..... | 44 |

ਅਧਿਆਇ - 5: ਸਫਾਈ, ਸੀਆਈਪੀ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਇਲਾਜ

| | | |
|-----|-----------------|----|
| 5.1 | ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ..... | 47 |
|-----|-----------------|----|

| | |
|--|----|
| 5.2 ਕਰੇਟ ਵਾਸ਼ਿੰਗ..... | 47 |
| 5.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਟੈਂਕੀਆਂ/ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਵੈਟ ਆਦਿ ਦਾ CIP..... | 47 |
| 5.4 ਐਫਲੂਐਂਟ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ..... | 49 |
| 5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ..... | 56 |
| 5.6 ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ: ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ..... | 51 |

ਅਧਿਆਇ - 1

ਕੱਚਾ ਮਾਲ

1.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਦੁੱਧ, ਮਾਦਾ ਬਣਯਾਰੀ ਜੀਵਾਂ ਦੀਆਂ ਬਣਯਾਰੀ ਗੁੰਝੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਹੋਇਆ ਤਰਲ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਮਾਦਾ ਆਪਣੇ ਬੱਚਿਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪੋਸ਼ਣ ਦੇਣ ਲਈ ਦਿੰਦੀ ਹੈ। ਪਾਲਤੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਦੁੱਧ ਮਨੁੱਖਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੋਜਨ ਸਰੋਤ ਵੀ ਹੈ, ਜਾਂ ਤਾਂ ਇੱਕ ਤਾਜ਼ੇ ਤਰਲ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਕਈ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਖਣ ਅਤੇ ਪਨੀਰ (<https://www.britannica.com>). ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਵਿਕਲਪ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਨੌਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ, ਵਿਟਾਮਿਨ D ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ: ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀ ਟਿਸ਼ੂ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ ਮਜ਼ਬੂਤ ਹੱਡੀਆਂ ਅਤੇ ਦੰਦਾਂ ਨੂੰ ਮਜ਼ਬੂਤ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਬੀ ਵਿਟਾਮਿਨ ਵੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉਰਜਾ ਵਿੱਚ ਬਦਲਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ।

1.2 ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ

ਭਾਰਤ ਵਿਸ਼ਵ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਮੋਹਰੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਗਲੋਬਲ ਮਾਰਕੀਟ ਹਿੱਸੇਦਾਰੀ ਦਾ 19 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਹੈ ਅਤੇ ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2018 - 2023 ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ 14.8% ਦੀ ਮਿਸ਼ਰਿਤ ਸਾਲਾਨਾ ਵਿਕਾਸ ਦਰ (CAGR) ਨਾਲ ਵਧਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ। ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2019 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਲਗਭਗ 187 ਮਿਲੀਅਨ ਮੀਟ੍ਰਿਕ ਟਨ ਦੀ ਰਕਮ ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ - 2018 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਲਗਭਗ 81% ਅਸੰਗਠਿਤ ਖੇਤਰ ਦੇ ਅਧੀਨ ਆਉਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਗੈਰ-ਸਵੱਛ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਮੁੱਚੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਖੇਤੀ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਦੀ ਖਪਤ ਦੇ ਪੈਟਰਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਘੱਟ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚਾ ਦੁੱਧ ਦੇ ਘੱਟ ਮੁੱਲ ਵਾਧੇ ਦਾ ਮੁੱਖ ਕਾਰਨ ਹੈ। ਵੈਲਯੂ

ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦਾਂ ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਰਵਾਇਤੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਦਿਨੋ-ਦਿਨ ਵੱਧ ਰਹੀ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਸ਼ ਦਾ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ ਮੌਜੂਦਾ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਰਾਜਸਥਾਨ ਅਤੇ ਗੁਜਰਾਤ ਭਾਰਤ ਦੇ ਮੁੱਖ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਹਨ। ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇੱਥੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਮੱਝਾਂ ਦੀ ਆਬਾਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਦੂਜੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੀ ਆਬਾਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਰਾਜ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਪੇਂਡੂ ਆਬਾਦੀ ਪਸ਼ੂ ਪਾਲਣ ਅਤੇ ਡੇਅਰੀ ਫਾਰਮਿੰਗ ਵਿੱਚ ਰੁੱਝੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਗੁਜਰਾਤ ਵਿੱਚ ਕਈ ਸਹਿਕਾਰੀ ਡੇਅਰੀ ਯੂਨੀਅਨਾਂ, ਦੁੱਧ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾਵਾਂ ਅਤੇ ਨਿੱਜੀ ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਹਨ, ਜੋ ਰਾਜ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ।

1.3 ਵੈਲਯੂ-ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ

ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਕਈ ਮੁੱਲ-ਵਰਧਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਖਣ, ਦਹੀਂ, ਚੀਜ਼, ਘਿਓ, ਵ੍ਹੀ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਅਤਿ-ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਦੁੱਧ, ਚੀਜ਼, ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ ਤੋਂ ਮਾਲੀਆ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਊਡਰ। ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2016 - 2020 ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਡੇਅਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦਾ ਆਕਾਰ ਲਗਭਗ 14% ਵਧਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ।

1.4 ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ

ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਯਾਤ ਭੂਟਾਨ, ਅਫਗਾਨਿਸਤਾਨ, ਕੈਨੇਡਾ, ਮਿਸਰ ਅਤੇ ਸੰਯੁਕਤ ਅਰਬ ਅਮੀਰਾਤ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਵਧਿਆ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਨੇ ਫਰਾਂਸ, ਨਿਊਜ਼ੀਲੈਂਡ, ਆਇਰਲੈਂਡ, ਫਰਾਂਸ, ਯੂਕਰੇਨ ਅਤੇ ਇਟਲੀ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਵੀ ਕਾਫੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਦਰਾਮਦ ਕੀਤੇ ਹਨ।

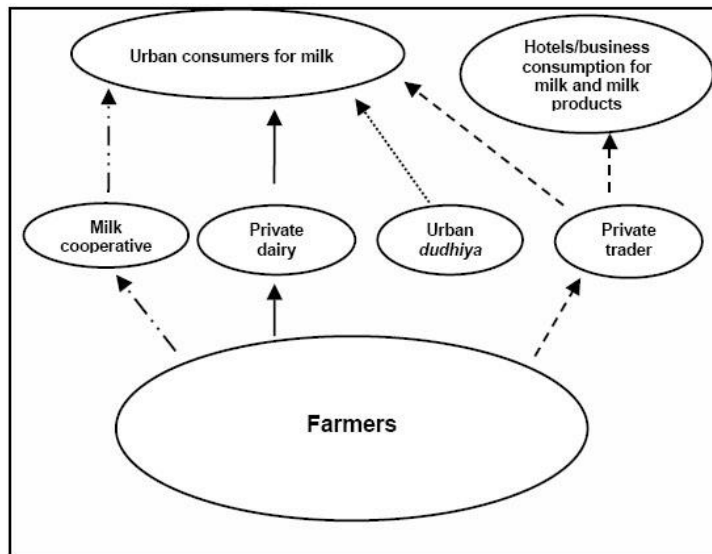
1.5 ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ

ਦੁਧਾਰੂ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪਸ਼ੂ ਧਨ ਹੋਣ ਦੇ ਬਾਵਜੂਦ, ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਚੰਗੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸਹੂਲਤ ਅਤੇ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰਾਂ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਦੀ ਘਾਟ ਹੈ ਜਿਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਬਰਬਾਦੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਢੁਕਵੀਂ ਸਟੋਰੇਜ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦੀ ਘਾਟ ਅਤੇ ਅਕੁਸਲ ਵੰਡ ਚੈਨਲ ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਪਾ ਰਹੇ ਹਨ।

ਸਹੀ ਪਸ਼ੂ ਪਾਲਣ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਫੀਡ ਅਤੇ ਚਾਰੇ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਗਲਤ ਸੋਕੇ ਅਤੇ ਹੜ੍ਹ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਚਾਰੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ, ਕਾਗਜ਼, ਅਤੇ ਤਰਲ ਬਿੰਬਨ ਦੇ ਉਤਪਾਦਕਾਂ ਦੁਆਰਾ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਫਸਲਾਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਦੀ ਉੱਚ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਦੁਧਾਰੂ ਪਸ਼ੂਆਂ ਲਈ ਸਹੀ ਫੀਡ ਅਤੇ ਚਾਰੇ ਦੀ ਘਾਟ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਇਸਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੀ ਹੈ।

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਚੈਨਲ

ਡੇਅਰੀ



ਹਵਾਲਾ: FAO

1.6 ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ

ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸਦੇ ਉੱਚ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਦੇ ਕਾਰਨ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਭੋਜਨ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ 'ਤੇ ਕਾਰਵਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਹੈ;

- ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਓ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਬਹੁਤ ਨਾਸ਼ਵਾਨ ਹੈ।

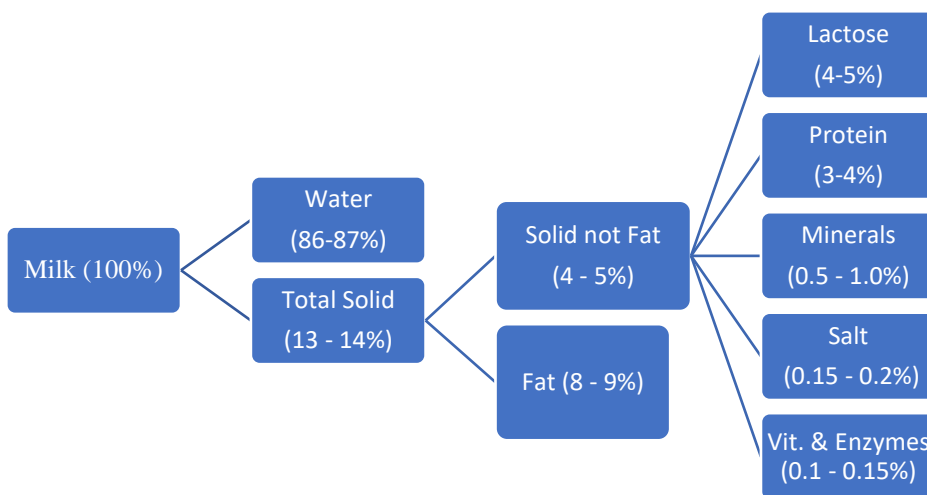
• ਚੰਗੀ ਸਿਹਤ ਲਈ ਦਹੀਂ, ਪਨੀਰ, ਪਨੀਰ, ਮੱਖਣ, ਘਿਓ, AMF, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਪਨੀਰ ਅਤੇ ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵ੍ਹਾਈਟਨਰ, ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਆਦਿ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਡੇਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।

• ਇਸ ਤੋਂ ਵਪਾਰ ਕਰੋ, ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਦੇ ਮੌਕੇ ਪੈਦਾ ਕਰੋ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਵਿੱਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਰਾਸ਼ਟਰ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਰੋ।

1.7 ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ

ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ ਸਪੀਸੀਜ਼, ਨਸਲ (ਹੋਲਸਟਾਈਨ, ਜਰਸੀ), ਫੀਡ, ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੇ ਪੜਾਅ ਦੇ ਨਾਲ ਬਦਲਦੀ ਹੈ। FSSAI ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, “ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਪੂਰਾ, ਤਾਜ਼ਾ, ਸਾਫ਼ ਲੈਕਟੇਲ ਸਿਕਰੀਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇੱਕ ਜਾਂ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਿਹਤਮੰਦ ਦੁਧਾਰੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਜੋ ਵੱਢੇ ਬਣਨ ਤੋਂ 15 ਦਿਨਾਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ 5 ਦਿਨਾਂ ਬਾਅਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਅਤੇ SNF (ਸੋਲਿਡ ਨਾਟ ਫੈਟ) ਦੀ ਪੂਰਵ-ਨਿਰਧਾਰਤ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।”

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ FSSAI ਦੁਆਰਾ ਨਿਰਧਾਰਤ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਮਿਕਸਡ ਦੁੱਧ ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਗਾਂ ਅਤੇ ਮੱਝ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਦੁਧਾਰੂ ਜਾਨਵਰ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਸੁਮੇਲ। ਸੁਮੇਲ ਵੀ FSSAI ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



1.8 ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ

ਸਾਰਣੀ: ਦੁੱਧ ਦੇ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ

| ਪੋਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਕਾਰਕ | ਵਰਣਨ | ਊਰਜਾ ਮੁੱਲ |
|-------------------|--|-----------|
| ਪ੍ਰੋਟੀਨ | ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਕੈਸੀਨ ਹੈ, ਇੱਕ ਉੱਚ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਪ੍ਰੋਟੀਨ. ਸਾਰੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਜ਼ਰੂਰੀ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਮੌਜੂਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। | 4.1 KC/g |
| ਖਣਿਜ | ਦੁੱਧ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਤੇ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ. | |
| ਵਿਟਾਮਿਨ | ਦੁੱਧ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ, ਡੀ, ਥਿਆਮੀਨ ਅਤੇ ਰਿਬੋਫਲੇਵਿਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। | |
| ਚਰਬੀ | ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਚੰਗੇ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਭੌਤਿਕ ਗੁਣਾਂ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 3.5 ਤੋਂ 4.5% ਤੱਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। | 9.3 KC/g |
| ਲੈਕਟੋਜ਼ | ਲੈਕਟੋਜ਼ ਸ਼ੂਗਰ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਇਹ ਊਰਜਾ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ। | 4.1 KC/g |

1.9 ਚੀਜ਼ ਲਈ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚੋਣ

ਦੁੱਧ ਦੀ ਚੋਣ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਿੱਸਾ ਹੈ। ਗਾਂ ਦਾ ਦੁੱਧ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪੂਰੀ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕੁਝ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਸੇਧਾਂ ਨਾਲ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੇ ਪੱਕਣ ਦੌਰਾਨ ਰੇਨੇਟ ਦਾ ਜੰਮਣਾ, ਸਟਾਰਟਰ ਦਾ ਵਾਧਾ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ ਬਦਲਾਅ ਆਦਿ ਸਭ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਔਰਗੈਨੋਲੇਪਟਿਕ ਟੈਸਟ, ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਪਹਿਲੂਆਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

1.10 ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ

ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਉਪਜ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕਾਰਕਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ, ਜੋ ਕਿਸੇ ਵੀ ਕੰਪਨੀ ਦੀ ਮੁਨਾਫੇ ਨੂੰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਰਚਨਾ, ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੈਸੀਨ ਅਤੇ ਚਰਬੀ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਨੂੰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਆਮ ਸਮੀਕਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਉਪਜ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਗਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ;

$$Y = aF + bC$$

ਜਿੱਥੇ Y ਯੀਲਡ ਹੈ

F ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ

C ਦੁੱਧ ਦੀ ਕੈਸੀਨ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ

a ਅਤੇ b ਗੁਣਾਂਕ ਹਨ, ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ, ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ, ਸਾਜ਼ੇ-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਕੈਸੀਨ ਦੀ ਧਾਰਨਾ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੇ ਹਨ।

