

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ



ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਦੇ ਫੂਡ ਟੈਕਨਾਲੋਜੀ ਐਂਟਰਪ੍ਰੀਨਿਓਰਸ਼ਿਪ ਐਂਡ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ

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

ਵੈੱਬਸਾਈਟ: <http://www.niftem.ac.in>

ਈਮੇਲ: pmfmececell@niftem.ac.in

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

ਸਮੱਗਰੀ

ਅਧਿਆਇ - 1: ਕੱਚਾ ਮਾਲ

1.1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	04
1.2	ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ.....	04
1.3	ਵੈਲਯੂ-ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦ ਬਾਰੇ ਸਮਝ.....	05
1.4	ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ.....	05
1.5	ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ.....	06
1.6	ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ.....	07
1.7	ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ	07
1.8	ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ.....	08

ਅਧਿਆਇ - 2: ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	09
2.2	ਇੱਕ ਵਿਲੱਖਣ ਡੇਅਰੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਭਾਗ.....	09
2.3	ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਯੂਨਿਟ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਾਰਵਾਈਆਂ.....	11
2.4	ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ.....	14
2.5	ਕ੍ਰੀਮ ਵਿਭਾਜਨ.....	16
2.6	ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ	17
2.7	ਮਾਨਕੀਕਰਨ.....	18
2.8	ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਲਈ ਗਣਨਾ.....	19
2.9	ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਟੈਸਟ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ.....	20
2.10	ਫਲੇਵਰਡ ਮਿਲਕ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ.....	24
2.11	ਜਵਾਬੀ ਕਾਰਵਾਈ	28
2.12	ਅਤਿ-ਉੱਚ-ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ.....	30

ਅਧਿਆਇ - 3: ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

3.1 ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ.....	32
3.2 ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਭਿਆਸਾਂ.....	33
3.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....	39
3.4 ਪੈਕਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ।.....	40
3.5 ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....	41
3.6 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟ.....	42
3.7 ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ 'ਤੇ ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ.....	43
3.8 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ.....	45

ਅਧਿਆਇ - 4: ਸਫਾਈ, ਸੀਆਈਪੀ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਇਲਾਜ

4.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ.....	48
4.2 ਕਰੇਟ ਵਾਸ਼ਿੰਗ.....	48
4.3 ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਪ੍ਰੈਸ਼ੈਸ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਟੈਂਕੀਆਂ/ਸਾਈਲੋਜ਼ ਦੀ ਸੀ.ਆਈ.ਪੀ.....	48
4.4 ਐਫਲੂਐਂਟ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ.....	49

ਅਧਿਆਇ - 1

ਕੱਚਾ ਮਾਲ

1.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਦੁੱਧ, ਮਾਦਾ ਬਣਧਾਰੀ ਜੀਵਾਂ ਦੀਆਂ ਬਣਧਾਰੀ ਗੁੰਥੀਆਂ 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 ਊਰਜਾ 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 ਹੈ। 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 ਤੌਰ 'ਤੇ 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 ਇਸ ਵਿੱਚ ਮੱਝਾਂ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ 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, ਪਨੀਰ, ਘਿਓ, ਢ੍ਰੀ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਅਤਿ-ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਦੁੱਧ, ਪਨੀਰ, ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਾਉਡਰ ਤੋਂ ਮਾਲੀਆ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2016 - 2020 ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਡੇਅਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦਾ ਆਕਾਰ ਲਗਭਗ 14% ਵਧਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ।

1.4 ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ

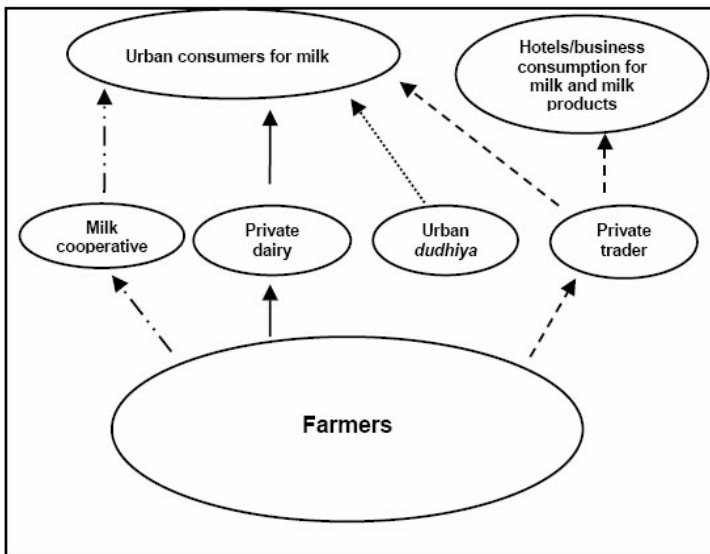
ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਯਾਤ ਭੂਟਾਨ, ਅਫਗਾਨਿਸਤਾਨ, ਕੈਨੇਡਾ, ਮਿਸਰ ਅਤੇ UAE ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਵਧਿਆ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਨੇ ਫਰਾਂਸ, ਨਿਊਜ਼ੀਲੈਂਡ, ਆਇਰਲੈਂਡ, ਫਰਾਂਸ, ਯੂਕਰੇਨ ਅਤੇ ਇਟਲੀ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਵੀ ਕਾਫੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਦਰਾਮਦ ਕੀਤੇ ਹਨ।

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 ਅਕੁਸ਼ਲ 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 ਸੇਕੇ ਅਤੇ ਹੜ੍ਹ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਚਾਰੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ, ਕਾਗਜ਼, ਅਤੇ ਤਰਲ ਈਥਨ 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 ਡੇਅਰੀ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਚੈਨਲ



ਹਵਾਲਾ: FAO

1.6 ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ

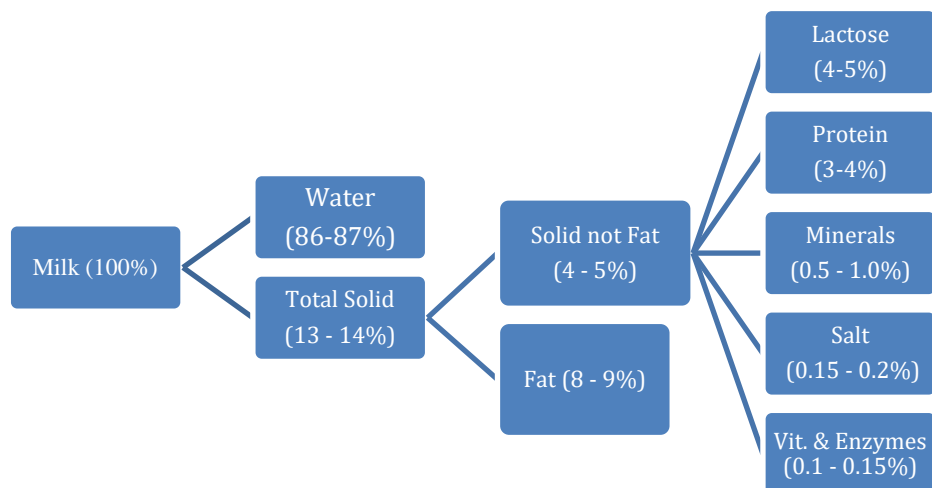
ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸਦੇ ਉੱਚ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਦੇ ਕਾਰਨ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਭੋਜਨ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ 'ਤੇ ਕਾਰਵਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਹੈ;

- 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 ਵਧਾਰ 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 ਜੇ ਵੱਡੇ 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 ਵਿੱਚ ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਤੇ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।	
ਵਿਟਾਮਿਨ	ਦੁੱਧ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ, ਡੀ, ਬਿਆਮੀਨ 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

ਅਧਿਆਇ - 2

ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ ਮਿੱਠਾ ਡੇਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਪੇਅ ਹੈ। ਇਹ ਦੁੱਧ, ਖੰਡ, ਸੁਆਦ (ਕੁਦਰਤੀ ਜਾਂ ਨਕਲੀ) ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ UHT ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਜਾਂ ਰੀਟੇਰਟਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਵਧਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

2.2 ਇੱਕ ਵਿਲੱਖਣ ਡੇਅਰੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਭਾਗ

ਉਤਪਾਦਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਯੂਨਿਟ ਦਾ ਮੁੱਖ ਅੰਗ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸਮਰੱਥਾ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਰੂਪਾਂ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ, ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਸਹੀ ਉਤਪਾਦ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਮਾਲੀਆ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਹਾਇਕ ਵਿਭਾਗ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹਨ। ਵਿਭਾਗਾਂ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ;

1. ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ: ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਯੋਜਨਾਬੰਦੀ, ਸਮਾਂ-ਸਾਰਣੀ, ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਉਤਪਾਦਨ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ
2. ਕੁਆਲਿਟੀ ਅਸ਼ੋਰੈਂਸ ਅਤੇ ਰੈਗੂਲੇਟਰੀ: ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨਾ, ਅੰਦਰੂਨੀ ਆਡਿਟ, ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਣ (FSSAI, FSSC 22000, Agmark, Halal, BRC ਆਦਿ) ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮੈਨੂਅਲ ਨੂੰ ਅਪਡੇਟ ਕਰਨਾ।
3. ਖੋਜ ਅਤੇ ਵਿਕਾਸ: ਨਵਾਂ ਉਤਪਾਦ ਵਿਕਾਸ
4. ਇੰਜੀਨੀਅਰਿੰਗ
 - a. ਨਵੇਂ ਪ੍ਰੋਜੈਕਟਾਂ ਵਿੱਚ ਰੁੱਝੇ ਹੋਏ ਹਨ
 - b. ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਅਤੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਦਾ ਰੱਖ-ਰਖਾਅ
 - c. ਵਾਟਰ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ (WTP)
 - d. ਬਿਜਲੀ ਸਪਲਾਈ ਯੂਨਿਟ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ (UPS, ਜਨਰੇਟਰ, ਸੋਲਰ ਪੈਨਲ, ਅਤੇ ਬਿਜਲੀ ਬੋਰਡ ਨਾਲ ਤਾਲਮੇਲ)

5. ਖਰੀਦ: ਕੱਚੇ ਮਾਲ, ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ, ਇੰਜੀਨੀਅਰਿੰਗ ਵਸਤੂਆਂ, ਵਿਕਰੇਤਾ ਵਿਕਾਸ ਆਦਿ ਦੀ ਖਰੀਦ ਵਿੱਚ ਰੁੱਝਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ।
6. ਸਟੋਰ: ਵਸਤੂ ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਅਲਾਰਮ ਦੀ ਖਰੀਦਦਾਰੀ, FIFO, LIFO ਆਦਿ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ।
7. ਲੇਜਿਸਟਿਕ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ਚੇਨ: ਉਪਭੋਗਤਾ ਨੂੰ ਸਹੀ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਉਤਪਾਦ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇ
8. ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ: ਮੈਨੇਜਰ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਮੌਕਿਆਂ ਦੀ ਖੋਜ ਅਤੇ ਵਿਕਾਸ ਕਰਨ ਅਤੇ ਨਵੀਂ ਵਿਕਰੀ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ।
9. ਸੇਫਟੀ ਹੈਲਥ ਐਂਡ ਐਨਵਾਇਰਮੈਂਟ (SHE): ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਕੰਟਰੋਲ ਬੋਰਡ ਨਾਲ ਤਾਲਮੇਲ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ, ਅਹਾਤੇ ਅਤੇ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ
10. ਮਨੁੱਖੀ ਸਰੋਤ ਅਤੇ ਕਾਨੂੰਨੀ

