

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ 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: pmfmecell@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 ਦੀ ਸਮਝ.....	06
1.4 ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ.....	06
1.5 ਬਜ਼ਾਰ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ.....	06
1.6 ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ.....	07
1.7 ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ.....	07
1.8 ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ.....	08

ਅਧਿਆਇ – 2: ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	09
2.2 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵਨਾ	10
2.3 ਜੰਮੀ ਹੋਈ ਮਿਠਆਈ ਅਤੇ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ.....	10
2.4 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ.....	11
2.5 ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਫਲੇ ਚਾਰਟ	12
2.5 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਮੱਗਰੀ	13
2.6 ਸਟੈਪ ਵਾਈਜ਼ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨਿਰਮਾਣ.....	15

ਅਧਿਆਇ – 3: ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ.....21

3.2 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ।22

ਅਧਿਆਇ – 4: ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ.....23

4.2 ਸਫਾਈ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (GMP).....24

4.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....28

4.4 ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....29

4.5 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜ ਤੋਂ ਛੋਟ.....30

4.6 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ.....30

4.7 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ.....32

4.8 ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ.....30

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

5.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ.....34

5.2 ਕਰੇਟ ਵਾਸ਼ਿੰਗ.....34

5.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਟੈਂਕੀਆਂ/ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਵੈਟ ਆਦਿ ਦਾ CIP.....34

5.4 ਐਫਲੂਅੰਟ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ.....35

5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ.....36

5.6 ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ: ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ.....36

ਅਧਿਆਇ - 1

ਅੱਲ੍ਹਾ ਮਾਲ

1.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਦੁੱਧ, ਮਾਦਾ ਥਣਧਾਰੀ ਜੀਵਾਂ ਦੀਆਂ ਥਣਧਾਰੀ ਗ੍ਰੰਥੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਛੁਪਿਆ ਤਰਲ ਆਪਣੇ ਬੱਚਿਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪੇਸ਼ਣ ਦੇਣ ਲਈ। 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>) ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਵਿਕਲਪ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਨੌਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ, ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਪੌਸ਼ਟਿਕ 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 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 ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ - 2018 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਲਗਭਗ 81% ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਖੇਤਰ ਦੇ ਅਧੀਨ ਆਉਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਗੈਰ-ਸਵੱਛ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਤ 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 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 ਮੱਖਣ, ਦਹੀਂ, ਪਨੀਰ, ਘਿਓ, ਵ੍ਹੀ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਅਤਿ-ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਦੁੱਧ, ਪਨੀਰ, ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ ਵਰਗੇ ਕਈ ਮੁੱਲ-ਵਰਧਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ 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

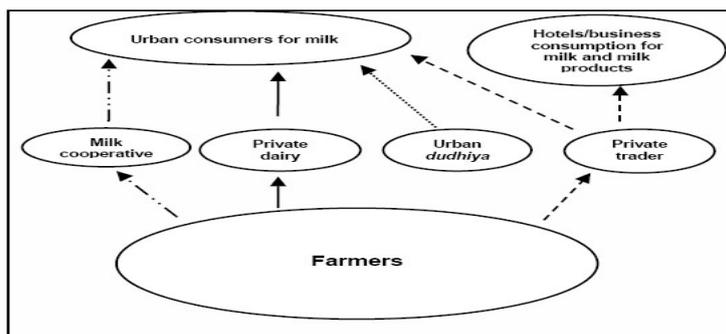
ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਯਾਤ ਭੂਟਾਨ, ਅਫਗਾਨਿਸਤਾਨ, ਕੈਨੇਡਾ, ਮਿਸਰ ਅਤੇ ਸੰਯੁਕਤ ਅਰਬ ਅਮੀਰਾਤ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਵਧਿਆ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਨੇ ਫਰਾਂਸ, ਨਿਊਜ਼ੀਲੈਂਡ, ਆਇਰਲੈਂਡ, ਫਰਾਂਸ, ਯੂਕਰੇਨ ਅਤੇ ਇਟਲੀ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਕਾਫੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਵੀ ਦਰਾਮਦ ਕੀਤੇ ਹਨ।

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 ਕਾਫੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਗਲਤ ਸੈਕੇ 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



1.6 ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ 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 ਪੇਡਾ, ਦਹੀਂ, ਪਨੀਰ, ਮੱਖਣ, ਘਿਓ, AMF, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਪਨੀਰ, ਅਤੇ ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ, ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਆਦਿ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਡੇਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।
- ਇਸ ਤੋਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਬਣਾਓ, ਨੌਕਰੀਆਂ 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 ਲੈਕਟੋਲ ਖ਼ਾਕਾ 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 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ 5 ਦਿਨਾਂ ਬਾਅਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਬਜ਼ਾਰ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਐੱਸ.ਐੱਨ.ਐੱਫ (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 ਮਤਲਬ 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. ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਅਲੈਸੈਸੀਅਲ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਮੌਜੂਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।	4.1 kCal/g
ਖਣਿਜ	ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਤੇ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਹੁੰਦਾ ਹੈ	
ਵਿਟਾਮਿਨ	ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ, ਡੀ, ਥਿਆਮੀਨ ਅਤੇ ਰਿਬੋਫਲੇਵਿਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।	
ਫੈਟ	ਦੁੱਧ ਦੀ ਫੈਟ 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 kCal/g
ਲੈਕਟੋਜ਼	ਲੈਕਟੋਜ਼ ਦੁੱਧ ਦਾ ਚੀਨੀ ਹਿੱਸਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਊਰਜਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।	4.1 kCal/g