ਸਮੀਕਰਨ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਚੀਜ਼ ਦਾ ਝਾੜ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਕੈਸੀਨ ਸਮੱਗਰੀ ਨਾਲ ਰੇਖਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੈ। ਕੈਸੀਨ ਦੇ ਵਧੇਰੇ ਯੋਗਦਾਨ ਦੀ ਉਮੀਦ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਲਗਾਤਾਰ ਪੈਰਾਕੈਸੀਨ ਸਪੰਜ-ਵਰਗੇ ਨੈਟਵਰਕ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਸੀਰਮ ਦੇ ਪੜਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਚਰਬੀ ਦੀ ਆਪਣੇ ਆਪ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਪਾਣੀ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਚਰਬੀ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਪੈਰਾਕੈਸੀਨ ਨੈਟਵਰਕ ਦੇ ਪੋਰਸ ਵਿੱਚ ਬੰਦ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਿੰਨੇਰੇਸਿਸ ਨੂੰ ਰੋਕਦੀ ਹੈ। ਬੰਦ ਚਰਬੀ ਵਾਲੇ ਗਲੋਬਿਊਲ ਸਰੀਰਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਲੇ ਦੁਆਲੇ ਦੇ ਪੈਰਾਕੈਸੀਨ ਨੈਟਵਰਕ ਦੇ ਏਕੀਕਰਣ ਨੂੰ ਸੀਮਤ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਮੈਟ੍ਰਿਕਸ ਸੰਕੁਚਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਕੱਢਣ ਦੀ ਡਿਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਲਈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦਹੀਂ ਦੀ ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਧ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਵਧੇਰੇ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਨਮੀ-ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਅਨੁਪਾਤ ਵਧਦਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ, ਜੇਕਰ ਗੈਰ-ਚਰਬੀ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਨਿਰੰਤਰ ਬਣਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ,

1.11 ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਸਟੇਰੇਜ਼ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ, ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੁੱਧ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਲੈਕਸ਼ਨ/ਚਿਲੰਗ ਸੈਂਟਰਾਂ ਤੋਂ ਬੈਚਾਂ ਵਿੱਚ ਫੈਕਟਰੀ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਦਾ ਹੈ। ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਡੈਕ (RMRD) 'ਤੇ, ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਏ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮੁੱਢਲੇ ਆਰਗੈਨੋਲੇਪਟਿਕ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਜਾਂਚਾਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਤੁਰੰਤ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇੰਸੂਲੇਟਡ ਸਿਲੇਜ਼/ਟੈਂਕਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਕੁਝ ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਫਰਿੱਜ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਭੌਤਿਕ-ਰਸਾਇਣਕ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਕੈਸੀਨ ਅਤੇ ਕੋਲੋਇਡਲ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਫਾਸਫੇਟ ਦੀ ਘੁਲਣਸ਼ੀਲਤਾ ਜਿਸ ਨਾਲ ਸੀਰਮ ਕੈਸੀਨ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਮੱਖੀ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨ ਵਧਦਾ ਹੈ।
- ਸਾਈਕਰੋਟੋਫਿਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਾਧਾ ਜੋ ਪ੍ਰੋਟੀਜ਼ ਅਤੇ ਲਿਪੇਸ ਵਰਗੇ ਐਨਜ਼ਾਈਮਾਂ ਨੂੰ ਛੱਡਣ ਵੱਲ ਅਗਵਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- ਲਿਪੇਸ ਐਕਸ਼ਨ ਦੇ ਕਾਰਨ ਮੁਫਤ ਚਰਬੀ ਦੇ ਪੱਧਰ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ।

ਵਧੇ ਹੋਏ ਸੀਰਮ ਕੈਸੀਨ ਦੇ ਪੱਧਰ ਨੂੰ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਉਲਟਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਕੋਲਡ ਸਟੋਰੇਜ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਪਰ ਪ੍ਰੋਟੀਜ਼ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਪੋਪਟਾਇਡਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਟੁੱਟਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਪੋਪਟਾਇਡ ਸੀਰਮ ਪੜਾਅ ਵਿੱਚ ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਦਹੀਂ ਦੇ ਗਠਨ ਦੌਰਾਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ। ਉਹ ਮੱਖੀ ਵਿੱਚ ਗੁਆਚ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਿਸ ਨਾਲ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਵਿੱਚ ਕਮੀ ਆਉਂਦੀ ਹੈ। ਘਟੇ ਹੋਏ ਕੈਸੀਨ ਦੇ ਪੱਧਰ ਦਾ ਦਹੀਂ ਦੇ ਟੁੱਟਣ ਅਤੇ ਕਮਜ਼ੋਰ ਕੋਗੁਲਮ ਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਮੱਖੀ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਵਧਦਾ ਹੈ। ਮੱਖੀ ਵਿੱਚ ਕੈਸੀਨ ਅਤੇ ਚਰਬੀ ਨੂੰ ਗੁਆਉਣ ਦਾ ਦੋਹਰਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਨੂੰ ਕਾਫ਼ੀ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ।

1.12 ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤਬਦੀਲੀਆਂ

1. ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਕਰਨਾ: ਉੱਚ ਗਰਮੀ ਦੇ ਇਲਾਜ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਕੋਲੋਇਡਲ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਦੀ ਅੰਸ਼ਕ ਵਰਖਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਨਾਲ ਹੀ, ਵੇਅ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੈਸੀਨ ਮਾਈਸਲਸ ਦੀ ਆਪਸੀ ਤਾਲਮੇਲ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਜੰਮਣ ਤੋਂ ਰੋਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬਣਿਆ ਦਹੀਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਰੱਖਦਾ ਹੈ, ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਸਰੀਰ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰਦਾ ਹੈ।
2. ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੱਕਣਾ (ਐਸਿਡੀਫਿਕੇਸ਼ਨ): ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ, ਇਸਦੀ ਉੱਚ ਬਫਰਿੰਗ ਸਮਰੱਥਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਐਸਿਡਿਟੀ ਦਾ ਵਿਕਾਸ ਮੁਕਾਬਲਤਨ ਹੌਲੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਇਸਲਈ ਲਗਭਗ 2% ਲੈਕਟਿਕ ਕਲਚਰ ਦਾ ਉੱਚਾ ਪੱਧਰ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

3. ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੱਕਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ: ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ (30 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ) ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ, ਇੱਕ ਮੁਕਾਬਲਤਨ ਘੱਟ ਪੱਕਣ ਵਾਲਾ ਤਾਪਮਾਨ (28 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ) ਐਸੀਡਿਟੀ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਵਧੇਰੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
4. ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ: ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਲਈ, ਘੱਟ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ (40-45 ਮਿੰਟ ਲਈ 37 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ) ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਚੀਜ਼ (60 ਮਿੰਟ ਲਈ 39-40 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ) ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
5. ਚੈਡਰਿੰਗ: ਚੈਡਰਿੰਗ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਮੱਝਾਂ ਦੇ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਨੂੰ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਬਲਾਕਾਂ ਦੀ ਪਾਈਲਿੰਗ ਅਤੇ ਮੁੜ-ਪਾਈਲਿੰਗ ਵਧੇਰੇ ਵਾਰ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
6. ਦਬਾਅ: ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸੂਰਤ ਵਿੱਚ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਚੀਜ਼ ਬਲਾਕ 'ਤੇ ਘੱਟ ਦਬਾਅ ਪਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
7. ਸਟਾਰਟਰ ਕਲਚਰ ਐਡਜੈਕਟਸ ਅਤੇ ਐਂਜ਼ਾਈਮ ਦੀ ਤਿਆਰੀ: ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਪੱਕਣ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਸਟਾਰਟਰ ਐਡਜੈਕਟਸ ਅਤੇ ਐਕਸੋਜੇਨਸ ਐਂਜ਼ਾਈਮ ਤਿਆਰੀਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ - 2

ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਚੀਜ਼ ਮਨੁੱਖਜਾਤੀ ਦੁਆਰਾ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਇਹ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਲਗਭਗ 8000 ਸਾਲ ਪਹਿਲਾਂ ਟਾਈਗ੍ਰਿਸ ਅਤੇ ਫਰਾਤ ਦੀਆਂ ਨਦੀਆਂ ਦੇ ਪਾਰ ਖਾਨਾਬਦੋਸ਼ ਕਬੀਲਿਆਂ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਅਚਾਨਕ ਹੋਈ ਸੀ। ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਖੱਲ ਦੇ ਬਣੇ ਥੈਲਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਵਾਧੂ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਸੀ। ਨਿੱਘੇ ਮਾਹੌਲ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਦੁੱਧ ਦੀ ਖੰਡ ਦੇ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਦੁੱਧ ਦੀ ਦਹੀਂ ਬਣ ਜਾਂਦੀ ਹੈ

ਹਿਲਦੇ ਜਾਨਵਰ ਦਹੀਂ ਅਤੇ ਮੱਖੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਯਾਤਰਾ ਦੌਰਾਨ ਤੇਜ਼ਾਬ ਦਹੀਂ ਨੂੰ ਤੋੜ ਦਿੰਦੇ ਸਨ। ਮੱਖੀ ਨੇ ਗਰਮ ਸਫ਼ਰ 'ਤੇ ਇੱਕ ਤਾਜ਼ਗੀ ਵਾਲਾ ਪੀਣ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤਾ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਦਹੀਂ, ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਦੇ ਐਸਿਡ ਦੁਆਰਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੇ ਇਸ ਧਾਰਨਾ ਨੂੰ ਜਨਮ ਦਿੱਤਾ ਕਿ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਖਮੀਰ ਵਾਲੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਵਿਕਸਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।

ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣਾ ਅਸਲ ਵਿੱਚ 18ਵੀਂ ਸਦੀ ਤੱਕ ਫਾਰਮ ਹਾਊਸ ਦਾ ਅਭਿਆਸ ਸੀ। 19ਵੀਂ ਸਦੀ ਦੇ ਅਰੰਭ ਵਿੱਚ ਵਿਗਿਆਨਕ ਵਿਕਾਸ ਨੇ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਹਨ, ਜਿਸਦਾ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ 'ਤੇ ਬਹੁਤ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਅਤੇ ਇਸ ਲਈ, ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣਾ ਵਿਗਿਆਨ ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਕਲਾ ਬਣ ਗਿਆ। ਇਤਿਹਾਸ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਮਸ਼ੀਨੀਕਰਨ ਅਤੇ ਆਟੋਮੇਸ਼ਨ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਕਈ ਵਿਕਾਸ ਹੋਏ ਹਨ। ਇਨਲਾਈਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਨਾਲ ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਲਈ ਲਗਾਤਾਰ ਅਤੇ ਵੱਡੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਕਈ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਵਿਕਸਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।

ਰਵਾਇਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਪੱਕਣ ਅਤੇ ਖਾਸ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਮਹੀਨਿਆਂ ਜਾਂ ਕਈ ਵਾਰ ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਸੀ। ਵਿਗਿਆਨਕ ਵਿਕਾਸ ਅਤੇ ਖੋਜ ਨੇ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ ਕੀਤਾ ਹੈ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਵਿੱਚ ਲੋੜੀਂਦਾ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਹੈ।

ਐਫਐਸਐਸਆਰ (2011) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਚੀਜ਼ ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਪੱਕੇ ਹੋਏ ਜਾਂ ਨਾ ਪੱਕੇ ਹੋਏ ਨਰਮ ਜਾਂ ਅਰਧ-ਹਾਰਡ, ਸਖ਼ਤ ਅਤੇ ਵਾਧੂ ਸਖ਼ਤ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਵੈਕਸ ਜਾਂ ਪੋਲੀਫਿਲਮ ਨਾਲ ਲੇਪ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵੇਅ ਪ੍ਰੋਟੀਨ/ਕੇਸੀਨ ਦਾ ਅਨੁਪਾਤ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। . ਚੀਜ਼ ਪੂਰੀ ਜਾਂ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੁੱਧ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਗੈਰ-ਜਾਨਵਰ ਰੇਨਟ ਜਾਂ ਹੋਰ ਢੁਕਵੇਂ ਕੋਗੁਲੇਟਿੰਗ ਏਜੰਟਾਂ ਦੀ ਕਿਰਿਆ ਦੁਆਰਾ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਜੰਮਣ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਅਧੂਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਛਾਂ ਨੂੰ ਨਿਕਾਸ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਉਤਪਾਦ ਜੋ ਸਮਾਨ ਭੌਤਿਕ, ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਆਰਗੈਨੋਲੇਪਟਿਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਾਲਾ ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨ ਰਹਿਤ ਲੈਕਟਿਕ ਐਸਿਡ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੁਆਦ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਅਤੇ ਹੋਰ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ, ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਢੁਕਵੇਂ ਐਨਜ਼ਾਈਮ ਅਤੇ ਸੇਡੀਮਿੰਗ ਕਲੋਰਾਈਡ ਦੇ ਸਟਾਰਟਰ ਕਲਚਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਬਲਾਕਾਂ, ਟੁਕੜਿਆਂ, ਕੱਟੇ ਹੋਏ, ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਜਾਂ ਗਰੇਟ ਕੀਤੇ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਐਫਐਸਐਸਆਰ (2011) ਨੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਪੱਕਣ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਵੀ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਹੈ:

1. ਪੱਕਿਆ ਹੋਇਆ ਚੀਜ਼ ਉਹ ਚੀਜ਼ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਉਤਪਾਦਨ ਤੋਂ ਥੋੜੀ ਦੇਰ ਬਾਅਦ ਖਪਤ ਲਈ ਤਿਆਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ ਪਰ ਜਿਸ ਨੂੰ ਕੁਝ ਸਮੇਂ ਲਈ ਅਜਿਹੇ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਅਜਿਹੀਆਂ ਹੋਰ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਵਿੱਚ ਜ਼ਰੂਰੀ ਜੀਵ-ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਸਰੀਰਕ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।
2. ਮੇਲਡ ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਚੀਜ਼ ਇੱਕ ਪੱਕਿਆ ਹੋਇਆ ਚੀਜ਼ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪਕਾਉਣਾ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਉੱਲੀ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੁਆਰਾ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।
3. ਤਾਜ਼ੇ ਚੀਜ਼ ਸਮੇਤ ਨਾ-ਪੱਕਿਆ ਹੋਇਆ ਚੀਜ਼ ਚੀਜ਼ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਉਤਪਾਦਨ ਤੋਂ ਥੋੜੀ ਦੇਰ ਬਾਅਦ ਖਪਤ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਦਾ ਸੁਹਾਵਣਾ ਸਵਾਦ ਅਤੇ ਸਵਾਦ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਬੇ-ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਬੇਰਹਿਮਤਾ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਭੋਜਨ ਐਡਿਟਿਵ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਨਿਰਧਾਰਤ ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਲੇੜਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਗੇ।