ਭੂਮਿਕਾ ਅਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ:

- ਭਰਤੀ: ਇਹ ਸੁਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿ ਲੋੜ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਸਹੀ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਅਹੁਦੇ ਲਈ ਅਤੇ ਸਹੀ ਸੰਖਿਆ ਵਿੱਚ ਭਰਤੀ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।
- ਮੈਡੀਕਲ ਜਾਂਚ ਅਤੇ ਹੈਲਥ ਕਾਰਡ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ: ਕਰਮਚਾਰੀ ਦੀ ਡਾਕਟਰੀ ਜਾਂਚ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਡਾਕਟਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫਿੱਟ ਹਨ।
- ਕੰਟਰੈਕਟ ਲੇਬਰ ਇੰਗੇਜਮੈਂਟ: ਕੰਟਰੈਕਟ ਲੇਬਰ ਦੀ ਸ਼ਮੂਲੀਅਤ ਲਈ ਇੱਕ ਵਿਧੀ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਨ ਲਈ।
- ਹਾਜ਼ਰੀ ਅਤੇ ਛੁੱਟੀ ਨੀਤੀ: ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੀ ਸਮੇਂ ਦੀ ਪਾਬੰਦਤਾ ਅਤੇ ਅਨੁਸ਼ਾਸਨ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਵਿਧੀ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਨ ਲਈ।
- ਰੋਲ ਅਤੇ ਠੇਕੇ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਸਿਖਲਾਈ: ਸਾਰੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਪਲਾਂਟ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਸਹੀ ਰਿਕਾਰਡ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹਨ।

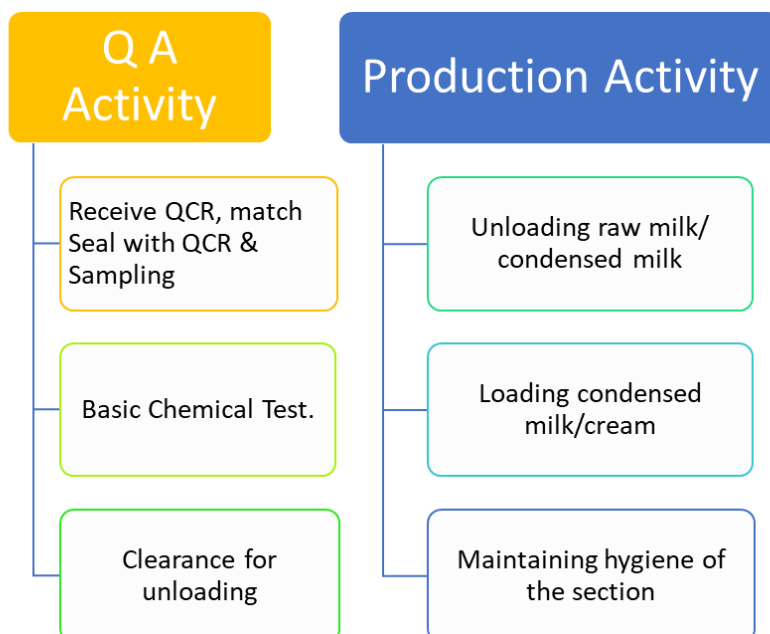
- ਹੁਨਰ ਮੈਟ੍ਰਿਕਸ: ਕਰਮਚਾਰੀ ਲਈ ਕਿੱਤਾਮੁਖੀ/ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਹੁਨਰ ਦੀ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ੀਲਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ।

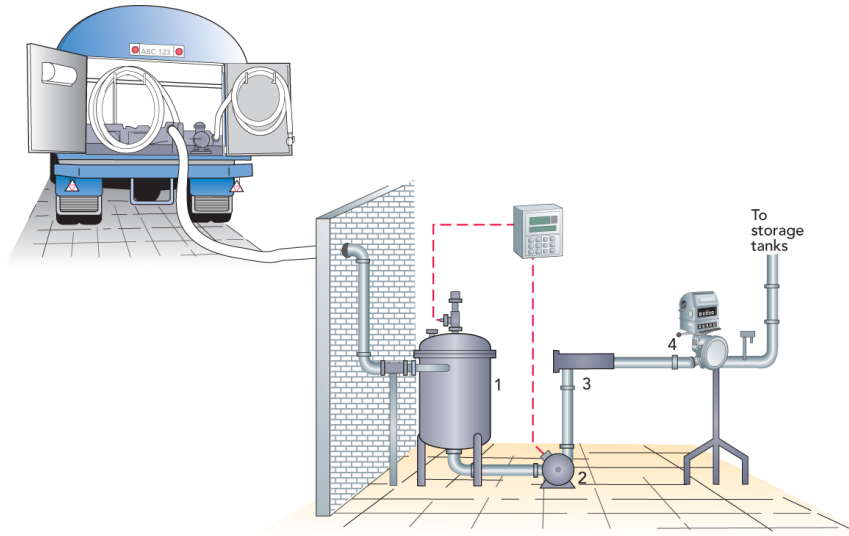
2.3 ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਯੂਨਿਟ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਾਰਵਾਈਆਂ

ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਡੈਕ (RMRD)

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦਾ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਅਸਲ ਵਿੱਚ ਦੋ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦੁੱਧ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਟੈਂਕਰਾਂ ਨਾਲ। ਟੈਂਕਰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਮਰੱਥਾ ਦੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਡੱਬੇ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਤਿੰਨ ਕੰਪਾਰਟਮੈਂਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

RMRD ਵਿਖੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ





ਚਿੱਤਰ: ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਡੱਕ। 1. ਡੀ-ਏਰੇਸ਼ਨ ਟੈਂਕ ਜਾਂ ਏਅਰ ਐਲੀਮੀਨੇਟਰ 2. ਪੰਪ 3. ਫਿਲਟਰ 4. ਮਾਸ ਫਲੋ ਮੀਟਰ

ਨਮੂਨਾ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਟੈਸਟਿੰਗ

ਟੈਂਕਰ ਦੇ ਸਾਰੇ ਡੱਬਿਆਂ ਤੋਂ ਨਮੂਨਾ 10-15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ (ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਲੰਜਿੰਗ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵਿੱਚ ਅਤੇ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਟੈਸਟ ਕਰਵਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

- 1) Methylene Blue reduction Test (MBRT): ਇਹ ਟੈਸਟ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਲੋਡ ਨੂੰ ਲੱਭਣ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। (10ml ਦੁੱਧ + 1ml methylene blue) ਨੂੰ 36-37°C 'ਤੇ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੰਗ ਵਿੱਚ ਬਦਲਾਅ ਦੇਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਰੰਗ ਹਟਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ, ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਲੋਡ ਓਨਾ ਹੀ ਉੱਚਾ ਹੋਵੇਗਾ।
- 2) ਡੋਲਵੇ ਟੈਸਟ: ਇਹ ਟੈਸਟ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਐਂਟੀਬਾਇਓਟਿਕਸ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 3) ਤਾਪਮਾਨ ਮਾਪ: ਇਹ 60°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
- 4) "ਇੰਡੀਫੋਸ" ਉਪਕਰਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਚਰਬੀ, ਐਸਐਨਐਫ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦਾ ਨਿਰਧਾਰਨ
- 5) ਆਰਗੈਨੋਲੇਪਟਿਕ ਟੈਸਟ: ਇਹ ਟੈਸਟ ਸਵਾਦ, ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਦਿੱਖ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਆਮ ਸੁਹਾਵਣਾ ਟੈਸਟ/ਖਟਾਈ/ਮਿੱਠਾ/ਨਮਕੀਨ/ਕੜਾ/ਅਸਾਧਾਰਨ ਟੈਸਟ।

- 6) ਐਸਿਡਿਟੀ ਟੈਸਟ: ਰੀਡਿੰਗ 0.130-0.148 ਸਵੀਕਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ 0.150 ਅਤੇ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 7) ਅਲਕੋਹਲ ਟੈਸਟ: (5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ + 5 ਮਿ.ਲੀ. ਅਲਕੋਹਲ) ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਗਤਲੇ ਜਾਂ ਫਲੇਕ ਦੀ ਦਿੱਖ ਦੇਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਫਲੇਕਸ ਜਾਂ ਗਤਲੇ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਅਪੇਜ਼ਿਟਿਵ ਟੈਸਟ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ।
- 8) ਗਤਲਾ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ (COB) ਟੈਸਟ: 5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਨਮੂਨਾ ਅਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 5 ਮਿੰਟ ਲਈ ਉਬਲਦੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਗਤਲੇ ਦਾ ਗਠਨ ਇੱਕ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਟੈਸਟ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਸਕਾਰਾਤਮਕ COB ਟੈਸਟ ਵਿੱਚ ਲੈਕਟਿਕ ਐਸਿਡ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ 0.17% ਤੋਂ ਵੱਧ ਐਸਿਡਿਟੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੰਡਣ ਜਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਉਚਿਤ ਨਹੀਂ ਹੈ।
- 9) ਨਿਰਪੱਖਤਾ ਟੈਸਟ: (5ml ਦੁੱਧ + 5ml ਅਲਕੋਹਲ + 5ml ਰੋਸਲਿਕ ਐਸਿਡ) ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ; ਇੱਕ ਲਾਲ ਗੁਲਾਬ ਰੰਗ ਕਾਰਬੋਨੇਟਸ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- 10) ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਟੈਸਟ: (ਚੌੜਾ ਮੂੰਹ ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 10 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ + 5 ਮਿ.ਲੀ. ਸੰਘਣਾ ਸਲਫਿਊਰਿਕ ਐਸਿਡ); ਦੋ ਤਰਲ ਦੇ ਜੰਕਸ਼ਨ 'ਤੇ ਰੰਗ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰੋ। ਵਾਇਲੇਟ ਜਾਂ ਨੀਲੇ ਰੰਗ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਫਾਰਮੈਲਡੀਹਾਈਡ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ।
- 11) ਮਿਲਾਵਟ ਟੈਸਟ:
 - a. ਖੰਡ: (ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 15 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਇਆ ਦੁੱਧ + 0.1 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਸੰਘਣਾ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ + 0.1 ਗ੍ਰਾਮ ਰਿਸੋਰਸੀਨੋਲ) ਟਿਊਬ ਨੂੰ 5 ਮਿੰਟ ਲਈ ਉਬਲਦੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਇਸ਼ਨਾਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ। ਲਾਲ ਰੰਗ ਦੀ ਦਿੱਖ ਸ਼ੂਗਰ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ।
 - b. ਸਟਾਰਚ: (5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਦੇ ਇਸ਼ਨਾਨ ਵਿੱਚ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) + ਇੱਕ ਬੂੰਦ 1% ਆਇਓਡੀਨ ਘੋਲ।