ਅਧਿਆਇ - 2

ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਇੱਕ ਮਿੱਠਾ ਜੰਮਿਆ ਭੋਜਨ ਹੈ ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਨੈਕ ਜਾਂ ਮਿਠਾਈ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਖਾਧਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਡੇਅਰੀ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਕਰੀਮ ਤੋਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਮਿੱਠੇ, ਜਾਂ ਤਾਂ ਖੰਡ ਜਾਂ ਵਿਕਲਪਕ, ਅਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਮਸਾਲੇ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੋਕੋ ਜਾਂ ਵਨੀਲਾ ਨਾਲ ਸੁਆਦ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਪਕਵਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਚਮਚੇ ਨਾਲ ਖਾਣ ਲਈ, ਜਾਂ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਸ਼ੰਕੂਆਂ ਤੋਂ ਲਿੱਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਹੋਰ ਮਿਠਾਈਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਬੇਕਡ ਆਈਟਮਾਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਐਪਲ ਪਾਈ, ਜਾਂ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਫਲੋਟਸ, ਸੁੰਡੇਜ਼, ਮਿਲਕਸ਼ੇਕ, ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਕੇਕ ਅਤੇ ਬੇਕਡ ਅਲਾਸਕਾ।

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਇੱਕ ਜੰਮਿਆ ਹੋਇਆ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਹੈ ਜੋ ਕਰੀਮ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਹੋਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਖੰਡ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਦੇ ਨਾਲ, ਸਥਿਰਤਾ ਜਾਂ ਰੰਗ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਬਿਨਾਂ, ਅਤੇ ਠੰਢ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਹਵਾ ਦੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣ ਨਾਲ। ਇਸ ਨੇ ਕਈ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਭਿੰਨਤਾਵਾਂ ਦੀ ਅਗਵਾਈ ਕੀਤੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਕਸਟਾਰਡ, ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਦਹੀਂ, ਅਤੇ ਨਾਰੀਅਲ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਰਗੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨਾਲ ਬਣੇ ਗੈਰ-ਡੇਅਰੀ ਸੰਸਕਰਣ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਬਰਫ਼ ਦੀ ਕਟਾਈ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹੀਵੀਂ ਸਦੀ ਵਿੱਚ ਇੰਸੂਲੇਟਿਡ ਆਈਸਹਾਊਸ ਦੀ ਕਾਢ ਨੇ ਬਰਫ਼ ਨੂੰ ਆਮ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਵਧੇਰੇ ਪਹੁੰਚਯੋਗ ਬਣਾ ਦਿੱਤਾ। 1846 ਵਿੱਚ, ਨੈਨਸੀ ਜੌਹਨਸਨ ਨੇ ਹੱਥ-ਕਰੈਂਕਡ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਿਸ ਨੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਥੋੜ੍ਹਾ ਸੁਧਾਰ ਕੀਤਾ। ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦਾ ਪਹਿਲਾ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਫੁਲਟਾਈਮ ਨਿਰਮਾਣ ਬਾਲਟੀਮੋਰ, ਮੈਰੀਲੈਂਡ ਵਿੱਚ 1851 ਵਿੱਚ ਹੋਇਆ ਸੀ, ਜਦੋਂ ਜੈਕਬ ਫੁਸੇਲ ਨਾਮ ਦੇ ਇੱਕ ਦੁੱਧ ਦੇ ਡੀਲਰ ਨੇ ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ ਤਾਜ਼ੀ ਕਰੀਮ ਦੀ ਵਾਧੂ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ। ਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਖਟਾਈ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਫੁਸੇਲ ਨੇ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਬਹੁਤਾਤ ਬਣਾਈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਛੋਟ 'ਤੇ ਵੇਚ ਦਿੱਤਾ। ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮੰਗ ਨੇ ਜਲਦੀ ਹੀ ਉਸਨੂੰ ਯਕੀਨ ਦਿਵਾਇਆ ਕਿ ਦੁੱਧ ਵੇਚਣ ਨਾਲੋਂ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਵੇਚਣਾ ਵਧੇਰੇ ਲਾਭਦਾਇਕ ਸੀ।

ਹਾਲਾਂਕਿ, ਉਤਪਾਦਨ ਅਜੇ ਵੀ ਬੇਝਲ ਸੀ, ਅਤੇ ਉਦਯੋਗ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਵਧਦਾ ਗਿਆ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਵੀਹਵੀਂ ਸਦੀ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਵਿੱਚ ਉਦਯੋਗੀਕਰਨ ਦੀ ਲਹਿਰ ਨੇ ਇਲੈਕਟ੍ਰਿਕ ਪਾਵਰ, ਭਾਫ਼ ਪਾਵਰ, ਅਤੇ ਮਕੈਨੀਕਲ ਰੈਫ੍ਰਿਜਰੇਸ਼ਨ ਨਹੀਂ ਲਿਆਇਆ।