2.2 ਚੀਜ਼ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ

ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਲਗਭਗ 2000 ਤੋਂ ਵੱਧ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ ਅਤੇ ਸਮੂਹ ਕਰਨਾ ਬਹੁਤ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੈ। ਅੰਦਰੂਨੀ ਵਪਾਰ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਉਮਰ, ਦੁੱਧ ਦੀ ਕਿਸਮ, ਮੂਲ ਦੇਸ਼, ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ/ਏਜੰਟ, ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਰਚਨਾਤਮਕ ਕਿਸਮਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਮੀ ਅਤੇ ਚਰਬੀ, ਆਮ ਦਿੱਖ, ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਰੀਓਲੋਜੀਕਲ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਵਰਗੀਕ੍ਰਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਗੁਣ. ਹਾਲਾਂਕਿ, ਉਪਰੋਕਤ ਸਕੀਮਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਆਪਣੇ ਆਪ ਵਿੱਚ ਸੰਪੂਰਨ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਸ਼ਾਇਦ ਲਗਭਗ 18 ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਕੁਦਰਤੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਚੇਡਰ, ਗੌਡਾ, ਐਡਮ, ਸਵਿਸ, ਬ੍ਰਿਕ, ਹਰਵੇ, ਕੈਮਬਰਟ, ਲਿਮਬਰਗਰ, ਪਰਮੇਸਨ, ਪ੍ਰੋਵੇਲੋਨ, ਰੋਮਾਨੋ, ਰੋਕਫੋਰਟ, ਸਾਪਸਾਗੋ, ਕਾਟੇਜ, ਨਿਊਫਚੈਟਲ, ਟ੍ਰੈਪਿਸਟ, ਕਰੀਮ ਅਤੇ ਵੇਅ ਚੀਜ਼। ਅਜਿਹਾ ਸਮੂਹ, ਭਾਵੇਂ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭਰਪੂਰ ਹੈ, ਅਧੂਰਾ ਅਤੇ ਅਧੂਰਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਰੀਓਲੋਜੀ ਦੇ ਆਧਾਰ ਤੇ ਵੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ,

1. ਬਹੁਤ ਸਖਤ (ਗਰੇਟਿੰਗ) - ਪਰਿਪੱਕ ਚੀਜ਼ 'ਤੇ ਨਮੀ <35% ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪਕਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਰਮੇਸਨ, ਰੋਮਾਨੋ।
2. ਸਖਤ - ਨਮੀ <40%
 - a) ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪੱਕਿਆ, ਬਿਨਾਂ ਅੱਖਾਂ ਦੇ: ਚੈਡਰ
 - b) ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪੱਕਿਆ, ਅੱਖਾਂ ਨਾਲ: ਸਵਿਸ
3. ਅਰਧ-ਸਖਤ - ਨਮੀ 40-47%
 - a) ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪੱਕਿਆ: ਇੱਟ।
 - b) ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਅਤੇ ਸਤਹੀ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪੱਕੇ ਹੋਏ: ਲਿਮਬਰਗਰ
 - c) ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨੀਲੇ ਮੋਲਡ ਦੁਆਰਾ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:
4. ਨਰਮ - ਨਮੀ > 47%
 - a) ਅਣ-ਪੱਕਿਆ - ਝੌਂਪੜੀ

b) ਪੱਕਿਆ - Neufchatel

2.3 ਚੀਜ਼ ਦਾ ਕਾਨੂੰਨੀ ਮਿਆਰ

| ਚੀਜ਼ ਦੀ ਕਿਸਮ | ਨਮੀ ਦੀ ਸਮਗਰੀ (ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ) % | ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ (ਘੱਟੋ-ਘੱਟ) % |
|-----------------|------------------------------|---|
| ਹਾਰਡ ਦਬਾਇਆ ਚੀਜ਼ | 39 | 48 |
| ਅਰਧ ਹਾਰਡ ਚੀਜ਼ | 45 | 40 |
| ਅਰਧ ਨਰਮ ਚੀਜ਼ | 52 | 45 |
| ਨਰਮ ਚੀਜ਼ | 80 | 20 |
| ਵਾਧੂ ਹਾਰਡ ਚੀਜ਼ | 36 | 32 |
| ਮੇਜ਼ੇਰੇਲਾ ਚੀਜ਼ | 60 | 35 |
| ਪੀਜ਼ਾ ਚੀਜ਼ | 54 | 35 |

2.4 ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ ਅਤੇ ਪੋਸ਼ਣ ਮੁੱਲ

ਚੀਜ਼ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਕਾਰਕਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਨਸਲ, ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੀ ਅਵਸਥਾ, ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ, ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਤੱਤ ਵੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਲੈਕਟੋਜ਼ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਦੀ ਮੁਕਾਬਲਤਨ ਥੋੜ੍ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਸਾਰਣੀ: ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ

| ਵਿਭਿੰਨਤਾ | ਨਮੀ | ਚਰਬੀ | ਪ੍ਰੋਟੀਨ | ਐਸ (ਲੂਣ ਰਹਿਤ) | ਲੂਣ | ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ | ਫਾਸਫੋਰਸ | ਊਰਜਾ (ਕੈਲੋਰੀ/100 ਗ੍ਰਾਮ) |
|-------------|------|------|---------|---------------|-----|----------|---------|-------------------------|
| ਚੇਦਾਰ | 37.5 | 32 | 25 | 2 | 1.5 | 0.86 | 0.6 | 398 |
| ਮੇਜ਼ੇਰੇਲਾ | 54 | 18 | 22.1 | 2.3 | 0.7 | - | - | 290 |
| ਝੋਂਪੜੀ (ਅਨ- | 79.5 | 0.3 | 15.0 | 0.8 | 1.0 | 0.1 | 0.15 | 200 |

| | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| ਕਰੀਮ) | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|

2.5 ਦੁੱਧ ਦਾ ਮਾਨਕੀਕਰਨ

ਪ੍ਰੋਟੀਨ/ਕੇਸੀਨ ਦੇ ਪੱਧਰਾਂ ਦੇ ਸੰਦਰਭ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦਾ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ 'ਤੇ ਮੌਸਮੀਤਾ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਰਿਵਰਤਨਸ਼ੀਲ ਪ੍ਰੋਟੀਨ/ਕੇਸੀਨ ਸਮੱਗਰੀ ਜਿਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਦਹੀਂ ਬਣਾਉਣ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦਿਤ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਉਪਜ ਅਤੇ ਇਕਸਾਰਤਾ ਵਿੱਚ ਭਿੰਨਤਾਵਾਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਦੁੱਧ ਦੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨੂੰ ਆਮ ਤੋਂ ਉੱਚੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਵਾਧੂ ਚੀਜ਼ ਵੈਟਸ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਪੈਂਦੇ ਦੇ ਬੁਪੁੱਟ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ: UF ਜਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਰਿਵਰਸ ਓਸਮੋਸਿਸ (RO) ਦੁਆਰਾ ਤਿਆਰ ਘੱਟ-ਕੇਂਦਰਿਤ ਰੀਟੈਂਟ (LCR) ਦੀ ਵਰਤੋਂ; MF ਦੁਆਰਾ ਕੇਸੀਨ ਦੀ ਸੰਸ਼ੋਧਨ; ਜਾਂ ਫਾਸਫੋਰ ਕੇਸੀਨ ਪਾਊਡਰ (PC) ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ (MPC), ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰਵਾਇਤੀ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ। ਚੀਜ਼ ਦਾ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 0.70:1.0 ਦੇ ਕੇਸੀਨ/ਚਰਬੀ ਅਨੁਪਾਤ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.6 ਦੁੱਧ ਦੀ ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ

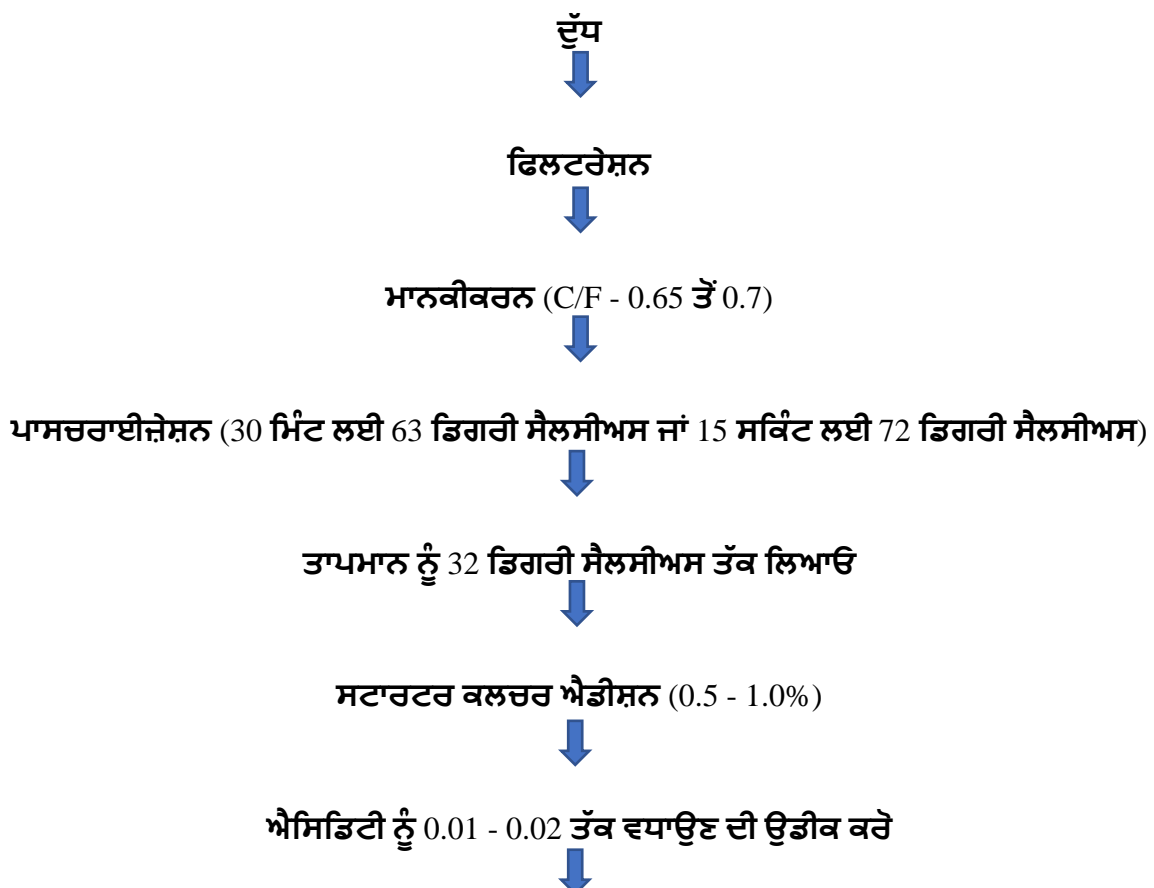
ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਹੀਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਜਿਵੇਂ ਥਰਮਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ, ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਆਦਿ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਹੀਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਵੇਅ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਜੈੱਲ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਵਧਦੀ ਹੈ। ਵੇਅ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਵਿਕਾਰ ਦੀ ਡਿਗਰੀ ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਰਿਕਵਰੀ ਦੀ ਸੀਮਾ ਨੂੰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਥਰਮਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਉਦੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਿਛਲੇ ਭਾਗ ਵਿੱਚ ਚਰਚਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ, ਦੁੱਧ ਦੇ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰੇਜ ਨਾਲ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਅਤੇ ਲਿਪੇਸ ਵਰਗੇ ਪਾਚਕ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਥਰਮਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਸਾਈਕਰੋਟ੍ਰੇਫਸ ਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਰੋਕਦੀ ਹੈ, ਕੇਸੀਨ ਦੇ ਘੁਲਣ ਨੂੰ ਰੋਕਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਉਪਜ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ (72 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ, 15 s) ਵੇਅ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨੂੰ ਹੇਠਲੇ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਵਿੱਚ ਥੋੜ੍ਹਾ ਜਿਹਾ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਜਿੰਨਾ ਗੰਭੀਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

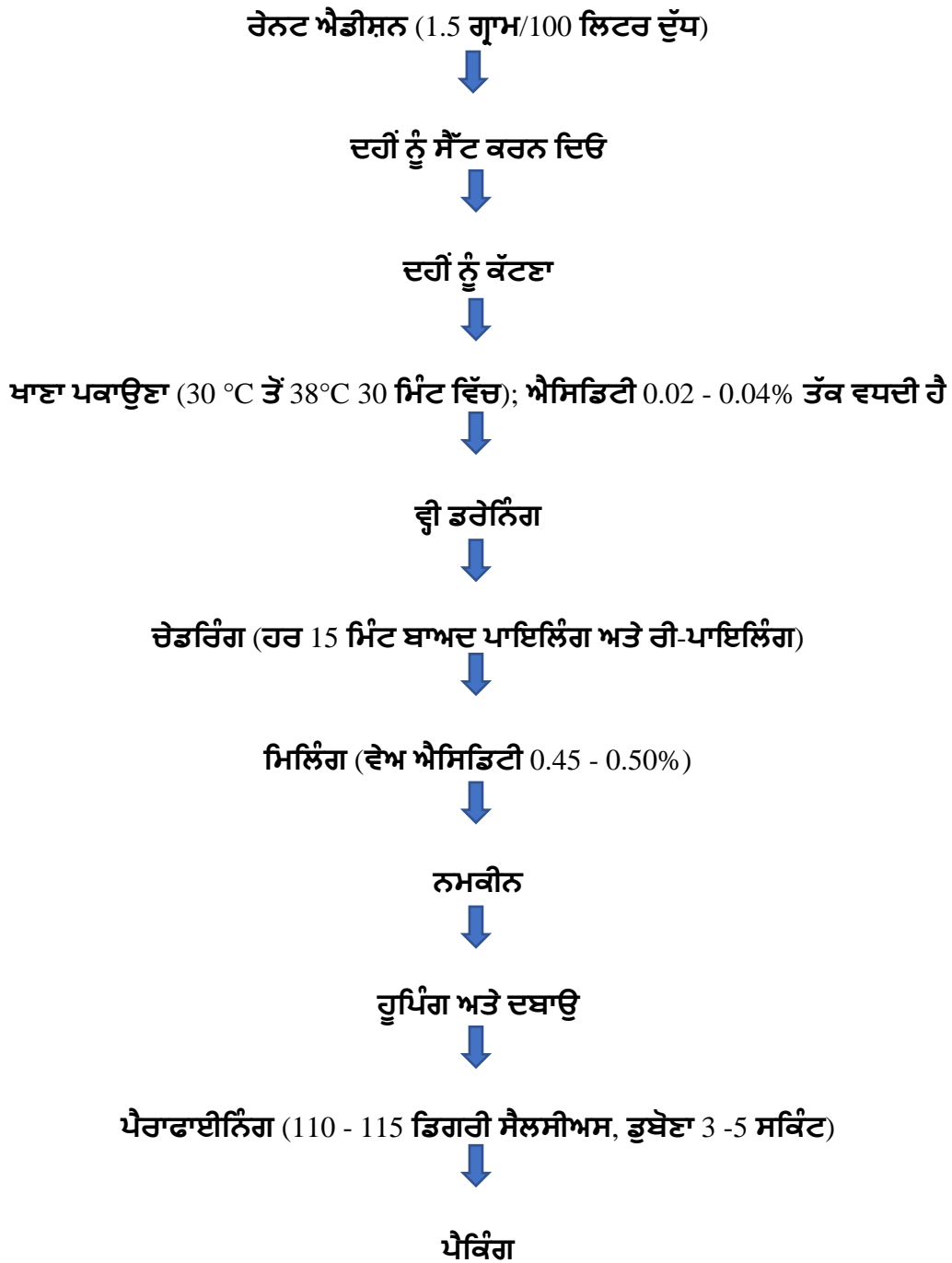
ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਜਰਾਸੀਮੀ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਨਾ, ਸਟੋਰੇਜ 'ਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਓਲਾਈਟਿਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੁਆਰਾ ਕੈਸੀਨ ਨੂੰ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਜਾਂ ਦਹੀਂ ਵਿੱਚ ਹੀਟ-ਡਿਨੇਚਰਡ ਵੇਅ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