ਸਟਾਰਚ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਵਿੱਚ ਨੀਲੇ ਰੰਗ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਵੇਖੇ ਜੋ ਉਬਾਲਣ 'ਤੇ ਅਲੋਪ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਹੋਣ 'ਤੇ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੈ।

- c. ਲੂਣ: (5 ਮਿ.ਲੀ. ਸਿਲਵਰ ਨਾਈਟ੍ਰੇਟ + 2 ਡ੍ਰੌਪ ਇੰਡੀਕੇਟਰ ਘੋਲ + 1 ਮਿ.ਲੀ. ਦੁੱਧ) 2 ਮਿੰਟ ਲਈ ਰੱਖੋ। ਫਿੱਕੇ-ਪੀਲੇ ਰੰਗ ਦਾ ਬਣਨਾ ਲੂਣ +ve ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਰੰਗ ਭੂਰਾ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਮਕ ਟੈਸਟ -ve ਹੈ।
- d. ਯੂਰੀਆ ਟੈਸਟ: (5 ਮਿ.ਲੀ. ਦੁੱਧ + 5 ਮਿ.ਲੀ. ਡਾਈਮੇਥਾਈਲ ਅਮੀਨੋ ਬੈਂਜ਼ਾਲਡੀਹਾਈਡ) ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ ਅਤੇ ਰੰਗ ਦੀ ਤਬਦੀਲੀ ਨੂੰ ਵੇਖੋ। ਚਮਕਦਾਰ ਪੀਲੇ ਰੰਗ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਯੂਰੀਆ +ਵੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ।

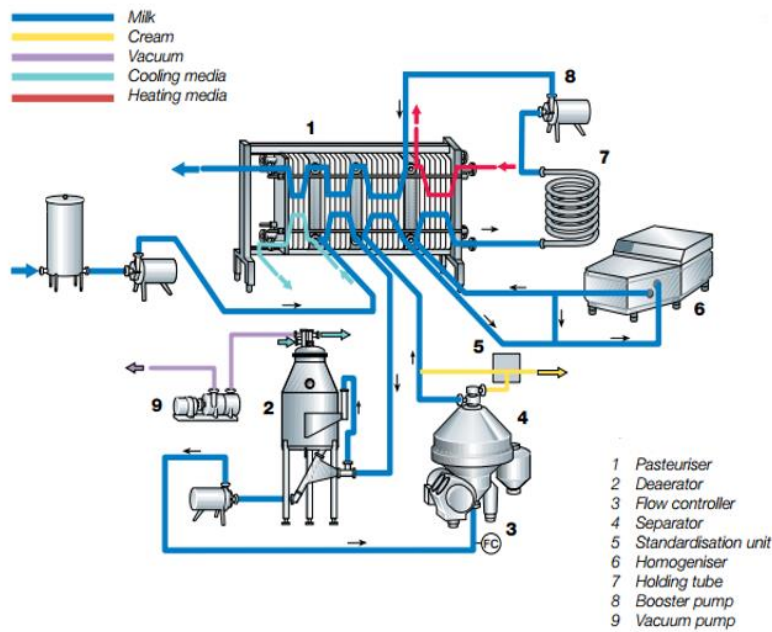
2.4 ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ

ਫਰਾਂਸੀਸੀ ਵਿਗਿਆਨੀ ਲੂਈ ਪਾਸਚਰ ਨੇ ਉਨ੍ਹੀਵੀਂ ਸਦੀ ਦੌਰਾਨ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਨਾਮਕ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਖੋਜ ਕੀਤੀ ਸੀ। ਪਾਸਚਰ ਨੇ ਪਾਇਆ ਕਿ, ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਫਿਰ ਇਸ ਨੂੰ ਬੋਤਲ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਲਦੀ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ ਦੁੱਧ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

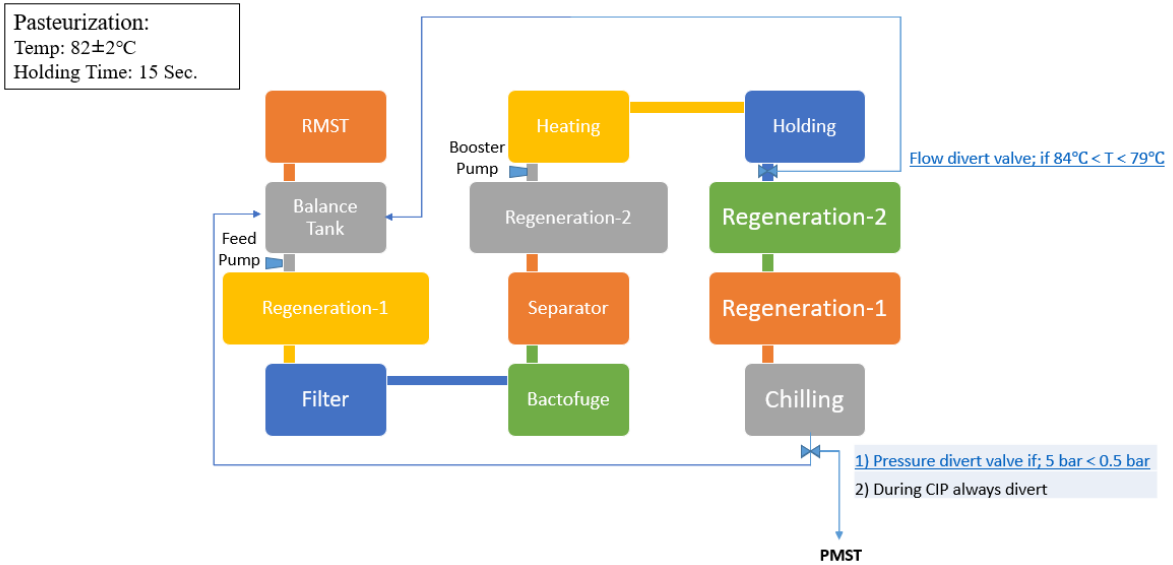
ਅੱਜ, ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਗਰਮੀ ਦੇ ਇਲਾਜ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਜੋਂ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਦੁੱਧ ਦਾ ਸੇਵਨ ਕਰਨਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ, ਇਸਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਇਸਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵੀ ਵਧਦੀ ਹੈ।

ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 15 ਸਕਿੰਟਾਂ (25 ਸਕਿੰਟਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ) ਲਈ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 72 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸਮੇਂ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਸੁਮੇਲ ਉਚਾਈ ਦੇ ਨਾਲ ਬਦਲਦਾ ਹੈ, ਉਸੇ ਨੂੰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਮਾਲਕ ਦੁਆਰਾ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਅਤੇ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ। ਗਰਮੀ ਦੇ ਇਲਾਜ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਨੂੰ ਦੇਖਦੇ ਹੋਏ, ਇਸ ਨੂੰ ਕਈ ਵਾਰ 'ਹਾਈ ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਸ਼ੌਰਟ ਟਾਈਮ' (HTST) ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਜਦੋਂ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ 3 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਜਲਦੀ ਠੰਡਾ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਠੰਡਾ

ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਨਾਂ ਨੂੰ 'ਹੀਟ ਐਕਸਚੇਂਜਰ' ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਹੀਟ ਐਕਸਚੇਂਜਰ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਹੀਟ ਐਕਸਚੇਂਜਰ ਪਲੇਟ ਹੀਟ ਐਕਸਚੇਂਜਰ (PHE) ਹੈ। ਇਹ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਵਿੱਚ ਸੰਖੇਪ ਹੈ ਅਤੇ ਘੱਟ ਥਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸਨੂੰ ਬੋਤਲ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕਰਕੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ 5 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਖਪਤ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦਾ। ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੇ ਦੋ ਤਰੀਕੇ ਹਨ ਬੈਚ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਨਿਰੰਤਰ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ। ਉਦਯੋਗਿਕ ਪੈਮਾਨੇ 'ਤੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਤਰੀਕਾ ਨਿਰੰਤਰ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਹੈ।



ਚਿੱਤਰ: ਆਮ ਦੁੱਧ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਰ ਯੂਨਿਟ



ਚਿੱਤਰ: ਆਮ ਮਿਲਕ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਰ ਫਲੋ ਡਾਇਗ੍ਰਾਮ। ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਸਮਾਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ

2.5 ਕਰੀਮ ਵੱਖ ਕਰਨਾ

ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਯੂਨਿਟ ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਰੀਮ ਵੱਖ ਕਰਨਾ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਉਦਯੋਗਿਕ ਪੱਧਰ 'ਤੇ, ਇਹ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਿਚਕਾਰਲੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ। ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰੀਮ ਵੱਖਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

1. ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਚਰਬੀ ਨੂੰ ਮੁੜ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ: ਚਰਬੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਵੈਲਯੂ ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਘਿਓ, ਮੱਖਣ ਆਦਿ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
2. ਘੱਟ ਚਰਬੀ ਜਾਂ ਚਰਬੀ ਰਹਿਤ ਦੁੱਧ (ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ) ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ: ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ, ਕੰਡੈਂਸਡ ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਆਦਿ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

3. ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਮਿਆਰੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ.

ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨ ਦੇ ਦੋ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰੀਕੇ ਹਨ;

1. ਗ੍ਰੈਵਿਟੀ ਵਿਧੀ: ਇਸ ਵਿਧੀ ਵਿੱਚ, ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕੁਝ ਸਮੇਂ ਲਈ ਬੇਰੋਕ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਰੀਮ ਹੋਰ ਰਚਨਾਵਾਂ ਨਾਲੋਂ ਹਲਕਾ ਹੋਣ ਕਰਕੇ, ਉੱਪਰ ਆਉਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਹੱਥੀਂ ਬਾਹਰ ਕੱਢੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਢੰਗ ਨਹੀਂ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਉਚਿਤ ਵਿਭਾਜਨ ਯਕੀਨੀ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

2. ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਗਲ ਵਿਧੀ: ਇਸ ਵਿਧੀ ਵਿੱਚ, ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕੁਝ ਐਜੀਟੇਟਰ ਨਾਲ ਹੱਥੀਂ ਜਾਂ ਇੱਕ ਸਮਰਪਿਤ ਮਸ਼ੀਨ ਨਾਲ ਕ੍ਰੀਮ ਸੇਪਰੇਟਰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕ੍ਰੀਮ ਸੇਪਰੇਟਰ ਨੂੰ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਰ ਦੇ ਨਾਲ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪੁਨਰਜਨਮ ਤੋਂ ਬਾਅਦ - 1. ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕਰੀਮ ਦੀ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਟ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ ਸੈਂਟ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।



ਅੰਜੀਰ. ਕਰੀਮ ਵੱਖ ਕਰਨ ਵਾਲਾ

2.6 ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ

ਹੋਮੋਜਨਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਦੇ ਗਲੋਬੂਲ ਦੇ ਆਕਾਰ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਕਰੀਮ ਪਰਤ ਦੇ ਗਠਨ ਅਤੇ ਆਸਾਨ ਪਾਚਨ ਨੂੰ ਰੋਕਦਾ ਹੈ. ਸਮਰੂਪ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਸੁਆਦ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਸਮਾਨ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੰਡੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਚਰਬੀ ਦੇ ਗਲੋਬਿਊਲਸ ਦੀ ਸਤਹ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਾਧੇ ਦੇ ਕਾਰਨ ਇਹ ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਦੁੱਧ ਨਾਲੋਂ ਅਮੀਰ, ਮੁਲਾਇਮ ਅਤੇ ਮਲਾਈਦਾਰ ਸਵਾਦ ਹੈ। ਹੋਮੋਜਨਾਈਜ਼ਰ ਮਸ਼ੀਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਸੰਯੁਕਤ ਰਾਜ ਪਬਲਿਕ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸਿਜ਼ (USPHS) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, 'ਹੋਮੋਜਨਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਉਹ ਹੈ ਜਿਸਦਾ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਗਲੋਬੂਲਸ ਦੇ ਟੁੱਟਣ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ। ਇਸ ਹੱਦ ਤੱਕ ਕਿ 48 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਸ਼ਾਂਤ ਸਟੋਰੇਜ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਕਰੀਮ ਵੱਖ ਨਹੀਂ

ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉੱਪਰਲੇ 10% ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਦੀ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤਤਾ, ਭਾਵ, ਇੱਕ ਕਵਾਟਰ ਬੋਤਲ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉੱਪਰਲੇ 100 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਅਨੁਪਾਤਕ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਹੋਰ ਆਕਾਰ, ਬਾਕੀ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ $> 10\%$ ਤੱਕ ਵੱਖਰਾ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।



ਚਿੱਤਰ. ਹੋਮੋਜਨਾਈਜ਼ਰ

2.7 ਮਾਨਕੀਕਰਨ

ਦੁੱਧ ਦਾ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਾਜ਼ਾਰੀ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਕਾਨੂੰਨੀ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਲਈ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਠੋਸ ਨਹੀਂ ਫੈਟ (SNF) ਦੀ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤਤਾ ਨੂੰ ਸੰਤੁਲਿਤ ਕਰਨ ਦਾ ਹਵਾਲਾ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮਿਆਰੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿਰਫ਼ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ (ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਰਬੀ) ਦੇ ਨਿਯੰਤਰਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਬਾਕੀਆਂ ਨੂੰ ਇੱਕੋ ਸਮੇਂ ਦੇ ਜਾਂ ਦੋ ਤੋਂ ਵੱਧ ਭਾਗਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਰਨ ਜਾਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ, ਕੰਡੈਂਸਡ ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਅਤੇ ਤਾਜ਼ੀ ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿਆਰੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਗਣਨਾ ਦੇ ਢੰਗ

ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਕਰੀਮ ਦੇ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਲਈ, ਮਿਕਸ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਅਨੁਪਾਤ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਗਾਉਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

1. ਪੀਅਰਸਨ ਦਾ ਵਰਗ ਵਿਧੀ
2. ਬੀਜਗਣਿਤ ਸਮੀਕਰਨ

ਪੁਨਰਗਠਿਤ ਦੁੱਧ: ਇਹ ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਜਾਂ ਪੂਰੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਾਊਡਰ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਮਿਲਾ ਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਹੈ।

ਪੁਨਰ-ਸੰਯੁਕਤ ਦੁੱਧ: ਇਹ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਹੈ ਜੋ ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਾਊਡਰ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਮਿਲਾ ਕੇ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਨੂੰ ਇੰਨੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਜੋੜ ਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਲੋੜੀਂਦੀ ਚਰਬੀ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

2.8 ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਲਈ ਗਣਨਾ

ਉਦਾਹਰਨ - 1:

2000 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਦੁੱਧ (87.6% ਪਾਣੀ, 3.8% ਚਰਬੀ, 3.2% ਪ੍ਰੋਟੀਨ, 4.6% ਲੈਕਟੋਜ਼, ਅਤੇ 0.7% ਸੁਆਹ ਸਮੱਗਰੀ) ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ 3.8% ਤੋਂ 2.5% ਤੱਕ ਘਟਾ ਕੇ 40% ਚਰਬੀ ਵਾਲੀ ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਕਿੰਨਾ ਦੁੱਧ ਕੱਢਣਾ ਪਵੇਗਾ?

ਹੱਲ:

$$\text{TMB: } 2000 = C + M$$

$$\text{FMB: } 2000 * 0.038 = 0.4 * C + 0.025 * M$$

$$2000 * 0.025 = 0.025 * C + 0.025 * M$$

ਸਮੀਕਰਨਾਂ ਨੂੰ ਹੱਲ ਕਰਨ ਨਾਲ $C = 69.3 \text{ kg}$ ਅਤੇ ਬਾਕੀ ਦੁੱਧ $M = 1930.7 \text{ kg}$ ਦਾ ਮੁੱਲ ਮਿਲੇਗਾ।

ਉਦਾਹਰਨ - 2:

3.9% ਚਰਬੀ ਵਾਲਾ ਪੂਰਾ ਦੁੱਧ ਅਤੇ 0.04% ਚਰਬੀ ਵਾਲੇ ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਦੀ ਤੁਹਾਨੂੰ 2.5% ਚਰਬੀ ਵਾਲਾ 2000 ਕਿਲੋ ਮਿਆਰੀ ਦੁੱਧ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇਗੀ?

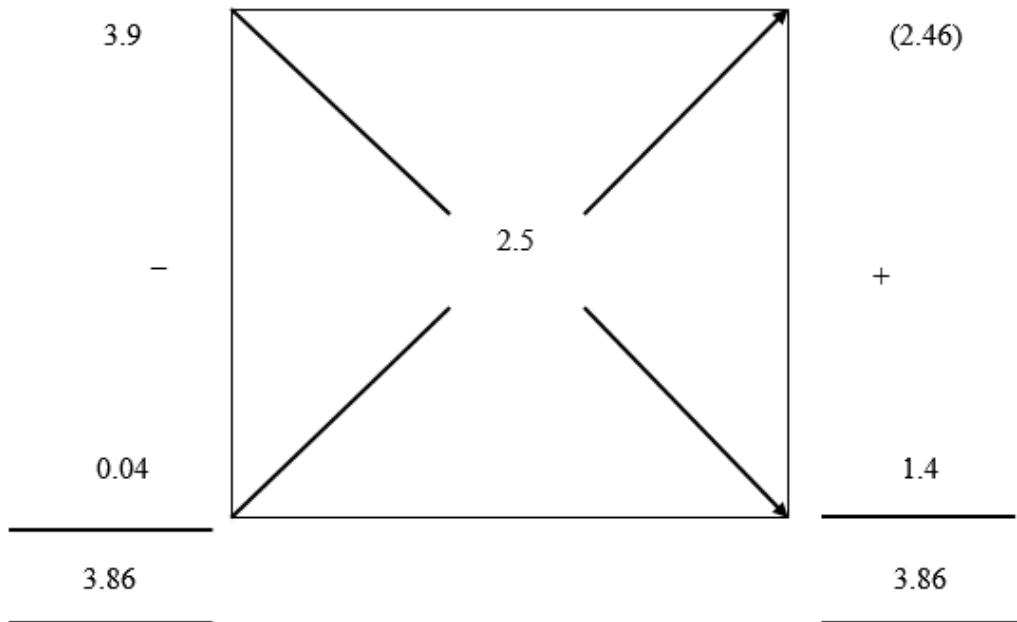
ਹੱਲ:

ਪੁੰਜ ਸੰਤੁਲਨ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ:

$$\text{TMB: } W + S = 2000$$

$$\text{FMB: } 0.039*W + 0.0004*S = 0.025*2000$$

$W = 1274.6 \text{ kg}$ ਅਤੇ $S = 725.4 \text{ kg}$ ਲਈ ਹੱਲ ਕਰਨਾ



ਪੀਅਰਸਨ ਦੇ ਵਰਗ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ

$$\text{ਪੂਰੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਅਨੁਪਾਤ} = 2.46/3.86$$

$$\text{ਲੋੜੀਂਦੇ ਪੂਰੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਮਾਤਰਾ} = (2.46/3.86)*2000 = 1274.6 \text{ ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ}$$

$$\text{ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਦਾ ਅਨੁਪਾਤ} = 1.4/3.86$$

$$\text{ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਦੀ ਲੋੜ} = (1.4/3.86)*2000 = 725.4 \text{ ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ}$$

ਜਾਂ, $(2000 - 1274.6)$

2.9 ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਟੈਸਟ ਕੀਤੇ ਗਏ

- 1) ਆਰਗੈਨੋਲੇਪਟਿਕ ਟੈਸਟ: ਦੁੱਧ ਦਾ ਰੰਗ, ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਫਲੈਵਰ

- 2) ਗਤਲਾ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ ਟੈਸਟ (COB): ਦੁੱਧ ਦੇ ਗਤਲੇ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਲਈ। 2 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ (ਸੁੱਕੀ ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ) ਨੂੰ ਆਤਮਾ ਦੀ ਲਾਟ 'ਤੇ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ppt ਦਾ ਗਠਨ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ COB ਟੈਸਟ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਹੈ।
- 3) ਐਸਿਡਿਟੀ ਟੈਸਟ: 100 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਬੀਕਰ ਵਿੱਚ 20 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ ਲਓ, 8 ਬੂੰਦਾਂ ਫਿਨੋਲਫਥੈਲੀਨ ਇੰਡੀਕੇਟਰ ਪਾਓ ਅਤੇ ਗੁਲਾਬੀ ਰੰਗ ਦੇ ਆਉਣ ਤੱਕ N/10 NaOH ਨਾਲ ਟਾਈਟਰੇਟ ਕਰੋ।