2.7 CaCl₂ ਦਾ ਜੋੜ

ਚੀਜ਼ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 0.02% ਦੀ ਦਰ ਨਾਲ CaCl₂ ਜੋੜਨਾ ਇੱਕ ਆਮ ਅਭਿਆਸ ਹੈ। ਇਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਦਹੀਂ ਨੂੰ ਮਜ਼ਬੂਤੀ ਮਿਲਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਅਤੇ ਹਿਲਾਉਣ ਦੇ ਸਮੇਂ ਟੁੱਟਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਘੱਟ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਮੱਖੀ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਉਪਜ ਵਧਦੀ ਹੈ।

2.8 ਚੈਡਰ ਚੀਜ਼ ਲਈ ਫਲੇ ਚਾਰਟ



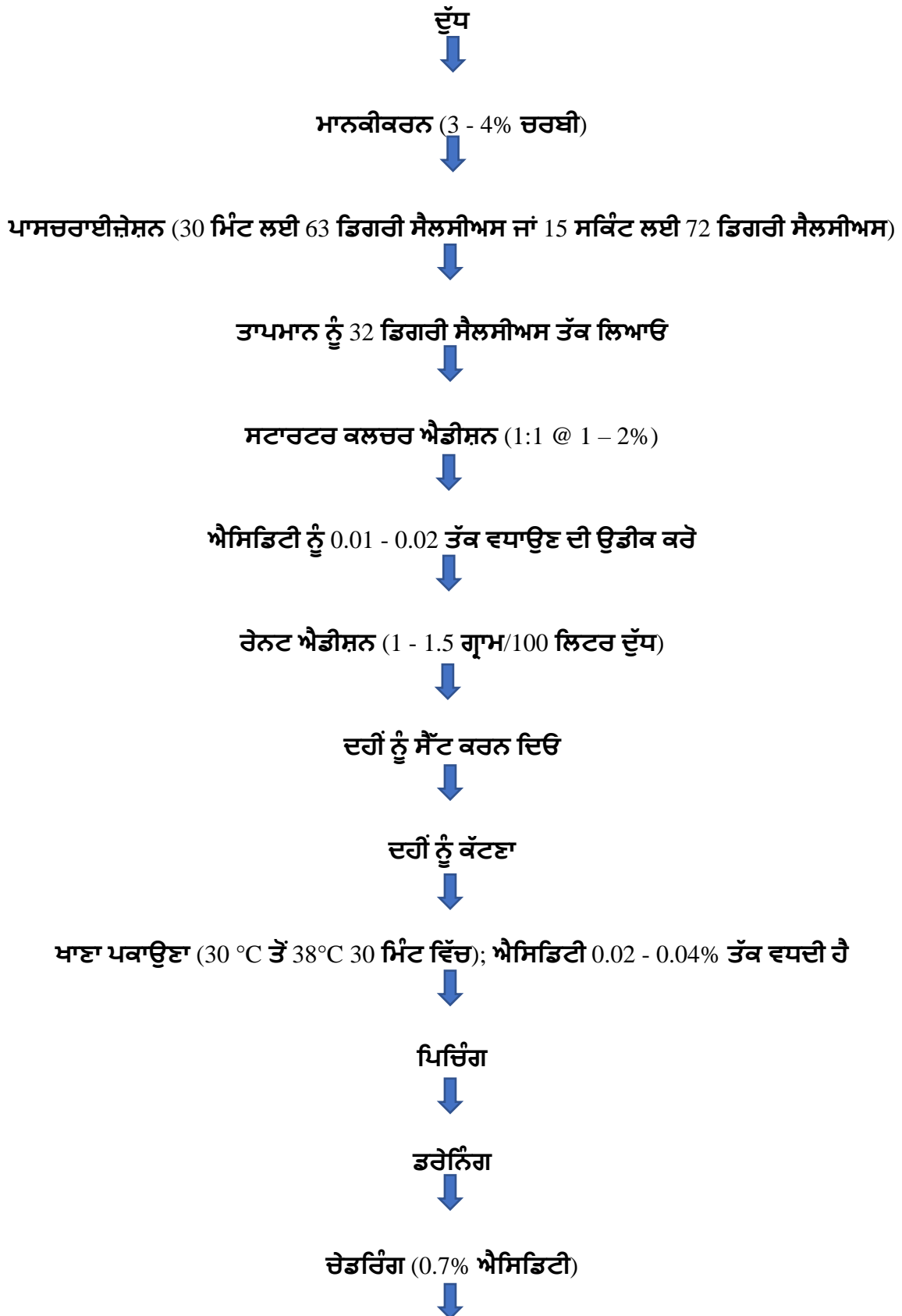


2.9 ਗਾਂ ਅਤੇ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੇ ਚੇਡਰ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ

| ਸੰਘਟਕ % | ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਚੇਡਰ ਚੀਜ਼ | ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਸੀਡਰ ਚੀਜ਼ |
|---------|---------------------------|---------------------------|
| ਨਮੀ | 37 | 34.75 |

| | | |
|--------------|-----------|-------|
| ਚਰਬੀ | 32 | 33.33 |
| ਪ੍ਰੋਟੀਨ | 25 | 25.32 |
| ਲੈਕਟੋਜ਼ | 2.1 | 1.94 |
| ਲੂਣ | 1.5 | 1.37 |
| ਨਮੀ ਵਿੱਚ ਲੂਣ | 4.0 | 3.93 |
| ਐਸ਼ | 3.7 | 4.66 |
| ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ | 0.725 | 0.84 |
| ਫਾਸਫੋਰਸ | 0.495 | 0.48 |
| pH | 5.2 - 5.4 | 5.2 |

2.10 ਮੋਜ਼ੇਰੇਲਾ ਚੀਜ਼ ਲਈ ਫਲੇ ਚਾਰਟ



ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਕਰਨਾ/ਖਿੱਚਣਾ (80 – 85°C)



ਬ੍ਰਾਇਨਿੰਗ (20 - 22% ਠੰਢਾ ਬਰਾਈਨ)



ਪੈਕੇਜਿੰਗ



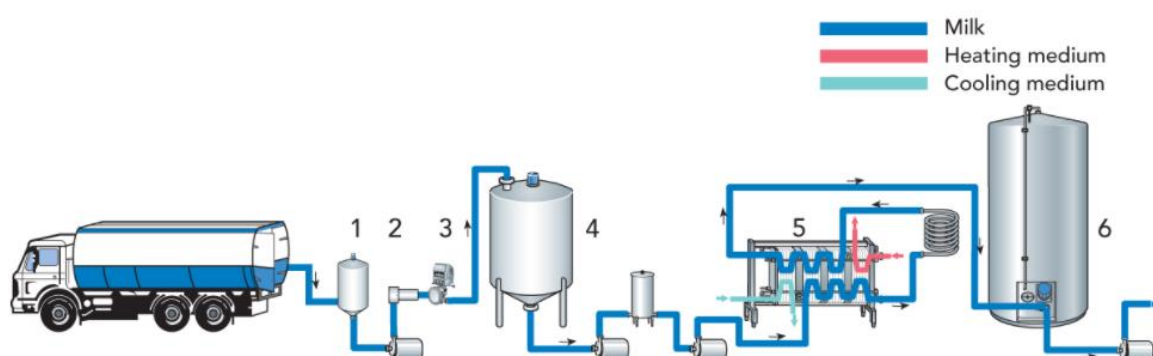
ਸਟੋਰੇਜ

2.11 ਚੇਡਰ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾ

| ਸੰਘਟਕ % | ਮੋਜ਼ੇਰੇਲਾ ਚੀਜ਼ |
|-----------|----------------|
| ਚਰਬੀ | 18 |
| ਨਮੀ | 54 |
| ਕੁੱਲ ਠੋਸ | 46 |
| ਪ੍ਰੋਟੀਨ | 22 |
| ਲੂਣ | ੳ.7 |
| ਐਸ਼ | 2.3 |
| <i>pH</i> | 5.2 |

2.12 ਚੀਜ਼ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

a) ਪੂਰੀ ਲਾਈਨ: ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਅਤੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ



ਚਿੱਤਰ. ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਅਤੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਯੂਨਿਟ - ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਹੈਂਡਬੁੱਕ: a) ਏਅਰ ਐਲੀਮੀਨੇਟਰ, b) ਫਿਲਟਰ, c) ਮਿਲਕ ਮੀਟਰ, d) ਇੰਟਰਮੀਡੀਏਟ ਸਟੇਰੇਜ਼ ਟੈਂਕ, e) ਥਰਮਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ/ਪੈਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਕੂਲਿੰਗ, f) ਸਿਲੋ ਟੈਂਕ

b) ਓਓ ਵੈਟ ਜਾਂ ਡਬਲ ਓ ਵੈਟ: ਇਸ ਨੂੰ

ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਵੈਟ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ,

ਅਤੇ ਅੰਦੋਲਨਕਾਰੀ ਗਤੀ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ

ਕਰਨ ਲਈ ਡਰਾਈਵ ਦੇ ਨਾਲ ਐਜੀਟੇਟਰ

ਨਾਲ ਮਾਊਂਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਲੋੜੀਂਦੇ

ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰਾਪਤ

ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਟਾਰਟਰ ਕਲਚਰ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।



c) ਸੰਯੁਕਤ ਹਿਲਾਉਣ ਅਤੇ ਕੱਟਣ ਵਾਲੇ ਐਜ਼ਾਰਾਂ ਅਤੇ ਲਹਿਰਾਏ ਗਏ ਡਰੇਨ ਸਿਸਟਮ ਨਾਲ ਹਰੀਜ਼ਟਲ ਬੰਦ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ:

1. ਸੰਯੁਕਤ ਕੱਟਣ ਅਤੇ ਖੰਡਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ

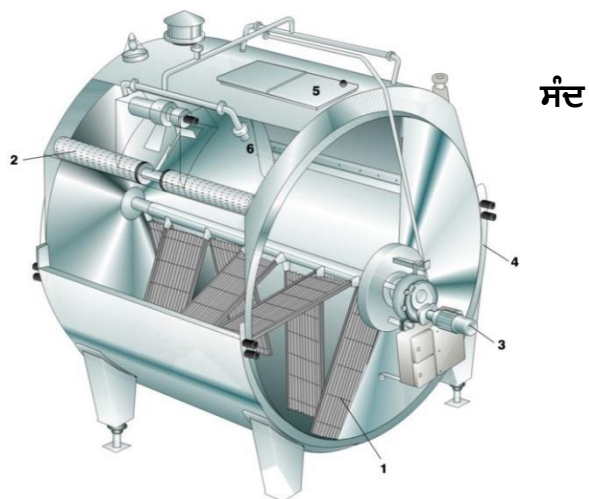
2. ਵੇਅ ਡਰੇਨ ਲਈ ਸਟਰੇਨਰ

3. ਬਾਰੰਬਾਰਤਾ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਮੋਟਰ

4. ਹੀਟਿੰਗ ਲਈ ਜੈਕਟ

5. ਮੈਨਹੋਲ ਕਵਰ

6. ਸੀਆਈਪੀ ਨੇਜ਼ਲ



ਚਿੱਤਰ. ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਚੀਜ਼ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ

ਅਧਿਆਇ - 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ, ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ, ਖਪਤਕਾਰਾਂ, ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਸ਼ਿਪਮੈਂਟ ਦੁਆਰਾ ਸੰਚਾਰ ਕਰਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਾਲੇ ਰੈਪਰ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਕੁਦਰਤੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕੋਈ ਵੀ ਸਮੱਗਰੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ:

- ਆਮ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਰੀਰਕ ਨੁਕਸਾਨਾਂ ਨੂੰ ਬਰਦਾਸ਼ਤ ਕਰਨਾ
- ਮੌਜੂਦ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖੇ
- ਖਪਤਕਾਰ ਨੂੰ ਇੱਕ ਆਕਰਸ਼ਕ ਦਿੱਖ ਦਿਓ
- ਸੂਖਮ-ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਤੋਂ ਬਚਾਓ ਅਤੇ
- ਆਕਸੀਜਨ ਸੰਚਾਰ ਰੁਕਾਵਟ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ

ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਦੇ ਸਮੇਂ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਰਵਾਇਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਸਹਾਰਾ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇਣ ਲਈ ਲੱਕੜ ਦੇ ਨਾਲ ਕੱਪੜੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਸੀ, ਪਰ ਪੌਲੀਮਰ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀ ਕਾਢ ਨੇ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਕ੍ਰਾਂਤੀ ਲਿਆ ਦਿੱਤੀ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਅੱਜ-ਕੱਲ੍ਹ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਸ਼ੀਨੀਕਰਨ ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਉਸੇ ਸਮੇਂ, ਚੀਜ਼ ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵੀ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਵਿਕਾਸ ਹੋ ਰਹੇ ਹਨ। ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੋ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:

- ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ (ਬਲਕ ਪੈਕਿੰਗ)
- ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਲਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ (ਪ੍ਰਚੂਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ)।

3.2 ਚੀਜ਼ ਦੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਚੀਜ਼ ਦੀ ਬਲਕ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ, ਇਹ ਜਾਂ ਤਾਂ ਪੈਰਾਫਿਨਡ ਜਾਂ ਵੈਕਿਊਮ ਲਚਕੀਲੀ ਫਿਲਮ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵੈਕਸਿੰਗ ਲਈ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਚੂਸਣ ਦੁਆਰਾ ਚੁੱਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅੱਧਾ ਮੋਮ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਬਾਕੀ ਅੱਧ ਨੂੰ ਡੁਬੋਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ, ਹੁਣ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ, ਗੈਸ ਫਲੱਸਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ, ਓਵਰ ਰੈਪਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਅਤੇ ਵੈਕਿਊਮ ਸਕਿਨ ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਉਪਲਬਧ ਹਨ। ਪੈਰਾਫਿਨਿੰਗ ਨੂੰ ਹੁਣ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਫਿਲਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਬਦਲ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਪੈਰਾਫਿਨ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਵੇਲੇ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਕਾਫ਼ੀ ਨੁਕਸਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਸਸਤੀਆਂ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਫਿਲਮਾਂ ਹੁਣ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

3.3 ਫਿਲਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਇਹ ਰਿੰਡਲੈੱਸ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਸਮਾਨਾਰਥੀ ਬਣ ਗਿਆ ਹੈ। ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ, ਇਕਸਾਰ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਹਰੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀਆਂ ਫਿਲਮਾਂ ਦੇ ਬਣੇ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਲਪੇਟਿਆ ਹੋਇਆ ਚੀਜ਼ ਇਸਦੀ ਸ਼ਕਲ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਲੱਕੜ ਦੇ ਬਕਸੇ ਜਾਂ ਜਿਗ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਰਵਾਇਤੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਅਤੇ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸਨੂੰ ਪ੍ਰਚੂਨ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੱਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕ੍ਰਾਇਓਵੈਕ ਵਰਗੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

3.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਫਿਲਮਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜੀਂਦੇ ਗੁਣ

- ਫਿਲਮ ਮਜ਼ਬੂਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਕਿਸੇ ਤਿੱਖੇ ਬਿੰਦੂ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਰਗੜਨ 'ਤੇ ਇਹ ਇਸਦੀ ਸੰਪਤੀ ਨੂੰ ਪਾੜ ਜਾਂ ਬਦਲੇ ਨਾ।
- ਇਸਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਅਤੇ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਇਹ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਾਸ਼ਪ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਲਈ ਅਭੇਦ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਜਦੋਂ ਫਿਲਮ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸਨੂੰ ਇਸਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਗੁਣਾਂ ਨੂੰ ਨਹੀਂ ਬਦਲਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।

e) ਸਮੱਗਰੀ ਰਸਾਇਣਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਤਿੱਕਾ ਅਤੇ ਮਨੁੱਖਾਂ ਲਈ ਗੈਰ-ਜ਼ਹਿਰੀਲੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪਲਾਸਟਿਕ ਫਿਲਮ ਪੈਕਿੰਗ ਕਾਟੋਜ (ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ) ਅਤੇ ਪਰਮੇਸਨ (ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ) ਵਰਗੀਆਂ ਅਤਿਅੰਤ ਕਿਸਮਾਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸਮਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਫਿਲਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਫਾਇਦੇ ਅਤੇ ਕੁਝ ਨੁਕਸਾਨ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਸੰਖੇਪ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ:

ਗੁਣ

- i) ਇਹ ਲੇਬਰ ਵਿੱਚ ਕਾਫ਼ੀ ਬੱਚਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- ii) ਇਹ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਉੱਲੀ, ਕੀੜੇ, ਚੂਹੇ ਅਤੇ ਨੁਕਸ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਦੇ ਹਮਲਿਆਂ ਤੋਂ ਬਚਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- iii) ਇਹ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵਿਧੀ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਮਸ਼ੀਨੀਕਰਨ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- iv) ਠੀਕ ਕੀਤੀ ਹੋਈ ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਅਤੇ ਭਾਰ ਦਾ ਅਮਲੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੋਈ ਨੁਕਸਾਨ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ (ਰਵਾਇਤੀ ਪੱਕਣ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨ 3 ਤੋਂ 7% ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ 12% ਤੱਕ)।
- v) ਵਿਧੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਛੋਟੀਆਂ ਮਾਤਰਾਵਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਪ੍ਰਚੂਨ ਵਪਾਰ ਨੂੰ ਆਸਾਨ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ।
- vi) ਆਇਤਾਕਾਰ ਬਲਾਕਾਂ ਲਈ ਵਿਧੀ ਸਭ ਤੋਂ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
- vii) ਇਹ ਸਸਤਾ ਅਤੇ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਹੈ।
- viii) ਪੱਕਣ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਨਮੀ ਕੰਟਰੋਲ ਬੇਲੋੜਾ ਹੈ।
- ix) ਵਧੇਰੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਦਿੱਤੇ ਵਾਲੀਅਮ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- x) ਪੱਕਣ ਵੇਲੇ ਮੋੜਨਾ ਬੇਲੋੜਾ ਹੈ।
- xi) ਇਹ ਰਿੰਡਲੇਸ ਠੀਕ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਸਾਰਾ ਚੀਜ਼ ਖਾਧਾ ਜਾ ਸਕੇ। (ਜਦੋਂ ਰਿੰਡ ਰਵਾਇਤੀ ਵਿਧੀ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਬਣਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਨੁਕਸਾਨ 10% ਤੱਕ ਵੱਧ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ)।

ਨੁਕਸਾਨ

- i) ਫਿਲਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਸਾਰੀਆਂ ਤਕਨੀਕੀ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਦਾ ਹੱਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਇੱਕ ਸੰਪੂਰਣ ਮੋਹਰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਫਲਤਾ ਅਤੇ ਸਾਰੀ ਹਵਾ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਉੱਲੀ ਦਾ ਵਾਧਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ)।
- ii) ਪੈਕਿੰਗ 'ਤੇ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਰਵਾਇਤੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਮਿਆਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਫਲਤਾ ਦਾਗ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੀ ਹੈ।
- iii) ਕੁਝ ਚੀਜ਼ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੈਮਬਰਟ) ਵਿੱਚ ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।
- iv) ਫਿਲਮ ਹਮੇਸ਼ਾ ਰਵਾਇਤੀ ਤਰੀਕਿਆਂ ਵਾਂਗ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਉਹੀ ਮਕੈਨੀਕਲ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਹੀਂ ਦਿੰਦੀ।
- v) ਫਿਲਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵੇਰਵਿਆਂ ਵੱਲ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਧਿਆਨ ਦੇਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

3.5 ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪ੍ਰਚੂਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਪ੍ਰਚੂਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪਹਿਲੂ ਹੈ ਜੋ ਨਾ ਸਿਰਫ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਸਗੋਂ ਇਸਦੀ ਵਿਕਰੀਯੋਗਤਾ ਨੂੰ ਵੀ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਟੁਕੜਿਆਂ, ਕਿਊਬ, ਟੱਬ, ਫੇਇਲ ਓਵਰਰੈਪ ਦੇ ਨਾਲ ਪੇਪਰ ਬੋਰਡ ਡੱਬਿਆਂ ਆਦਿ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ। ਇਹ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪ੍ਰਚੂਨ ਆਕਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ 100 ਗ੍ਰਾਮ, 200 ਗ੍ਰਾਮ ਆਦਿ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਵਿੱਚ ਹੋ ਰਹੇ ਵਿਕਾਸ ਦੇ ਨਾਲ, ਚੀਜ਼ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਵੀ ਹੈ। ਇਨਕਲਾਬ ਕੀਤਾ। ਪ੍ਰਚੂਨ ਚੀਜ਼ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਕਿਰਿਆਸ਼ੀਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਸੋਧੇ ਹੋਏ ਮਾਹੌਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ।

3.6 ਚੀਜ਼ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ

ਬੈਂਡਿੰਗ ਅਤੇ ਡਰੈਸਿੰਗ ਵਰਗੇ ਪੋਸਟ-ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਇਲਾਜਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਕਿਸਮਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਚੈਡਰ ਅਤੇ ਪਰਮੇਸਨ ਲਈ, ਪੱਕਣ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਇੱਕੋ ਜਿਹੀਆਂ ਹਨ ਜਦੋਂ ਕਿ ਕੈਮਬਰਟ ਅਤੇ ਰੋਕਫੋਰਟ ਵਰਗੀਆਂ ਹੋਰਾਂ

ਲਈ, ਪੱਕਣਾ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹਨਾਂ ਦੋਵਾਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਟੋਰੇਜ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਪੱਕਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਨਿਰੰਤਰਤਾ ਹੈ (ਕੁਝ ਕਿਸਮਾਂ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ) ਤਾਂ ਜੋ ਸਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਜੋ ਪੱਕਣ ਦੀ ਮਿਆਦ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀ ਮਿਆਦ 'ਤੇ ਬਰਾਬਰ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

30.2 ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਪੱਕਣ/ਸਟੋਰੇਜ ਕਰਨ ਲਈ ਸੈਲਫਾਂ ਰਵਾਇਤੀ ਅਭਿਆਸ ਵਿੱਚ, ਸੈਲਫਾਂ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਲੱਕੜ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਵਜੋਂ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਸੀ। ਪਰ ਇਸਦੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਨੁਕਸਾਨ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਹ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਪਨਾਹ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇੱਕ ਵਾਰ ਗਿੱਲੇ ਹੋਣ 'ਤੇ ਮੇਲਡਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਮਾਧਿਅਮ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ, ਲੱਕੜ ਦੀਆਂ ਅਲਮਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਦੇਖਭਾਲ ਅਤੇ ਰੱਖ-ਰਖਾਅ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਆਸਾਨ ਸਮੱਗਰੀ ਕੱਚ ਅਤੇ ਸਟੇਨਲੈਸ ਸਟੀਲ ਹਨ। 30.3 ਪੱਕਣ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕ ਪੱਕਣ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦੋ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕਾਰਕ ਹਨ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਨਮੀ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਪੱਕਣ ਜਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਰੂਮਾਂ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਦੋ ਕਾਰਕਾਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨ ਦੇ ਸਾਧਨ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

a) ਤਾਪਮਾਨ: ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਇਕਸਾਰ ਤਾਪਮਾਨ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਲਗਭਗ ਸਾਰੀਆਂ ਬਾਇਓਕੈਮੀਕਲ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ ਤਾਪਮਾਨ-ਨਿਰਭਰ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਪੱਕਣ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ ਪਰ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਖਤਰੇ ਵਿੱਚ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਅਣਚਾਹੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਦਾ ਵਿਕਾਸ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਚੀਡਰ ਅਤੇ ਸੰਬੰਧਿਤ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਪਨੀਰਾਂ ਲਈ, 5-7 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਆਦਰਸ਼ ਹੈ ਪਰ ਆਰਥਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ 8-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। 18 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਸਖਤੀ ਨਾਲ ਬਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

b) ਸਾਪੇਖਿਕ ਨਮੀ: ਸਾਪੇਖਿਕ ਨਮੀ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਾਸ਼ਪ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਗੈਸ ਨੂੰ ਸੰਤ੍ਰਿਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਵਜੋਂ ਦਰਸਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਉੱਲੀ ਦੇ ਵਾਧੇ, ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਪੱਕਣ ਅਤੇ ਸਤਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਧੱਬੇ ਵੱਲ ਲੈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਘੱਟ ਨਮੀ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਭਾਰ ਘਟਣ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਫਟਣ, ਸੁੰਗੜਨ, ਵਿਗਾੜ ਅਤੇ ਪੱਕਣ ਵਿੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਆਉਂਦੀ ਹੈ। ਪੱਕਣ ਲਈ ਸਹੀ ਨਮੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਕਿਸਮ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਸਾਫਟ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਓਪਨ-ਟੈਕਚਰਡ ਹਾਰਡ ਚੀਜ਼ (85%) ਨਾਲੋਂ ਵੱਧ ਨਮੀ (95%) ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ

ਦੁਬਾਰਾ ਬੰਦ-ਬਣਤਰ ਵਾਲੇ ਹਾਰਡ ਚੀਜ਼ (80%) ਨਾਲੋਂ ਵੱਧ ਨਮੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਮੇਲਡ ਪੱਕੇ ਹੋਏ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਿਸਮਾਂ ਨਾਲੋਂ ਵੱਧ ਨਮੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ

c) ਕੁਝ ਚੀਜ਼ ਲਈ ਸਟੇਰੇਜ਼ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂਚੇਡਰ ਪਰਿਵਾਰ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ (ਚੇਡਰ, ਚੇਸ਼ਾਇਰ, ਆਦਿ) ਲਗਭਗ 4-8 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਹੇਠਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ 80% ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਾਪੇਖਿਕ ਨਮੀ (RH) 'ਤੇ ਪੱਕੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਪੱਕਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਕੁਝ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ 8-10 ਮਹੀਨਿਆਂ ਜਾਂ 12 ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੱਕ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਿਸਮਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਐਮਮੈਂਟਲ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਹਰੇ ਚੀਜ਼ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ 3-4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ 8-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੁਝ 6-7 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ 22-25 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ 8-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪੱਕਣ ਵਾਲੇ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਕਈ ਮਹੀਨਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਾਰੇ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸਾਪੇਖਿਕ ਨਮੀ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 85-90% ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਮੀਅਰ-ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ - ਟਿਲਸੀਟਰ, ਹਵਾਰਤੀ ਅਤੇ ਹੋਰ - ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 14-16 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 90% ਦੇ ਆਰਐਚ 'ਤੇ ਕੁਝ 2 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਫਰਮੈਂਟਿੰਗ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਦੌਰਾਨ ਸਤਹ ਨੂੰ ਇੱਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸੰਸਕ੍ਰਿਤ ਸਮੀਅਰ ਨਾਲ ਮਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਲੂਣ ਦੇ ਹੱਲ ਨਾਲ ਮਿਲਾਇਆ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਸਮੀਅਰ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਪਰਤ ਵਿਕਸਿਤ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ 90% ਦੇ RH 'ਤੇ 2-3 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਆਖਰਕਾਰ, ਸਮੀਅਰ ਨੂੰ ਧੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਵਿੱਚ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸਨੂੰ ਇੱਕ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰ, 6-10° C ਅਤੇ ਲਗਭਗ 70-75% RH ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਹ ਵੰਡੇ ਜਾਣ ਤੱਕ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਸਖਤ ਅਤੇ ਅਰਧ-ਸਖਤ ਕਿਸਮਾਂ, ਗੌਡਾ, ਐਡਮ, ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਆਰਐਚ 75% ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਗ੍ਰੀਨ ਚੀਜ਼ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 12-18°C ਅਤੇ 75-80% RH 'ਤੇ ਲਗਭਗ 3-4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਦੀ ਪੱਕਣ ਦੀ ਮਿਆਦ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਸਟੇਰੇਜ਼ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੀ ਅਨੁਸਾਰੀ ਨਮੀ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਅੰਤਮ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਸਮੀਅਰ ਨੂੰ ਧੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਵਿੱਚ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸਨੂੰ ਇੱਕ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, 6-10° C ਅਤੇ ਲਗਭਗ 70-