NaOH ਦਾ %TA = $0.045 \times \text{ml}$ ਵਰਤਿਆ ਗਿਆ

- 4) ਅਲਕੋਹਲ ਟੈਸਟ: ਅਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਲਗਾਤਾਰ ਹਿਲਾ ਕੇ (60 ਤੋਂ 78% ਤੱਕ) ਅਲਕੋਹਲ ਨਾਲ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰੈਸਿਪਿਟੇਟ ਦਾ ਗਠਨ ਅਲਕੋਹਲ ਟੈਸਟ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਦਿਖਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- 5) ਨਿਰਪੱਖਤਾ ਟੈਸਟ: ਇੱਕ ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 5ml ਦੁੱਧ, 5ml ਅਲਕੋਹਲ ਪਾਓ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਮਿਲਾਓ, ਫਿਰ 1% ਰੋਸੋਲਿਕ ਐਸਿਡ ਦੀਆਂ 4 ਤੋਂ 5 ਬੂੰਦਾਂ ਪਾਓ। ਲਾਲ ਗੁਲਾਬ ਰੰਗ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਨਿਰਪੱਖਤਾ ਟੈਸਟ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਹੈ ਅਤੇ ਭੂਰਾ ਰੰਗ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਟੈਸਟ ਨਕਾਰਾਤਮਕ ਹੈ।
- 6) ਸ਼ੂਗਰ ਟੈਸਟ: ਅਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ, ਇੱਕ ਚੁਟਕੀ ਰੋਸੋਰਸੀਨੋਲ ਅਤੇ conc. HCl ਪਾਓ। ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ ਅਤੇ ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਨੂੰ ਉਬਲਦੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ 5 ਮਿੰਟ ਲਈ ਰੱਖੋ। ਇੱਟ ਦੇ ਲਾਲ ਰੰਗ ਦਾ ਗਠਨ ਸ਼ੂਗਰ ਟੈਸਟ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਦਿਖਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- 7) ਸਟਾਰਚ ਟੈਸਟ: ਇੱਕ ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 2 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ, ਟੂਟੀ ਦੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਉਬਾਲੋ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰੋ। 1% ਆਇਓਡੀਨ ਦੇ ਘੋਲ ਦੀਆਂ 3-3 ਬੂੰਦਾਂ ਪਾਓ। ਨੀਲੇ ਰੰਗ ਦੀ ਅਪਿਅਰੈਂਸ ਸਟਾਰਚ ਟੈਸਟ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ।
- 8) ਯੂਰੀਆ ਟੈਸਟ: ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 2ml ਦੁੱਧ, 2ml DMAB ਘੋਲ ਪਾਓ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾਓ। ਪੀਲੇ ਰੰਗ ਦਾ ਦਿੱਖ ਯੂਰੀਆ ਟੈਸਟ ਪਾਜ਼ੇਟਿਵ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ।

- 9) ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ (ਲੁਣ) ਸੋਡੀਅਮ ਕਲੋਰਾਈਡ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਲਈ ਟੈਸਟ: 0.134% ਸਿਲਵਰ ਨਾਈਟ੍ਰੇਟ ਦੇ 5ml ਵਿੱਚ, 1% ਪੋਟਾਸ਼ੀਅਮ ਕ੍ਰੋਮੇਟ ਦੀ 2-3 ਬੂੰਦ ਪਾਓ। ਫਿਰ 1 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ ਪਾਓ। ਪੀਲੇ ਰੰਗ ਦੀ ਅਪਿਅਰੈਂਸ ਭੰਗ ਕਲੋਰਾਈਡ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ।
- 10) ਫਾਰਮਲਿਨ ਟੈਸਟ: ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ, 0.5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ FeCl_3 ਘੋਲ ਪਾਓ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ। conc. H_2SO_4 ਨੂੰ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ। ਦੋ ਤਰਲ ਦੇ ਜੰਕਚਰ 'ਤੇ ਅਸਥਿਰ ਰਿੰਗ ਦਾ ਗਠਨ ਫਾਰਮਲਿਨ ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- 11) ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨ ਪਰਆਕਸਾਈਡ ਟੈਸਟ: ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ, 2 ਬੂੰਦ ਪੈਰਾਫੋਨਾਇਲ ਡਾਇਮਾਈਨ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਾਈਡ (1%) ਪਾਓ। ਨੀਲੇ ਰੰਗ ਦਾ ਬਣਨਾ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨ ਪਰਆਕਸਾਈਡ ਮੌਜੂਦ ਹੈ।
- 12) ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣਾ: 15 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਟੈਸਟ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ 5 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਦੁੱਧ, 1 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਮਿਥਾਈਲੀਨ ਬਲੂ ਡਾਈ ਅਤੇ 2 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਕਲੋਰੋਫਾਰਮ ਜੋੜੋ। ਲਗਭਗ 15 ਸਕਿੰਟ ਲਈ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਵੈਰਟੇਕਸ ਕਰੋ। ਅਤੇ 30 ਮਿੰਟ ਲਈ ਲਗਭਗ 1100rpm 'ਤੇ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ ਕਰੋ। ਹੇਠਲੇ ਅਤੇ ਉਪਰਲੇ ਪੱਧਰ ਵਿੱਚ ਨੀਲੇ ਰੰਗ ਦੀ ਤੀਬਰਤਾ ਨੂੰ ਨੋਟ ਕਰੋ। ਹੇਠਲੀ ਪਰਤ ਵਿੱਚ ਮੁਕਾਬਲਤਨ ਵਧੇਰੇ ਤੀਬਰ ਨੀਲਾ ਰੰਗ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਉੱਪਰਲੇ ਪੱਧਰ ਵਿੱਚ ਵਧੇਰੇ ਤੀਬਰ ਨੀਲਾ ਰੰਗ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਅਣਹੋਂਦ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- 13) ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਦਾ ਨਿਰਧਾਰਨ (ਗਰਬਰ ਵਿਧੀ): 10ml H_2SO_4 ਨੂੰ ਟਿਊਬ ਦੀ ਗਰਦਨ ਨੂੰ ਗਿੱਲਾ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ ਇੱਕ ਬਿਊਟੀਰੋਮੀਟਰ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ ਪਾਓ। ਦੁੱਧ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ($27-29^\circ\text{C}$ 'ਤੇ 10.75 ਮਿ.ਲੀ.) ਨੂੰ ਨਰਮੀ ਨਾਲ ਮਿਲਾਓ ਅਤੇ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ ਭਰੋ। 1 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਐਮਿਲ ਅਲਕੋਹਲ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ। ਲਾਕ ਸਟੈਪਰ ਨਾਲ ਬੰਦ ਕਰੋ, ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਹਿਲਾਓ ਅਤੇ ਪੂਰੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਲਈ ਉਲਟਾਓ। ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਲਈ 5 ਮਿੰਟ ਅਤੇ ਸਮਰੂਪ ਦੁੱਧ ਲਈ 10 ਮਿੰਟ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ ਕਰੋ। ਰੰਗ ਘੱਟ ਤਰਲ ਦੀ ਰੀਡਿੰਗ ਲਵੇ।

- 14) ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਲਈ ਫਾਸਫੇਟ ਟੈਸਟ: ਬਫਰ ਸਬਸਟਰੇਟ ਘੋਲ ਦੀ 5ml ਪਾਈਪੇਟ, ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ 2 ਘੰਟੇ ਲਈ 37°C 'ਤੇ ਲਿਆਓ। ਉਸੇ ਕਿਸਮ ਦੇ ਉਬਲੇ ਹੋਏ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਇੱਕ ਬਲੈਂਕ ਨੂੰ ਉਬਾਲੋ। 2 ਘੰਟੇ ਬਾਅਦ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕੱਢ ਦਿਓ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਈ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਉਬਾਲੇ ਹੋਏ ਬਲੈਂਕ ਨੂੰ ਤੁਲਨਾਕਾਰ ਦੇ ਖੱਬੇ ਪਾਸੇ ਰੱਖੋ ਅਤੇ ਸੱਜੇ ਪਾਸੇ ਨਮੂਨਾ ਟੈਸਟ ਕਰੋ। ਡਿਸਕ ਨੂੰ ਘੁੰਮਾ ਕੇ ਰਿਫਲੈਕਟਿਡ ਰੋਸ਼ਨੀ ਵਿੱਚ ਰੀਡਿੰਗ ਲਵੋ।
- 15) ਦੁੱਧ ਦੀ ਸਮਰੂਪਤਾ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਟੈਸਟ (NIZO ਟੈਸਟ): ਦੁੱਧ ਨੂੰ 400 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕਰੋ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ 25 ਮਿਲੀਲੀਟਰ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ਼ ਟਿਊਬ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕਰੋ, ਦੁੱਧ ਦੇ ਦੂਜੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਚਰਬੀ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਲਈ ਰੱਖੋ। (1100-1200rpm) 'ਤੇ ਰੋਮੀ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ਼ ਵਿੱਚ 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ਼ ਕਰੋ। ਕੀ ਗੋਰਬਰ ਦੁੱਧ ਦੇ ਦੋ ਹਿੱਸਿਆਂ ਲਈ ਚਰਬੀ ਦਾ ਨਿਰਧਾਰਨ ਕਰਦਾ ਹੈ?

$$\text{ਕੁਸ਼ਲਤਾ \%} = \{(\text{ਕੇਂਦਰਿਤ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ})/(\text{ਆਮ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ})\} \times 100$$

- 16) ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ SNF% ਦਾ ਨਿਰਧਾਰਨ: ਦੁੱਧ ਨੂੰ 29°C ਤੱਕ ਗਰਮ ਕਰੋ ਅਤੇ ਮਿਲਾਓ। ਤਿਆਰ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਸਿਲੰਡਰ ਵਿੱਚ ਭਰੋ। ਲੈਕਟੋਮੀਟਰ ਨੂੰ ਉਲਟਾਓ ਅਤੇ ਸੁਤੰਤਰ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫਲੋਟ ਕਰਨ ਦਿਓ। ਲੈਕਟੋਮੀਟਰ ਰੀਡਿੰਗ ਲਓ ਅਤੇ ਫਾਰਮੂਲਾ ਵਰਤ ਕੇ SNF ਦੀ ਗਣਨਾ ਕਰੋ।
ਲਾਈਟ ਦਹੀਂ ਲਈ, ਡਿਸਟਿਲਡ ਪਾਣੀ (200 ਮਿ.ਲੀ. ਦੁੱਧ + 100 ਮਿ.ਲੀ. ਡਿਸਟਿਲ ਵਾਟਰ) ਨਾਲ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਪਤਲਾ ਕਰੋ, ਫਿਰ LR ਨੂੰ ਮਾਪਣ ਲਈ ਵਿਧੀ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ। $CLR = (LR/2) \times 3$ ਦੀ ਗਣਨਾ ਕਰੋ

$$\text{ਤਾਮਿਲਨਾਡੂ ਅਤੇ ਮੱਖਣ ਦੇ ਦੁੱਧ ਲਈ; SNF\%} = (CLR/4) + 0.36 + (0.2 \text{ XF})$$

$$\text{ਕਰਨਾਟਕ ਦੁੱਧ ਲਈ; SNF\%} = (CLR/4) + 0.44 + (0.2 \text{ XF})$$

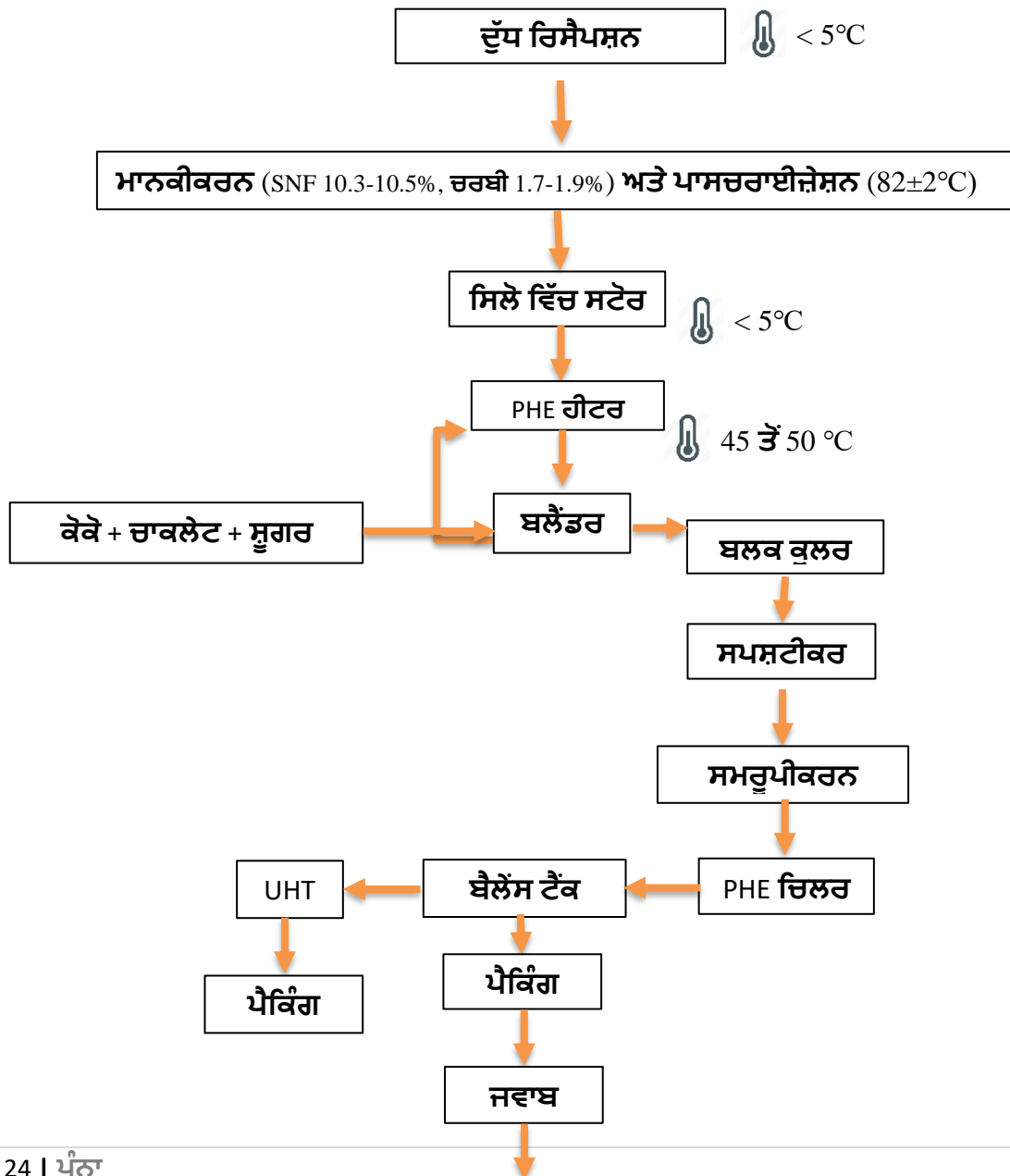
17) ਮਿਥਾਇਲੀਨ ਬਲੂ ਰਿਡਕਸ਼ਨ ਟੈਸਟ (MBRT): ਇਹ ਟੈਸਟ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਭਾਰ ਦਾ ਮੋਟਾ ਅੰਦਾਜ਼ਾ ਲੈਣ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

(10ml ਦੁੱਧ + 1ml Methylene Blue) ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ ਅਤੇ 37°C 'ਤੇ ਗਰਮ ਕਰੋ। ਚੰਗ ਤਬਦੀਲੀ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖੋ।

ਦੁੱਧ 'ਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੋਣ 'ਤੇ ਚੰਗ ਜਲਦੀ ਗਾਇਬ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.10 ਫਲੇਵਰਡ ਮਿਲਕ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

1. ਚਾਕਲੇਟ ਫਲੇਵਰ



ਸਲੀਵਿੰਗ ਅਤੇ ਕੋਡਿੰਗ



ਪੈਲੇਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਸਟੇਰਿੰਗ

2. ਮਾਲਟ ਫਲੈਵਰ

ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ

< 5°C



ਮਾਨਕੀਕਰਨ (SNF 10.3-10.5%, ਚਰਬੀ 1.7-1.9%) ਅਤੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ (82±2°C)