75% RH, ਜਿੱਥੇ ਇਹ ਵੰਡੇ ਜਾਣ ਤੱਕ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਸਖ਼ਤ ਅਤੇ ਅਰਧ-ਸਖ਼ਤ ਕਿਸਮਾਂ, ਗੋਡਾ, ਐਡਮ, ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ RH 75% ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗ੍ਰੀਨ ਚੀਜ਼ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 12-18°C ਅਤੇ 75-80% RH 'ਤੇ ਲਗਭਗ 3-4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਦੀ ਪੱਕਣ ਦੀ ਮਿਆਦ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੀ ਅਨੁਸਾਰੀ ਨਮੀ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਅੰਤਮ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਸਮੀਅਰ ਨੂੰ ਧੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਵਿੱਚ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸਨੂੰ ਇੱਕ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰ, 6-10° C ਅਤੇ ਲਗਭਗ 70-75% RH ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਹ ਵੰਡੇ ਜਾਣ ਤੱਕ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਸਖ਼ਤ ਅਤੇ ਅਰਧ-ਸਖ਼ਤ ਕਿਸਮਾਂ, ਗੋਡਾ, ਐਡਮ, ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਆਰਐਚ 75% ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਗ੍ਰੀਨ ਚੀਜ਼ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 12-18°C ਅਤੇ 75-80% RH 'ਤੇ ਲਗਭਗ 3-4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਦੀ ਪੱਕਣ ਦੀ ਮਿਆਦ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਲਗਭਗ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੀ ਅਨੁਸਾਰੀ ਨਮੀ 'ਤੇ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਅੰਤਮ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਪਹਿਲਾਂ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੇ RH 'ਤੇ ਗ੍ਰੀਨ ਚੀਜ਼ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 12-18°C ਅਤੇ 75-80% RH 'ਤੇ ਲਗਭਗ 3-4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਦੀ ਪੱਕਣ ਦੀ ਮਿਆਦ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੀ ਅਨੁਸਾਰੀ ਨਮੀ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਅੰਤਮ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਪਹਿਲਾਂ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੇ RH 'ਤੇ ਗ੍ਰੀਨ ਚੀਜ਼ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 12-18°C ਅਤੇ 75-80% RH 'ਤੇ ਲਗਭਗ 3-4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਦੀ ਪੱਕਣ ਦੀ ਮਿਆਦ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 10-12 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 75% ਦੀ ਅਨੁਸਾਰੀ ਨਮੀ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਅੰਤਮ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।

3.7 ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕ

ਚੀਜ਼ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਕਾਰਕ ਹਨ ਤਾਪਮਾਨ, ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ, ਚੀਜ਼ ਦਾ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਸ਼ਕਲ ਅਤੇ ਹਵਾ ਦਾ RH। ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਨਾਲ ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਦੀ ਦਰ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵੱਧ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। 5, 10 ਅਤੇ 15 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ 'ਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੇ ਨਾਲ, 6 ਮਹੀਨਿਆਂ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨ ਕ੍ਰਮਵਾਰ 4.4, 6.4 ਅਤੇ 8.7% ਪਾਏ ਗਏ। ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵੱਧ ਹੋਵੇਗੀ, ਨੁਕਸਾਨ ਦੀ ਦਰ ਵੱਧ ਹੋਵੇਗੀ ਅਤੇ ਵੱਧ ਨਮੀ ਮੁਫਤ ਹੋਵੇਗੀ। ਚੀਜ਼ ਜਿੰਨਾ ਛੋਟਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣ ਦੇ ਅਨੁਪਾਤ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਮੀ ਦਾ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਸਟੋਰੇਜ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਦਾ RH ਜਿੰਨਾ ਉੱਚਾ ਹੋਵੇਗਾ, ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਦੀ ਦਰ ਹੌਲੀ ਹੋਵੇਗੀ। ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਕਾਰਕ ਹਨ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਬਾਹਰਲੇ ਹਿੱਸੇ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਮੋਮ ਜਾਂ ਫਿਲਮ ਦੀ ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਕਿਸਮ।

3.8 ਚੀਜ਼ ਦੀ ਵੰਡ

ਉਤਪਾਦਕ ਤੋਂ ਵਿਤਰਕ/ਪ੍ਰਚੂਨ ਵਿਕਰੇਤਾ ਨੂੰ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਵੰਡ ਢੁਕਵੇਂ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀਆਂ ਸਖ਼ਤ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਧੀਨ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਚੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਲਈ, ਜੋ ਸਟੋਰੇਜ ਸਮੇਂ ਵਿੱਚ ਪੱਕਦੀਆਂ ਰਹਿੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਵੰਡਣ ਵੇਲੇ ਵੀ ਪੱਕਣ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਚੀਡਰ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ 5-8 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਵੰਡਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਮਕਸਦ ਲਈ ਰੈਫ੍ਰਿਜਰੇਟਿਡ ਅਤੇ ਇੰਸੂਲੇਟਿਡ ਵਾਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ - 4

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ

ਦੇਸ਼ ਦੇ ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਰਜਿਸਟਰਡ ਜਾਂ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣਗੇ

ਪੇਟੀ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ

- ਹਰ ਛੋਟੇ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾ ਕੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਕੋਲ ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨਾ ਹੋਵੇਗਾ
- ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਅਧੀਨ ਫਾਰਮ A ਵਿੱਚ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇੱਕ ਅਰਜ਼ੀ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 3 ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਇੱਕ ਫੀਸ ਦੇ ਨਾਲ।
- ਮਾਮੂਲੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 4 ਦੇ ਭਾਗ I ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀਆਂ ਬੁਨਿਆਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਨੁਸੂਚੀ-1 ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਫਾਰਮੈਟ ਵਿੱਚ ਅਰਜ਼ੀ ਦੇ ਨਾਲ ਇਹਨਾਂ ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਦਾ ਸਵੈ-ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਘੋਸ਼ਣਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗਾ।
- ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਬਿਨੈ-ਪੱਤਰ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੇਗੀ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਅਰਜ਼ੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਣ ਦੇ 7 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ, ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਕਾਰਨਾਂ ਨਾਲ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਇਸਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਜਾਂਚ ਲਈ ਨੋਟਿਸ ਜਾਰੀ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ।
- ਨਿਰੀਖਣ ਦਾ ਆਦੇਸ਼ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਸੂਰਤ ਵਿੱਚ, ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ 30 ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਮਿਆਦ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਨੁਸੂਚੀ 4 ਦੇ ਭਾਗ II ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਪਰਿਸਰ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੇਟਰੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਤੋਂ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
- ਜੇਕਰ ਉਪਰੋਕਤ ਉਪ ਨਿਯਮ (3) ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਅਨੁਸਾਰ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ, ਜਾਂ ਇਨਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ, ਜਾਂ 7 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਨਿਰੀਖਣ ਦਾ ਆਦੇਸ਼ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਉਪਰੋਕਤ ਉਪ ਨਿਯਮ (4) ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਅਨੁਸਾਰ 30 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੋਈ ਫੈਸਲਾ ਨਹੀਂ ਸੁਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ

ਹੈ, ਤਾਂ ਮਾਮੂਲੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ ਇਸ ਨੂੰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕਾਰੋਬਾਰ, ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਵੀ ਰਜਿਸਟਰਿੰਗ ਅਥਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ ਸੁਝਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੁਧਾਰ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨਾ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ 'ਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੋਵੇਗਾ।

- g. ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਬਿਨੈਕਾਰ ਨੂੰ ਸੁਣਵਾਈ ਦਾ ਮੌਕਾ ਦਿੱਤੇ ਬਿਨਾਂ ਅਤੇ ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਇਨਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।
- h. ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਇੱਕ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਅਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟੇ ਪਛਾਣ ਪੱਤਰ ਜਾਰੀ ਕਰੇਗੀ, ਜੋ ਕਿ ਅਹਾਤੇ ਜਾਂ ਵਾਹਨ ਜਾਂ ਕਾਰਟ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਜਗ੍ਹਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਵਿਅਕਤੀ ਛੋਟੀ ਜਿਹੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਿਕਰੀ / ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ.
- i. ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਅਥਾਰਟੀ ਜਾਂ ਕੋਈ ਅਧਿਕਾਰੀ ਜਾਂ ਏਜੰਸੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਅਧਿਕਾਰਤ ਹੈ, ਸਾਲ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਵਾਰ ਰਜਿਸਟਰਡ ਅਦਾਰਿਆਂ ਦਾ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰੇਗੀ। ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਕ ਜੋ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾਵਾਂ ਐਕਟ ਅਧੀਨ ਰਜਿਸਟਰਡ ਡੇਅਰੀ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾ ਦਾ ਰਜਿਸਟਰਡ ਮੈਂਬਰ ਹੈ ਅਤੇ ਸੋਸਾਇਟੀ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਦੁੱਧ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇਸ ਵਿਵਸਥਾ ਤੋਂ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

4.2 ਸਵੱਛ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (GMP/GHP)

ਭਾਗ-II ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਡੇਅਰੀ ਸਥਾਪਨਾ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ-ਅਧਾਰਤ ਭੋਜਨ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ, ਪ੍ਰੋਸੈਸ, ਨਿਰਮਾਣ, ਸਟੋਰ, ਵੰਡ ਅਤੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਦੁਆਰਾ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਸਵੱਛਤਾ ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਹੋਰ ਮਿਆਰ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

1. ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

- a. ਬਲਕ ਮਿਲਕ ਕੂਲਿੰਗ ਸਹੂਲਤਾਂ ਸਮੇਤ ਲੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਅਨਲੋਡਿੰਗ, ਟਰਾਂਸਪੋਰਟ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੌਰਾਨ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਅਤੇ ਗੈਰ-ਪੈਕ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਲਪੇਟੀਆਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਹੂਲਤਾਂ।

- b. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਮਨੁੱਖੀ ਖਪਤ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਾਟਰਟਾਈਟ, ਗੈਰ-ਰੋਧਯੋਗ ਕੰਟੇਨਰ। ਜਿੱਥੇ ਅਜਿਹੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਨਲੀ ਰਾਹੀਂ ਹਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਅਤੇ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਹੋਰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਜੋਖਮ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾ ਸਕੇ;
- c. ਇੱਕ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਜੋ ਕਿ ਸਵੱਛ ਅਤੇ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਹੈ;
- d. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਟੈਂਕਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ।
- e. ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਦੇ ਮਾਲਕ ਨੂੰ ਭਾਗ II ਦੇ ਬਿੰਦੂ 9.1 ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਸਫਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਅੰਤਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਉਚਿਤ ਉਪਾਅ ਕਰਨਗੇ।
- f. ਜਿੱਥੇ ਇੱਕ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਜਾਂ ਬਰਾਬਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਹੋਰ ਇਲਾਜ ਨਹੀਂ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਅਜਿਹੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਅੰਤਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- g. ਗਰਮੀ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਜਾਂ ਦੁੱਧ-ਆਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਜੋ ਕਿ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਕਾਰਜ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- h. ਉਪਕਰਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਅਤੇ ਸਥਾਪਨਾਵਾਂ ਜੋ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਾਂ ਨਾਸ਼ਵਾਨ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ, ਨੂੰ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਅਤੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਸਫਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- i. ਉਪਕਰਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ, ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਸਥਾਪਨਾਵਾਂ ਜੋ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਥਿਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਨੂੰ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ

ਹਨ, ਨੂੰ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਅਤੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਜੋ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਦੇ ਮਾਲਕ/ਕਬਜ਼ਦਾਰ ਦੁਆਰਾ ਉਲੀਕਿਆ ਗਿਆ ਹੈ।

- j. ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਅਤੇ ਸਮਾਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੀ ਮਸ਼ੀਨਰੀ, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ, ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਅਤੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ 'ਤੇ ਕੋਈ ਮਾੜਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨਾ ਪਵੇ। ਉਹ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਹਦਾਇਤਾਂ ਵਾਲੇ ਲੇਬਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਜਿਹੇ ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣ ਦੁਆਰਾ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਸਪਲਾਇਰ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਹੋਰ ਨਹੀਂ ਦਰਸਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।

2. ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ

- a. ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਸਿਰਫ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਨਿਯੁਕਤ ਕਰੇਗਾ ਜੇਕਰ ਉਹ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੇ ਭਰਤੀ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਮੈਡੀਕਲ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਦੇ ਜ਼ਰੀਏ ਕਬਜ਼ਾਧਾਰਕ ਦੀ ਸੰਤੁਸ਼ਟੀ ਲਈ ਸਾਬਤ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਕਿ ਕੋਈ ਡਾਕਟਰੀ ਰੁਕਾਵਟ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਉਸ ਸਮਰੱਥਾ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਰੁਜ਼ਗਾਰ।
- b. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੇ ਉੱਚੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਗੇ। ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਹ ਕਰਨਗੇ
 - ਢੁਕਵੇਂ, ਸਾਫ਼ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜੇ ਅਤੇ ਹੈਂਡਗੋਅਰ ਪਹਿਨੇ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਘੇਰ ਲੈਂਦਾ ਹੈ;
 - ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਹਰ ਵਾਰ ਜਦੋਂ ਕੰਮ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਦੋਂ ਵੀ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੱਥ ਗੰਦਗੀ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਵੋ; ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਖੰਘਣ / ਛਿੱਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਟਾਇਲਟ ਵਿੱਚ ਜਾਣਾ, ਟੈਲੀਫੋਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ, ਸਿਗਰਟਨੋਸ਼ੀ ਆਦਿ।
 - ਚਮੜੀ ਦੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਢੁਕਵੀਂ ਵਾਟਰਪ੍ਰੂਫ਼ ਡਰੈਸਿੰਗ ਨਾਲ ਢੱਕੋ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਹੱਥ 'ਤੇ ਸੱਟ ਲੱਗੀ ਹੋਵੇ, ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਡ੍ਰੈਸਿੰਗ ਦੇ ਨਾਲ, ਕਿਸੇ ਉਤਪਾਦ ਬਣਾਉਣ / ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।