ਸਿਲੇ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ < 5°C



PHE ਹੀਟਰ 45 ਤੋਂ 50 °C



ਮਾਲਟ + ਖੰਡ



ਬਲੈਂਡਰ



ਬਲਕ ਕੁਲਰ



ਸਪਸ਼ਟੀਕਰ



ਸਮਰੁਪੀਕਰਨ



PHE ਚਿਲਰ

ਬੇਲੋਸ ਟੈਂਕ

UHT



ਪੈਕਿੰਗ

ਪੈਕਿੰਗ



ਜਵਾਬ

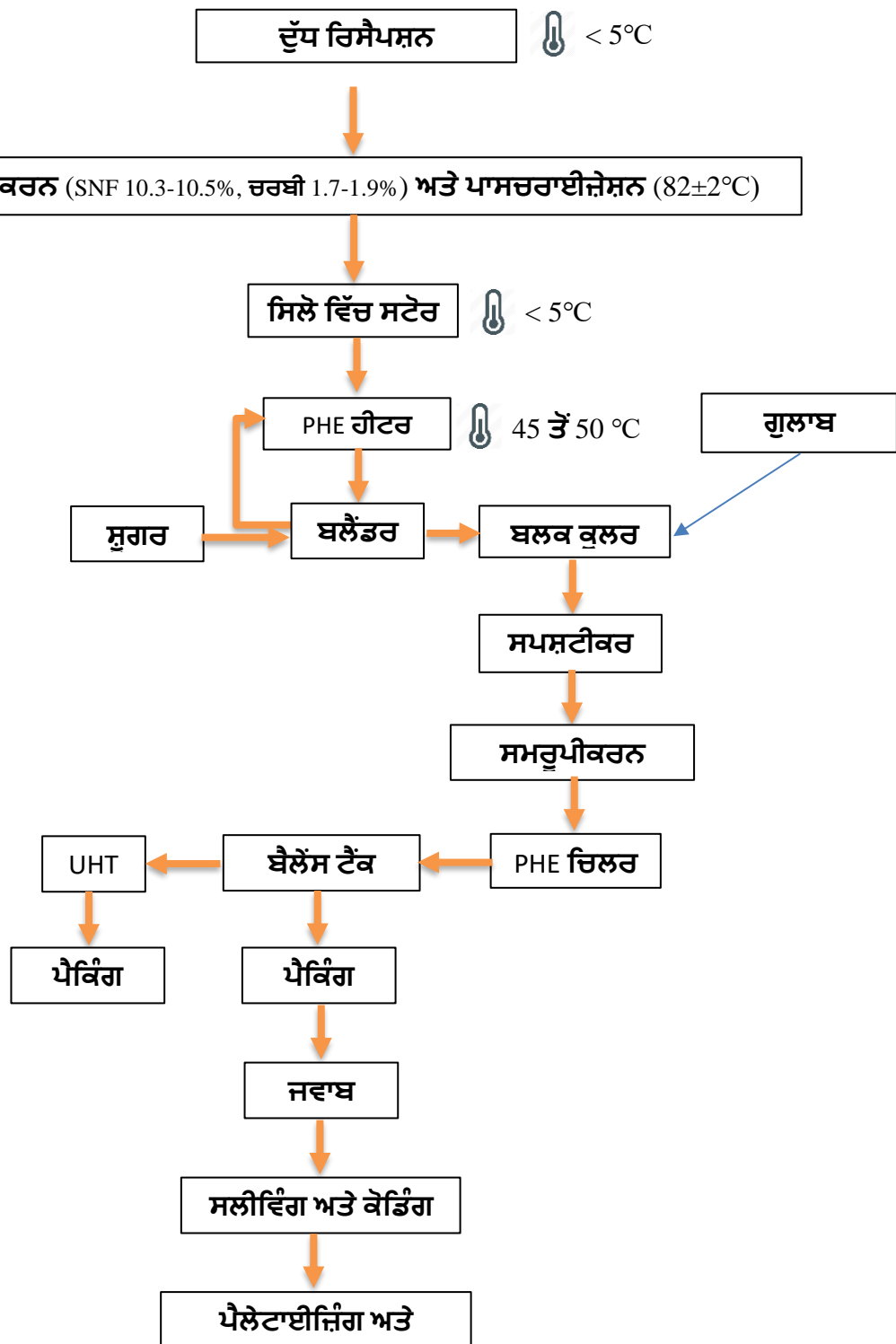


ਸਲੀਵਿੰਗ ਅਤੇ ਕੋਡਿੰਗ

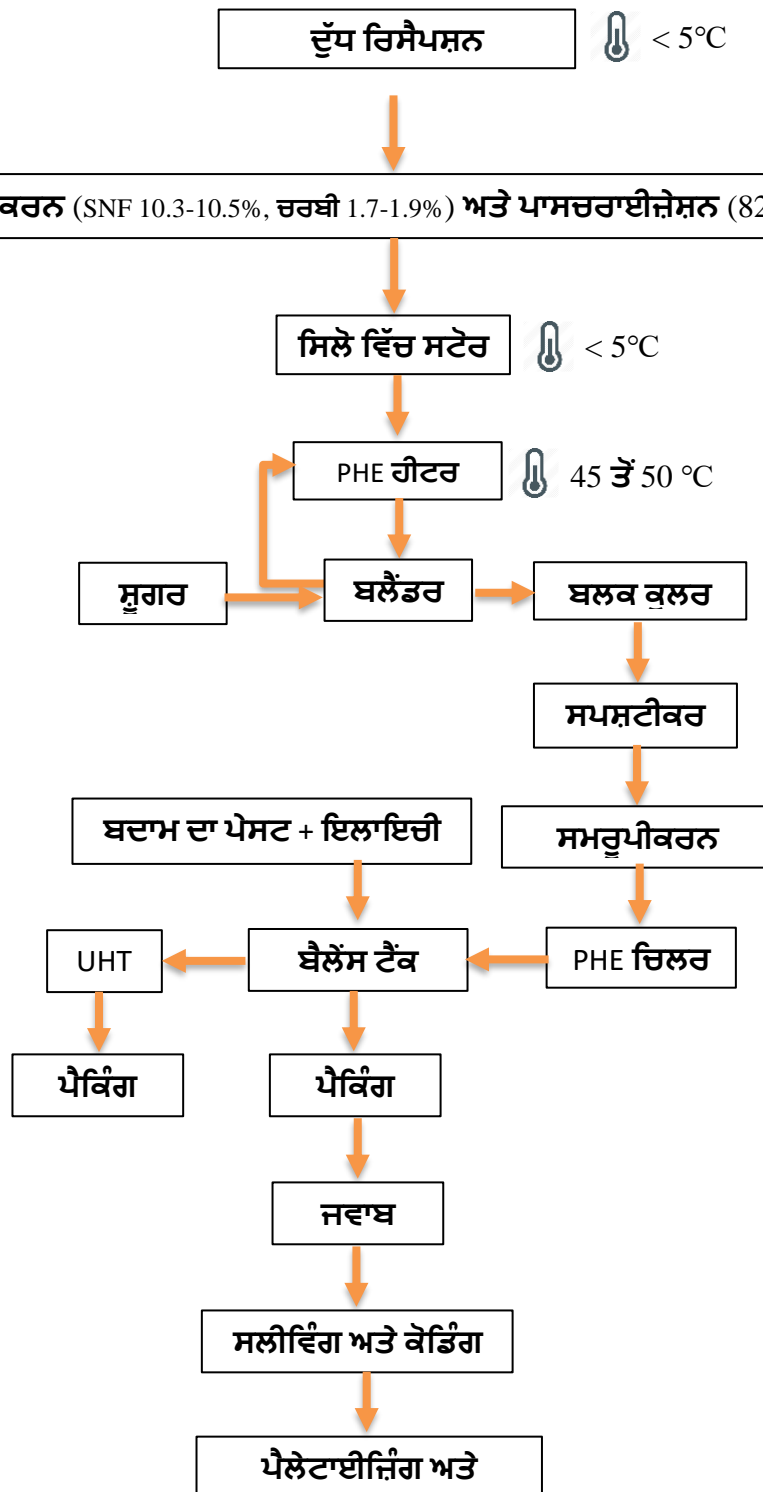


ਪੈਲੇਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਅਤੇ

3. ਗੁਲਾਬ ਫਲੈਵਰ



4. ਬਦਾਮ ਫਲੈਵਰ



2.11 ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ

ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ ਜੀਵਨ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਾਲ ਹੈ। ਇਹ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਤਿੰਨ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਪੈਕ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

1. ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ
2. ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ
3. ਯਾਤੂ/ਪੀਪੀ ਕੈਨ
4. ਟੈਟਰਾਪੈਕਸ

ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ ਅਤੇ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੀਟੇਰਟ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ UHT ਲਈ ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਲਟੀ-ਲੇਅਰ ਪਾਊਚਰਾਂ ਅਤੇ ਬੋਤਲਾਂ (PET ਬੋਤਲਾਂ, PP ਬੋਤਲਾਂ ਅਤੇ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ) ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ UHT ਨੂੰ ਟੈਟਰਾਪੈਕ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਯਾਤੂ/ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ UHT ਅਤੇ ਰੀਟੇਰਟੇਡ ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ ਦੋਵਾਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ

ਮਸ਼ੀਨ ਵਰਤੀ ਗਈ

1. ਲੀਨੀਅਰ ਜਾਂ ਰੋਟਰੀ ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ
2. ਐਸੇਪਟਿਕ ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ



ਐਸੇਪਟਿਕ ਪੈਕਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ



ਰੋਟਰੀ ਬੋਟਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ



ਲੀਨੀਅਰ

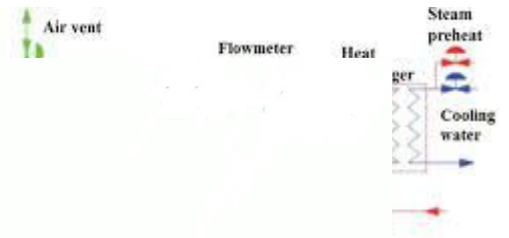
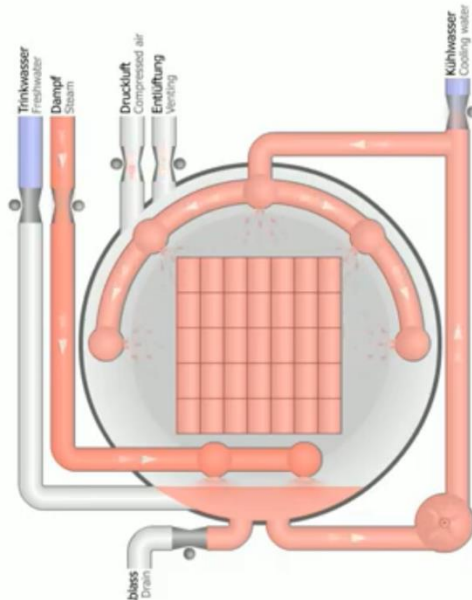
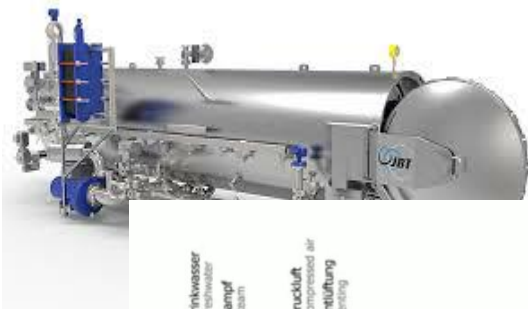
ਬੋਤਲ ਭਰਨ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ

2.11 ਰੀਟੇਰਟ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਰੀਟੇਰਟਿੰਗ ਇੱਕ ਗਰਮੀ ਦੇ ਇਲਾਜ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਵਿਗਾੜ ਵਾਲੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ (ਸਾਰੇ ਮੈਸੋਫਿਲਿਕ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ, ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਕਲੋਸਟ੍ਰਿਡੀਅਮ ਬੇਟੂਲਿਨਮ ਦੇ ਬੀਜਾਣੂ) ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਕੇ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਸ਼ੈਲਫ ਸਟੇਬਲ, ਘੱਟ ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਭੋਜਨਾਂ ਦੀ ਥਰਮਲ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ/ਨਸਬੰਦੀ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ 4.6 ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੰਤੁਲਨ pH ਅਤੇ 0.85 ਤੋਂ ਵੱਧ ਪਾਣੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਜੋਂ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ) ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 250°F ਜਾਂ 121°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਦਿਓ ਜਾਂ ~10°F/5.6°C ਲਵੇ। ਤਾਪਮਾਨ ਜਿੰਨਾ ਉੱਚਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਗਰਮੀ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਘੱਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ ਰੀਟੇਰਟਸ ਦੀਆਂ

ਕਈ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਹਨ, ਸਾਡੀ ਚਰਚਾ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਲਈ ਅਸੀਂ ਸਿਰਫ ਬੈਚ ਕਿਸਮ ਦੇ ਰੀਟੇਰਟਸ ਦਾ ਹਵਾਲਾ ਦੇਵਾਂਗੇ।



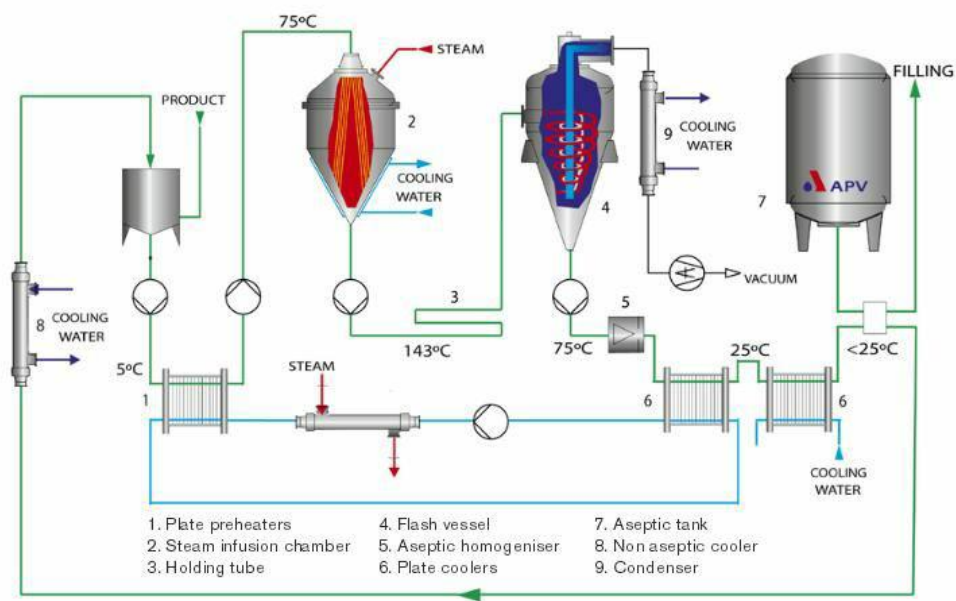
ਚਿੱਤਰ. ਰੀਟੇਰਟ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ

2.12 ਅਤਿ-ਉੱਚ-ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ ਦੀ ਅਤਿ-ਉੱਚ-ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਇੱਕ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਾਸ਼ਵਾਨ ਕੁਦਰਤੀ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਇੱਕ ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦੀ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਦੀ ਅਤਿ-ਉੱਚ-ਤਾਪਮਾਨ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ (UHT) ਵਿੱਚ 135-154°C 'ਤੇ 1-8 ਸਕਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। UHT ਦੁੱਧ ਦੀ ਐਸੇਪਟਿਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਇੱਕ ਸ਼ੈਲਫ-ਸਥਿਰ ਉਤਪਾਦ ਪੈਦਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਐਸੇਪਟਿਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਨਿਰਜੀਵ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਇੱਕ ਨਿਰਜੀਵ ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਅਜਿਹੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਇੱਕ ਨਿਰਜੀਵ ਵਾਤਾਵਰਣ ਵਿੱਚ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। UHT ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਇੱਕ



ਨਿਰੰਤਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਨਾ ਸਿਰਫ਼ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਸਗੋਂ ਊਰਜਾ ਦੀ ਆਰਥਿਕਤਾ (ਪੁਨਰਜਨਮ) ਦੀ ਵੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਗਰਮ ਤਰਲ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਹੀਟਿੰਗ ਅਤੇ ਕੂਲਿੰਗ ਦੋਵਾਂ ਖਰਚਿਆਂ ਦੀ ਬਚਤ ਹੋਵੇਗੀ ਅਤੇ 90% ਤੋਂ ਵੱਧ ਪੁਨਰਜਨਮ ਕਾਰਜਕੁਸ਼ਲਤਾਵਾਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਯੋਗ ਹਨ।



ਚਿੱਤਰ. APV UHT ਲਾਈਨ

ਅਧਿਆਇ - 3

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

3.1 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

- a. ਹਰ ਛੋਟੇ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾ ਕੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਕੋਲ ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨਾ ਹੋਵੇਗਾ
- b. ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਅਧੀਨ ਫਾਰਮ A ਵਿੱਚ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇੱਕ ਅਰਜ਼ੀ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 3 ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਇੱਕ ਫੀਸ ਦੇ ਨਾਲ।
- c. 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।
- d. 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।
- e. 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।
- f. 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 ਸੁਣਾਏ 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 ਫੋਟੋ ਪਛਾਣ ਪੱਤਰ ਜਾਰੀ ਕਰੇਗੀ, ਜੇ ਕਿ ਅਹਾਤੇ ਜਾਂ ਵਾਹਨ ਜਾਂ ਕਾਰਟ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਜਗ੍ਹਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਵਿਅਕਤੀ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਿਕਰੀ / ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- 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 ਦੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜਾਂਚ 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।