- ਹੱਥਾਂ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਆਦਤਾਂ ਤੋਂ ਬਚੋ - ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਨੱਕ ਰਗੜਨਾ, ਵਾਲਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਉਂਗਲੀ ਵਗਣਾ, ਅੱਖਾਂ, ਕੰਨ ਅਤੇ ਮੂੰਹ ਰਗੜਨਾ, ਦਾੜੀ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣਾ, ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਗਾਂ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣਾ ਆਦਿ ਜੋ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਨਾਲ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸਦੀ ਤਿਆਰੀ ਦੌਰਾਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਤੋਂ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਤਬਾਹਦਲਾ। ਜਦੋਂ ਅਟੱਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੰਮ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ

3. ਸਟੋਰੇਜ਼ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

- ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਜਗ੍ਹਾ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲੈਸ ਹੋਵੇ।
- ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਅਤੇ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਧਾਤ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ/ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।
- ਜੇਕਰ ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਜਾਂ ਕਿਸਾਨ ਦੁਆਰਾ ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਦੁੱਧ ਪਿਲਾਉਣ ਦੇ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅੰਦਰ ਲਿਆਵੇ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ 4 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ। ਕਾਰਵਾਈ ਕੀਤੀ।
- ਜਿੱਥੇ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦਕ ਤੋਂ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 4°C ਤੋਂ 6°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੋਣ ਤੱਕ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
- ਜਦੋਂ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੂਰੀ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 4°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਪੈਰਾਗ੍ਰਾਫ 7 ਦੇ ਅਧੀਨ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉਸ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੁਆਰਾ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਸੰਭਵ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

- f. ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢੇ ਹਾਲਾਤਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਦੀ ਦਰ ਅਜਿਹੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- g. ਅਧਿਕਤਮ ਤਾਪਮਾਨ ਜਿਸ 'ਤੇ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਇਲਾਜ ਸਥਾਪਨਾ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਨਹੀਂ ਨਿਕਲਦਾ 5°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
4. ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ
- a. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤਸੱਲੀਬਖਸ਼ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
- b. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਇੱਕੋ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ:
- ਓਪਰੇਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਮਰਾ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡਾ ਅਤੇ ਲੈਸ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
 - ਰੈਪਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਜਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਵਰ ਵਿੱਚ ਲਿਆਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਜੇ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸਾਨ ਤੋਂ ਲਪੇਟਣ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉੱਥੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉਸ ਮੰਤਵ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ;
 - ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀੜੇ ਅਤੇ ਧੂੜ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਅਸਵੀਕਾਰਨਯੋਗ ਖਤਰੇ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
 - ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਲਿਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਅਸੈਂਬਲੀ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਕੋਈ ਖਤਰਾ ਨਾ ਹੋਵੇ;

- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਦੇਰੀ ਦੇ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ। ਇਸ ਨੂੰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਸਮੇਟਣ ਦਾ ਤਜਰਬਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਸਮੂਹ ਦੁਆਰਾ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਵੇਗਾ
 - ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਨੋਨੀਤ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
- c. ਗਰਮੀ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਭਰਨਾ ਜਾਂ ਭਰਨਾ ਸਵੱਛਤਾ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- d. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਰੈਪਿੰਗ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ, ਸਿਵਾਏ ਜਿੱਥੇ ਕੰਟੇਨਰ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਣ ਜੇ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- e. ਸੀਲਿੰਗ ਉਸ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਤਰਲ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਆਖਰੀ ਗਰਮੀ-ਇਲਾਜ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਭਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਇੱਕ ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਦੁਆਰਾ, ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾੜੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ 'ਤੇ ਬਾਹਰੀ ਮੂਲ. ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇੱਕ ਵਾਰ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਦਾ ਸਬੂਤ ਸਪੱਸ਼ਟ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਜਾਂਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

4.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਗੰਦਗੀ, ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਅਤੇ FSS ਐਕਟ ਅਤੇ ਉੱਥੇ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਨਿਰਧਾਰਤ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨੂੰ ਅਨੁਕੂਲਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗੀ। ਕੇਵਲ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਹੀ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਜੋਂ ਵਰਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਅਲਮੀਨੀਅਮ, ਟੀਨ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਵਰਗੀਆਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ 'ਤੇ FSS ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਦੱਸੇ ਗਏ ਭਾਰਤੀ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਗੀਆਂ। ਖਰਾਬ, ਨੁਕਸਦਾਰ ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਉਤਪਾਦ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

- ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤਸੱਲੀਬਖਸ਼ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀੜੇ ਅਤੇ ਧੂੜ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਅਸਵੀਕਾਰਨਯੋਗ ਖਤਰੇ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਦੇਰੀ ਦੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਦੇ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਜੇਕਰ ਅਜਿਹਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਾਗੂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਕਿ ਕੋਈ ਮਿਲਾਵਟ ਜਾਂ ਗਲਤ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨਾ ਹੋ ਸਕੇ। ਇਸ ਨੂੰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਸਮੇਟਣ ਦਾ ਤਜਰਬਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਸਮੂਹ ਦੁਆਰਾ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਵੇਗਾ; ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਨੋਨੀਤ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
- ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ/ਰੈਪਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਬਾਹਰੀ ਵਾਤਾਵਰਣ/ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿਖੇ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਭੰਡਾਰਨ ਲਈ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ।"
- ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਰੈਪਿੰਗ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ, ਸਿਵਾਏ ਜਿੱਥੇ ਕੰਟੇਨਰ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਣ ਜੋ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- “ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪੈਕੇਜਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹ ਛੇੜਛਾੜ ਦੇ ਸਬੂਤ ਹਨ ਅਤੇ ਆਮ ਹੈਂਡਲਿੰਗ/ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਦੌਰਾਨ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦੇ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਪੈਕੇਜ ਖੋਲ੍ਹੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਹ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪਛਾਣੇ ਜਾਣ ਯੋਗ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਵੇਂ/ਨਾ ਖੋਲ੍ਹੇ ਪੈਕੇਜ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਡੁਪਲੀਕੇਟ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਿਆਹੀ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਕੁਆਲਿਟੀ ਦੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ IS 15495 ਮਿਆਰਾਂ ਜਾਂ ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਹੋਰ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

4.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

ਤਰਲ ਦੁੱਧ: ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ/ਪਾਊਚ/ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਦੀਆਂ ਟੇਪੀਆਂ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਣਗੀਆਂ। ਸੰਕੇਤ ਜਾਂ ਤਾਂ ਸੰਪੂਰਨ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਸੰਖੇਪ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:

- i) ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'B' ਅੱਖਰ ਨਾਲ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ii) ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'C' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- iii) ਬੱਕਰੀ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'G' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- iv) ਮਿਆਰੀ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'S' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- v) ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'T' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- vi) ਡਬਲ ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'DT' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- vii) ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'K' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- viii) ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'P' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ; ਦੁੱਧ ਦੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 'PB' ਅੱਖਰ ਹੋਣਗੇ।
- ix) ਵਿਕਲਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਪੈਕ/ਕੈਪਸ/ਬੈਗਾਂ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਸੰਕੇਤਕ ਰੰਗ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਦਾ ਸੂਚਕ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਸਥਾਨਾਂ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਰੰਗਾਂ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ ਜਿੱਥੇ ਦੁੱਧ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ / ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਾਂ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਨਾਲ ਹੀ ਸਬੰਧਤ ਮਨੋਨੀਤ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਸੂਚਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਮੀਡੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਜਾਣਕਾਰੀ

4.5 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟਾਂ

ਜਿੱਥੇ ਪੈਕੇਜ ਦਾ ਸਤਹ ਖੇਤਰਫਲ 100 ਵਰਗ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਅਜਿਹੇ ਪੈਕੇਜ ਦੇ ਲੇਬਲ ਨੂੰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਲਾਟ ਨੰਬਰ ਜਾਂ ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਜਾਂ ਕੋਡ ਨੰਬਰ, ਪੇਸ਼ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

1. 30 ਵਰਗ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਤਹ ਖੇਤਰ ਵਾਲੇ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਜਾਂ 'ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ' ਜਾਂ 'ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ;
2. ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੀ ਬੋਤਲ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਣ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਨੂੰ ਛੇਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਨਿਰਧਾਰਤ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ।
3. “ਇਸ ਪੈਕੇਜ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ (ਜਿਵੇਂ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ) ਦੀ ਰਚਨਾ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਤਰਲ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਇਸ ਸੰਘਣੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ (ਇੱਥੇ ਭਾਗਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਪਾਓ) ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ। ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਖੁਸ਼ਕ (ਸੁੱਕਿਆ) ਦੁੱਧ”।
4. ਸੱਤ ਦਿਨਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂਆਂ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ 'ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਪਰ 'ਤਾਰੀਖ ਅਨੁਸਾਰ ਵਰਤੋਂ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ। ਨਿਰਮਾਤਾ ਜਾਂ ਪੈਕਰ.
5. ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ, ਨਿਰਮਾਣ/ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ, ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਇਰਡੀਏਟਿਡ ਭੋਜਨ ਦੀ ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਲੇਬਲਿੰਗ ਅਤੇ ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਲੋਗੋ/ਗ੍ਰੈਰ-ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਲੋਗੋ ਬਾਰੇ ਵੇਰਵੇ ਨਿਰਧਾਰਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

4.6 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ

ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਪੈਕ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ:

ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ, ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਜੇਕਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ "ਬੈਸਟ ਬੀਫੋਰ ਡੇਟ" ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ:

ਬਸ਼ਰਤੇ ਅੱਗੇ ਇਹ ਕਿ ਜੇਕਰ ਕਿਸੇ ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਮਿਆਦ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੈ, ਤਾਂ ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

- i) ਵੱਡੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿੱਚ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਤੱਕ ਉਤਪਾਦ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਹੈ, ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਢੰਗ ਨਾਲ, ਅਰਥਾਤ:

"ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ

ਜਾਂ

“ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਮਹੀਨੇ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

ਜਾਂ

“ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂਮਹੀਨੇ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

(ਨੋਟ: - ਖਾਲੀ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ)

- ii) ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਬੋਤਲ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਜਰਮ ਜਾਂ ਅਲਟਰਾ ਹਾਈ ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਦੁੱਧ, ਸੇਇਆ ਦੁੱਧ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਰੇਟੀ, ਢੋਕਲਾ, ਭੇਲਪੁਰੀ, ਪੀਜ਼ਾ, ਡੋਨਟਸ, ਖੇਆ, ਚੀਜ਼, ਜਾਂ ਫਲਾਂ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੀਟ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਡੱਬਾਬੰਦ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਵੀ ਪੈਕੇਜ , ਮੱਛੀ ਜਾਂ ਕੋਈ ਹੋਰ ਸਮਾਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਘੋਸ਼ਣਾ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ

"ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ.....ਤਾਰੀਖ/ਮਹੀਨਾ/ਸਾਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ"

ਜਾਂ

"ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ..... ਦਿਨ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ "

ਜਾਂ

" ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ..... ਦਿਨ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ"

ਨੋਟ:

(a) ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਭਰੀਆਂ ਜਾਣ

(b) ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਨੂੰ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (c) ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ

(iii) Aspartame ਦੇ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ, ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਮਿਤੀ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੋਂ/ਸਿਫਾਰਸ਼ੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ/ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜੋ ਕਿ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਸਾਲਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ;

(iv) ਬੱਚੇ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਬਦਲ ਅਤੇ ਬੱਚੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਮਿਤੀ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੋਂ/ਸਿਫਾਰਸ਼ੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ/ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

4.7 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

ਹਰ ਸੰਸਥਾ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਖਰੀਦ, ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹੈ ਕਿ ਕਾਰੋਬਾਰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਲਾਭਦਾਇਕ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਕੁਝ ਕਾਰਨ ਦੱਸੇ ਗਏ ਹਨ ਕਿ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਕਿਉਂ ਹੈ:

1. ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਚਲਾਉਣ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰਪੂਰਵਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੰਦਾ ਹੈ।
2. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
3. ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਨਿਵੇਸ਼ ਕੀਤੇ ਪੈਸੇ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
4. ਇਹ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀਆਂ ਵੱਖਰੀਆਂ ਲਾਗਤਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
5. ਇਹ ਇੱਕ ਖਾਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਉਤਪਾਦਨ ਲਾਗਤ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

6. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਭਰੋਸਾ ਅਭਿਆਸਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ।
7. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਉਪਕਰਨ ਸੁਚਾਰੂ/ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲ ਰਹੇ ਹਨ।
8. ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਲਈ ਸਬੂਤ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।
9. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਉਚਿਤ ਕੀਮਤ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
10. ਇਹ ਸਹੀ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਉਪਾਅ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

4.8 ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣੇ ਹਨ?