3.2 ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਭਿਆਸ

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 ਦੇ 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-ਰੇਧਯੋਗ 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 ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਖਤਰਾ ਪੈਦਾ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਕਾਰਜ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- h. ਉਪਕਰਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਅਤੇ ਸਥਾਪਨਾਵਾਂ ਜੋ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ 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 ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ 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, ਉਪਕਰਣ, 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 ਸਿਰਫ਼ 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 ਉਸ ਸਮਰੱਥਾ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਨੂੰ ਕੋਈ ਡਾਕਟਰੀ ਰੁਕਾਵਟ ਨਹੀਂ ਹੈ।
 - 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 ਹੱਥਾਂ ਵਿੱਚ ਗੰਦਗੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਵੋ; ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਖੰਘਣ / ਛਿੱਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਟਾਇਲਟ ਵਿੱਚ ਜਾਣਾ, ਟੈਲੀਫੋਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ, ਸਿਗਰਟਨੋਸ਼ੀ ਆਦਿ।
 - ਚਮੜੀ ਦੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਢੁਕਵੀਂ ਵਾਟਰਪ੍ਰੂਫ ਡਰੈਸਿੰਗ ਨਾਲ ਢੱਕੋ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਹੱਥ 'ਤੇ ਸੱਟ ਲੱਗੀ ਹੋਵੇ, ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਡਰੈਸਿੰਗ ਦੇ ਨਾਲ, ਕਿਸੇ ਉਤਪਾਦ ਬਣਾਉਣ / ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਭਾਗ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
 - ਹੱਥਾਂ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਆਦਤਾਂ ਤੋਂ ਬਚੋ - ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਨੱਕ ਰਗੜਨਾ, ਵਾਲਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਉਂਗਲੀ ਵਗਾਣਾ, ਅੱਖਾਂ, ਕੰਨ ਅਤੇ ਮੂੰਹ ਰਗੜਨਾ, ਦਾੜ੍ਹੀ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣਾ, ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਗਾਂ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣਾ ਆਦਿ ਜੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਨਾਲ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸਦੀ ਤਿਆਰੀ ਦੇਰਾਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਤੋਂ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਤਬਾਦਲਾ। ਜਦੋਂ ਅਟੱਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੰਮ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
3. ਸਟੇਰੇਜ਼ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ
- a. ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਜਗ੍ਹਾ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੇ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲੈਸ ਹੋਵੇ।
 - b. ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਟੇਰੇਜ਼ ਅਤੇ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਧਾਤ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ/ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।
 - c. 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।

- d. 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;
 - e. 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 ਦਾ ਸਟੋਰੇਜ ਤਾਪਮਾਨ ਰਜਿਸਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੂਲਿੰਗ ਰੇਟ ਅਜਿਹੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਲੇੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
 - g. ਅਧਿਕਤਮ ਤਾਪਮਾਨ ਜਿਸ 'ਤੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ 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 ਤੁਸੀਂ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਹਾਲਾਤਾਂ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ
 - ਓਪਰੇਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਮਰਾ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡਾ ਅਤੇ ਲੈਸ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
 - ਰੈਪਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਜਾਂ ਪ੍ਰੈਸ਼ੈਰੀਜ਼ਿੰਗ 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 ਢੇਆ-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 ਸਟਾਫ 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 ਜੋ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੇਗਾਣੂ 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।

3.3 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 ਸਮੱਗਰੀ 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। ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਦੇਰੀ ਤੋਂ 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 ਲੇੜੀਂਦੇ 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 ਪੈਕਿੰਗ 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 ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਿਆਹੀ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਕੁਆਲਿਟੀ ਦੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ IS 15495 ਮਾਨਕਾਂ ਜਾਂ ਫੂਡ ਪੈਕਿੰਗ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਹੋਰ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਮਿਆਰਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

3.4 ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ

2. ਬੋਤਲ

- i) ਕੱਚ ਦੀ ਬੋਤਲ
- ii) PP ਬੋਤਲ
- iii) ਧਾਤੂ/ਪੀਪੀ ਕੈਨ



ਚਿੱਤਰ. ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿਕਲਪ

3.5 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) ਟੋਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'T' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- vi) ਡਬਲ ਟੋਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'DT' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- vii) ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'K' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- viii) ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'P' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ; ਦੁੱਧ ਦੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਬਾਅਦ. ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 'PB' ਅੱਖਰ ਹੋਣਗੇ।

ਸਕਦੀ ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਬੇਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੇ ਸਕਦਾ ਹੈ;

2. ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੀ ਬੋਤਲ ਨੂੰ ਮੁੜ ਭਰਨ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਣ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.2.2 (4) ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਹ ਨਿਯਮਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਲੇਬਲ. ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ 19 ਮਾਰਚ, 2009 ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਪੈਸਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਬੋਤਲ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
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 ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ 'ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ, 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।

3.7 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:

ਬਸ਼ਰਤੇ 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 ਅਜਿਹੀ ਵਸਤੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਮਿਆਦ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਉਹ ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਦਾ 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:

"BEST BEFORE.....MONTHS AND YEAR"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....MONTHS FROM PACKAGING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਮਹੀਨੇ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....MONTHS FROM MANUFACTURING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਮਹੀਨੇ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

(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, ਪਨੀਰ, ਜਾਂ ਫਲਾਂ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੀਟ, ਮੱਛੀ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਬਿਨਾਂ ਡੱਬਾਬੰਦ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲਾ ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਵਸਤੂ ਵਰਗੀ, ਘੋਸ਼ਣਾ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ

"BEST BEFORE.....DATE/MONTH/YEAR"

(ਸਭ ਤੋਂਤਾਰੀਖ/ਮਹੀਨਾ/ਸਾਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFOREDAYS FROM PACKAGING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਦਿਨ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....DAYS FROM MANUFACTURING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ.....ਦਿਨ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਨੋਟ:

(a) ਖਾਲੀ ਥਾਂਵਾਂ 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, ਜੇ 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 / ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ / ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ

3.8 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 ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਉਪਕਰਣ ਸੁਚਾਰੂ/ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲ ਰਿਹਾ ਹੈ।
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।

ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ

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 (ਜਿਵੇਂ ਕਿ 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 ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ)

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

ਅਧਿਆਇ - 4

ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੀ.ਆਈ.ਪੀ

4.1 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 (1 - 1.5%) 70 - 75°C 'ਤੇ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ।
- 15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (80 – 85°C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ
- QA ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰੋ

4.2 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

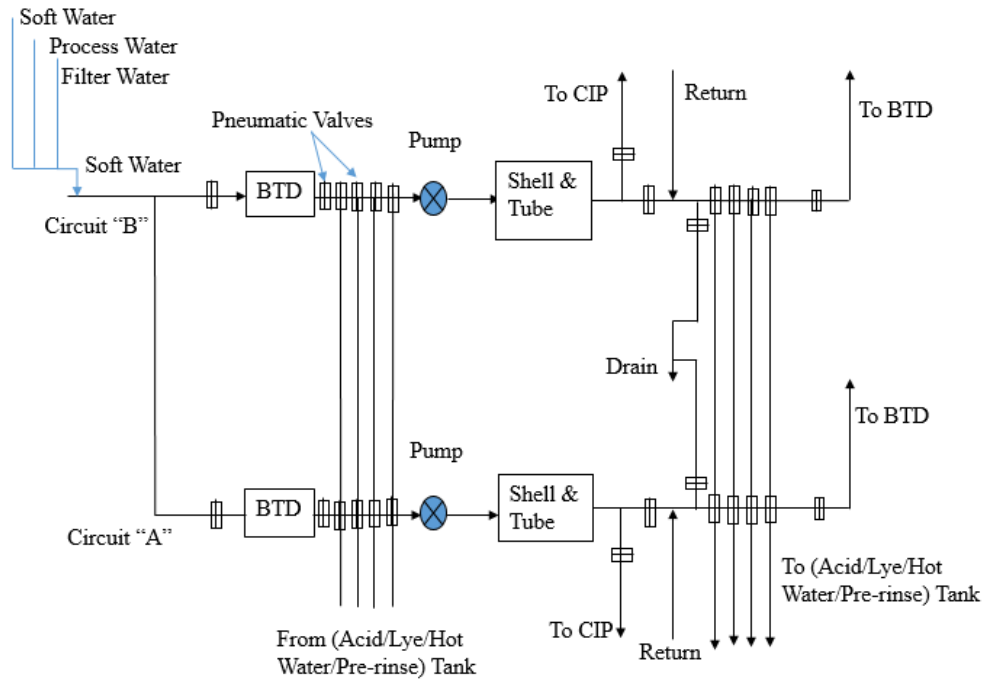
ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ - ਹੱਥੀਂ

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

4.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਦੁੱਧ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕ ਦੀ CIP

- ਸਿਲੇ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ
- ਸਾਬਣ , ਤੇਲ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਮੈਨਹੋਲ ਅਤੇ ਸੈਂਪਲਿੰਗ ਪੁਆਇੰਟ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਨੂੰ (ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ) ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 20 ਮਿੰਟ ਲਈ (1 - 1.5%) 70 - 75°C 'ਤੇ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ।

- 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 – 85°C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ



ਇੱਕ ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ CIP ਸਰਕਟ

4.4 ਐਫਲੂਐਂਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ (ETP)

ETP 24 ਘੰਟੇ ਦੀ ਲਗਾਤਾਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਇਨਲੇਟ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਆਉਟਲੈਟ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਮਿਆਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਇਸਨੂੰ ਤਿੰਨ ਪੜਾਵਾਂ (ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ, ਸੈਕੰਡਰੀ ਅਤੇ ਤੀਜੇ ਪੜਾਅ) ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਕਰੇ। ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਆਉਟਲੈਟਸ ਅਰਥਾਤ ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਡ ਪਾਣੀ ਦਾ ਕ੍ਰਮਵਾਰ ਖੇਤ ਵਿੱਚ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰੀ ਪੱਟੀ ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨ ਲਈ ਪੈਦੇ 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 ਇਕੋ 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) ਡਿਸੋਲਵਡ 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 ਬਲੇ ਐਨੇਰੋਬਿਕ ਸਸਪੈਂਡਡ ਸਲੱਜ ਬਲੈਂਕੇਟ (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) ਹੈਂਪਰ 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) ਏਰੋਸ਼ਨ 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 ਏਰੋਸ਼ਨ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਘੁੰਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 11) ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਵਾਟਰ ਟੈਂਕ: ਇੱਥੇ ਸੈਕੰਡਰੀ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਜਾਂ ਲੈਮੇਲਾ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਤੋਂ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

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 ਪੈਂਦਾ 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

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।