ਹਰ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸੰਸਥਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਦੇ ਘੱਟ ਜਾਂ ਘੱਟ ਸਮਾਨ ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਦਾ ਲੋਗ ਰੱਖਦੇ ਹਨ:

- ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਏ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਕਿਸਮ
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੀ ਗਈ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਕਿਸਮ
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਹੋਇਆ ਸੀ (ਜਿਵੇਂ, ਤਾਪਮਾਨ ਸੈੱਟ ਜਾਂ ਹਵਾ ਦਾ ਦਬਾਅ ਲਾਗੂ)
- ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੀ

ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਕੇਵਲ ਉਦੋਂ ਹੀ ਬਣਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ:

- ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਇੱਕੋ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਹਰ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- ਹਰੇਕ ਬੈਚ ਲਈ ਇੱਕ ਮਿਆਰੀ ਫਾਰਮੂਲੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- ਮਿਆਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੈਰਾਮੀਟਰ ਹਰ ਬੈਚ ਲਈ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਰ ਬੈਚ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਨੰਬਰ ਇਸ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਹੈ:

- ਸਟਾਕ ਕੰਟਰੋਲ ਬੁੱਕ (ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਖਰੀਦ ਨੋਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)

- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲੋਗਬੁੱਕ (ਜਿੱਥੇ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੋਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)
- ਉਤਪਾਦ ਵਿਕਰੀ ਰਿਕਾਰਡ (ਜਿੱਥੇ ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਵੰਡ ਨੋਟ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ)

ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਉਤਪਾਦ ਕੋਡ ਨੰਬਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਿਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਲੇਬਲਾਂ 'ਤੇ ਛਾਪਿਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਨਮੂਨਾ ਚੀਜ਼ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ:

| ਚੀਜ਼ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ | | |
|------------------------|--|---------|
| ਤਾਰੀਖ: | | ਬੈਚ ਨੰ: |
| ਕਾਰਵਾਈ | ਪੈਰਾਮੀਟਰ | ਮੁੱਲ |
| ਦੁੱਧ | ਚਰਬੀ % | |
| | SNF % | |
| | SNF ਤੋਂ ਚਰਬੀ ਦਾ ਅਨੁਪਾਤ | |
| | TS% | |
| | ਐਸਿਡਿਟੀ % LA (= °N x 0.9/100) | |
| | ਕੋਲੀਫਾਰਮ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਪ੍ਰਤੀ ਗ੍ਰਾਮ | |
| ਕਾਰਵਾਈ | ਦੁੱਧ ਦੀ ਮਾਤਰਾ (ਕਿਲੋ) | |
| | ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ °C (90 °C) | |
| | ਮਿੰਟਾਂ ਵਿੱਚ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਸਮਾਂ ਲਿਆ ਗਿਆ | |
| | ਜੰਮਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ. °C (70 °C) | |
| | ਮਿੰਟਾਂ ਵਿੱਚ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਲਈ ਸਮਾਂ ਲਿਆ ਗਿਆ | |
| | ਸਿਟਰਿਕ ਘੋਲ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ °C (70 °C) | |
| | ਕੋਗੁਲੈਂਟਸ ਦੀ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ (2%) | |
| | ਪ੍ਰਤੀ ਲੀਟਰ ਦੁੱਧ (1.65 ਗ੍ਰਾਮ/ਲੀਟਰ) ਵਰਤੇ ਗਏ ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਦੀ ਮਾਤਰਾ | |
| | ਮਾਤਰਾ ਕੋਗੁਲੈਂਟਸ (82.5 ਮਿ.ਲੀ./ਲੀਟਰ ਦੁੱਧ) | |
| | ਡੁੱਬਣ ਦਾ ਸਮਾਂ | |
| | ਰੁਪਿੰਗ ਟੈਂਪ °C | |
| | ਦਬਾਉਣ ਦੇ ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਵਿੱਚ ਲੋਡ ਕਰੋ | |
| | ਮਿੰਟ ਵਿੱਚ ਦਬਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ। | |

| | | |
|-------------------------|--|--|
| | ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ °C | |
| | ਭਿੱਜਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਮਿੰਟ ਵਿੱਚ। | |
| | ਭਿੱਜਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ °C (40 °C) | |
| | ਸੁਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ. °ਸੀ | |
| | ਸੁਕਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ | |
| | ਟੈਂਪ °C ਵਿੱਚ ਸੁੱਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ | |
| | Whey ਦਾ pH | |
| ਚੀਜ਼ | ਨਮੀ % | |
| | ਐਸਿਡਿਟੀ % LA | |
| | ਚਰਬੀ % | |
| | ਖੁਸ਼ਕ ਪਦਾਰਥ 'ਤੇ ਚਰਬੀ % | |
| | ਕਿਲੋ ਵਿੱਚ ਮਾਤਰਾ | |
| | ਪੈਦਾਵਾਰ % | |
| | SPC ਪ੍ਰਤੀ ਗ੍ਰਾਮ | |
| | ਕੋਇਲਫਾਰਮ ਪ੍ਰਤੀ ਗ੍ਰਾਮ | |
| | ਰੰਗ | |
| | ਬਣਤਰ | |
| | ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਸੁਆਦ | |
| | ਕਮਜ਼ੋਰੀ | |
| | 200 ਗ੍ਰਾਮ ਦੇ ਬਣੇ ਪੈਕ ਦੀ ਗਿਣਤੀ | |
| | ਕਿਲੋ ਵਿੱਚ ਅਸਲ ਝਾੜ | |
| % ਵਿੱਚ ਘਾਟੇ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣਾ | | |

ਉਤਪਾਦਨ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ

ਉਤਪਾਦਨ ਮੈਨੇਜਰ

ਅਧਿਆਇ - 5

ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੀ.ਆਈ.ਪੀ

5.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ

ਇਸ ਯੂਨਿਟ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਟੈਂਕਰਾਂ ਨੂੰ ਅਨਲੋਡ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਅਪਲੋਡ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਪੜਾਅਵਾਰ ਧੋਣ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ:

- ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (1 - 1.5%) 70 - 750C 'ਤੇ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ।
- 15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (80 – 850C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ
- QA ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰੋ

5.2 ਕਰੇਟ ਧੋਣਾ:

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਕਸੇ ਦੀ ਸਫਾਈ ਲਈ ਅਰਧ-ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਕਰੇਟ ਵਾਸ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਵਾਸ਼ਰ ਪੜਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਬਕਸੇ ਸਾਫ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ

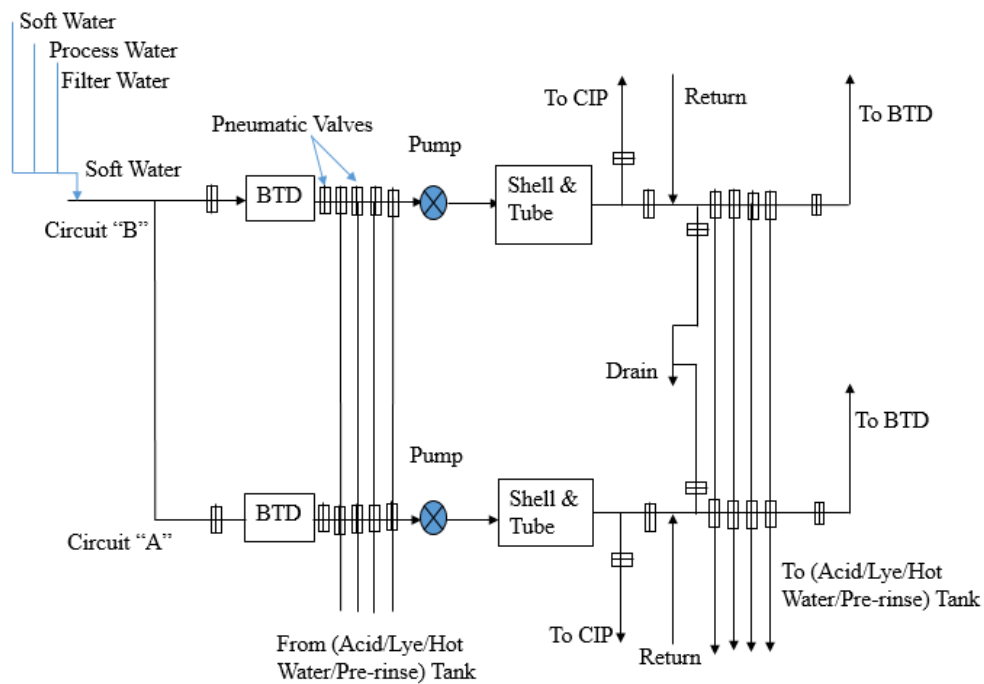
ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ - ਹੱਥੀਂ

1. ਪ੍ਰੀ-ਕੁਲੀ
2. ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਕਾਸਟਿਕ ਹੱਲ
3. ਅੰਤਮ ਕੁਰਲੀ

5.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਟੈਂਕੀ, ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਟੈਂਕ ਆਦਿ ਦੀ ਸੀ.ਆਈ.ਪੀ.

- ਸਿਲੇ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ

- ਸਾਬਣ ਦੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਮੈਨਹੋਲ ਅਤੇ ਸੈਪਲਿੰਗ ਪੁਆਇੰਟ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਨੂੰ (ਬੁਰਸ ਕਰਕੇ) ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (1 - 1.5%) 70 - 750C 'ਤੇ
- ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ।
- 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ. (0.6 - 1.0%) 60 - 650 'ਤੇ
- 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ. (80 - 850C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ



ਇੱਕ ਦੋ ਸਟੇਸ਼ਨ ਸੀਆਈਪੀ ਸਰਕਟ (ਮਾਡਲ)

5.4 ਐਫਲੂਐਂਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ (ਈਟੀਪੀ)

ETP 24 ਘੰਟੇ ਹੈ। ਲਗਾਤਾਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ। ਇਹ ਇਨਲੇਟ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਆਊਟਲੈਟ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਮਿਆਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਇਸਨੂੰ ਤਿੰਨ ਪੜਾਵਾਂ (ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ, ਸੈਕੰਡਰੀ ਅਤੇ ਤੀਜੇ ਪੜਾਅ) ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਕਰੋ। ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਆਊਟਲੈਟਸ ਅਰਥਾਤ ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕ੍ਰਮਵਾਰ ਖੇਤ ਵਿੱਚ ਨਿਪਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰੀ ਪੱਟੀ ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨ ਲਈ ਪੌਦੇ ਵਿੱਚ ਸਿੰਚਾਈ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਪ੍ਰਵਾਹ ਸਰੋਤ:

1. CIP: ਕਾਸਟਿਕ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰਿਕ ਐਸਿਡ
2. ਬੈਕਵਾਸ਼: ਪਾਣੀ
3. ਟੈਂਕਰ ਵਾਸ਼: ਕਾਸਟਿਕ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰਿਕ ਐਸਿਡ
4. ਬੋਇਲਰ: ਪਾਣੀ
5. ਕੈਰੇਟ ਵਾਸ਼: ਕਾਸਟਿਕ

ETP ਕੰਮਕਾਜ ਦਾ ਪੜਾਅਵਾਰ ਵਰਣਨ:

- 1) ਸਕ੍ਰੀਨ ਚੈਂਬਰ: ਪਲਾਂਟ ਤੋਂ ਕੱਚਾ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਸਕ੍ਰੀਨ ਚੈਂਬਰ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮੁਅੱਤਲ ਕੀਤੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਇੱਥੇ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 2) ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲਾ ਟੈਂਕ: ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਗੰਦਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਨਿਰਪੱਖ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਇਕੱਠੇ ਜਿਹਾ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 3) ਹੋਲਡਿੰਗ ਟੈਂਕ: ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਸਿਰਫ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ CIP ਦੌਰਾਨ ਪਲਾਂਟ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਛੱਡਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 4) ਭੰਗ ਏਅਰ ਫਲੋਟੇਸ਼ਨ (DAF): ਇੱਥੇ ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਤੋਂ ਨਿਰਪੱਖ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਸਲਫੇਟ (ਇੱਕ ਗੈਰ-ਫੈਰਿਕ ਐਲਮ) ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਮੁਅੱਤਲ ਅਤੇ emulsified ਠੋਸ ਇੱਥੇ ਵੱਖ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

- 5) ਬਫਰ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਇੱਕ ਓਵਰ ਫਲਾ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕ ਹੈ
- 6) ਅਪ ਬਲੋ ਐਨੇਰੋਬਿਕ ਸਸਪੈਂਡਡ ਸਲੱਜ ਬਲੈਂਕਟ (UASSB) ਰਿਐਕਟਰ (I&II): ਇਸ ਟੈਂਕ ਦੀ ਕੁੱਲ ਮਾਤਰਾ ਦਾ 12% ਤੋਂ 15% ਬਾਇਓਮਾਸ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਇਹ ਟੈਂਕ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ DAF ਤੋਂ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਦੇ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਮੌਜੂਦ ਹਨ।
 - a. ਐਸੀਟੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਵੱਡੀ ਲੜੀ ਦੇ ਅਣੂ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਚੇਨ ਅਣੂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ।
 - b. ਮਿਥੇਨੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਮੀਥੇਨ ਗੈਸ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਜੈਵਿਕ ਲੇਡ ਘਟਦਾ ਹੈ
- 7) ਰੌਪਰ ਤਲ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਸਿਰਫ਼ ਇੱਕ ਟੈਂਕ ਹੈ ਜੋ ਯੂਏਐਸਐਸਬੀਆਰ ਤੋਂ ਬਚੇ ਹੋਏ ਰੋਗਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਮੁੜ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- 8) ਏਰੇਸ਼ਨ ਟੈਂਕ: ਇਸ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਐਰੋਬਿਕ ਰੋਗਾਣੂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- 9) Lamella clarifier: ਇਹ ਠੋਸ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਭਾਵ, ਇੱਥੇ ਠੋਸ ਤਰਲ ਵੱਖਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- 10) ਸੈਕੰਡਰੀ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ: ਇੱਥੇ ਏਰੋਬਿਕ ਕਲਚਰ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਏਰੇਸ਼ਨ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਘੁੰਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 11) ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਵਾਟਰ ਟੈਂਕ: ਇੱਥੇ ਸੈਕੰਡਰੀ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਜਾਂ ਲੈਮੇਲਾ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਤੋਂ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ:

- ਰਿਕਾਰਡ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਨਮੂਨੇ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਨਿਯਮਤ ਨਿਗਰਾਨੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।
- ETP ਸਹਾਇਕਾਂ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਲਈ ETP ਇੰਚਾਰਜ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪੜਾਵਾਂ 'ਤੇ ਨਮੂਨੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰਨੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ।
- ETP ਇੰਚਾਰਜ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜਾ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ EHS-ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਅਤੇ EHS-ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਵੀ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। EHS-ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਅਤੇ

EHS-ਅਧਿਕਾਰੀ ਦੋਵੇਂ ਪ੍ਰਯੋਗਸ਼ਾਲਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਅਧਾਰ 'ਤੇ ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰਨਗੇ ਅਤੇ ETP ਇੰਚਾਰਜ ਅਤੇ ਸਹਾਇਕਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਨਾਲੋਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਟਕਣ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕਾਰਵਾਈ ਬਾਰੇ ਹਦਾਇਤ ਕਰਨਗੇ।

- ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਅਧਾਰ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

5.6 ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ (EMS): ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ

2. **ਪੱਧਰ-1:**EMS ਮੈਨੂਅਲ; EMS ਦੇ ਮੁੱਖ ਤੱਤਾਂ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪਰਸਪਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ISO 14001-2004 ਮੈਨੂਅਲ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ EMS ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਦੇ ਢਾਂਚੇ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦਾ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਰਣਨ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ISO 14001-2004 ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
3. **ਪੱਧਰ-2:**ਦਸਤਾਵੇਜ਼; ਭਰੇ ਹੋਏ ਫਾਰਮੈਟ ਜੋ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੇਟਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਸਾਬਕਾ - ਸੰਚਾਲਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ, ਸੰਕਟਕਾਲੀਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ, ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਯੋਜਨਾਵਾਂ, ਸਿਖਲਾਈ ਯੋਜਨਾ ਆਦਿ।
4. **ਲੈਵਲ-3:**ਫਾਰਮੈਟ; ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੇਟਾ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨ ਅਤੇ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