2.2 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਮਾਰਕੀਟ ਸੰਭਾਵਨਾ

ਭਾਰਤ ਦਾ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਮਾਰਕੀਟ, ਏਸੀਆ ਪੈਸੀਫਿਕ (ਏ ਪੀ ਏ ਸੀ) ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵਧਣ ਵਾਲੇ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ, ਆਈ ਐਨ ਆਰ 121 ਤੋਂ ਵਧਣ ਦੀ ਭਵਿੱਖਬਾਣੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। 2018 ਵਿੱਚ 4bn (US \$1.8bn) ਤੋਂ ਆਈ ਐਨ ਆਰ 213.6 bn (US \$2.9bn) 2023 ਵਿੱਚ, 12% ਦੀ ਮਿਸ਼ਰਿਤ ਸਾਲਾਨਾ ਵਿਕਾਸ ਦਰ (ਸੀ.ਏ.ਜੀ.ਆਰ) ਦਰਜ ਕਰਦੇ ਹੋਏ। ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਕਈ ਤਾਕਤਾਂ ਦਾ ਕਾਰਨ ਮੰਨਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਆਬਾਦੀ ਦਾ ਵਾਧਾ, ਵੱਧ ਰਹੀ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਆਮਦਨ, ਸ਼ਹਿਰੀਕਰਨ ਦੀਆਂ ਦਰਾਂ, ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੀਆਂ ਤਰਜੀਹਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲਣਾ, ਕੋਲਡ ਸਪਲਾਈ ਚੇਨ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਅਤੇ ਡੂੰਘੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਦੀ ਵਧ ਰਹੀ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ ਕੁਝ ਅਜਿਹੇ ਕਾਰਕ ਹਨ ਜੋ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੇ ਪਹਿਲੂਆਂ ਨੂੰ ਵਧਾ ਰਹੇ ਹਨ। ਸਮੁੱਚੀ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਬਜ਼ਾਰ ਦਾ ਅੰਦਾਜ਼ਾ 250 ਮਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਕੀਮਤ ਲਗਭਗ ਰੁਪਏ ਹੈ। 17 ਬਿਲੀਅਨ ਅਮੂਲ, ਹਿੰਦੁਸਤਾਨ ਯੂਨੀਲੀਵਰ, ਮਦਰ ਡੇਅਰੀ, ਵਡੀਲਾਲ ਵਰਗੀਆਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਵਿੱਚ 50 ਮਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਲਗਭਗ ਚੌਥਾ ਹਿੱਸਾ ਸੰਗਠਿਤ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਹੈ। ਮੁੱਲ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ, ਸੰਗਠਿਤ ਖੇਤਰ ਦਾ ਕੁੱਲ ਮਿਲਾ ਕੇ ਰੁਪਏ ਦਾ ਬਾਜ਼ਾਰ ਹੈ- 10 ਬਿਲੀਅਨ।

2.3 ਫਰੇਜ਼ਨ ਮਿਠਆਈ ਅਤੇ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਵਿਚਕਾਰ ਅੰਤਰ

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 2011 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਆਈਸ ਕਰੀਮ, ਕੁਲਫੀ, ਚਾਕਲੇਟ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਸੋਫਟੀ ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ (ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਉਤਪਾਦ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਦੁੱਧ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੇ ਹੋਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਉਤਪਾਦ। ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮਿੱਠੇ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਏਜੰਟਾਂ, ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ, ਅੰਡੇ ਆਦਿ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਬਿਨਾਂ।

ਉਤਪਾਦ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀਆਂ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਵੇਗਾ:

ਲੋੜ	ਆਈਸ ਕਰੀਮ	ਮੱਧਮ ਫੈਟ ਆਈਸ ਕਰੀਮ	ਮੱਧਮ ਫੈਟ ਆਈਸ ਕਰੀਮ
ਕੁੱਲ ਠੋਸ	36% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	30% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	26% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ
ਵਜ਼ਨ/ਆਵਾਜ਼ (g/l)	52% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	47% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	47% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ

ਦੁੱਧ ਦੀ ਫੈਟ	10% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	2.5% ਤੋਂ ਵੱਧ ਪਰ 10% ਤੋਂ ਘੱਟ	2.5% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ
ਕੁੱਲ ਪ੍ਰੋਟੀਨ	3.5% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	3.5% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	3% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ

ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਮਿਠਾਈ ਜਾਂ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਮਿਠਾਈ ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਤੇਲ ਜਾਂ ਚਰਬੀ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਸਦਾ ਪਿਘਲਣ ਦਾ ਬਿੰਦੂ 370C ਜਾਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਉਤਪਾਦਾਂ, ਜਾਂ ਦੋਵਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਹੋਰ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮਿੱਠੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਗੈਰ-ਡੋਅਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਉਕਤ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਵਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇੱਕ ਨਰਮ ਇਕਸਾਰਤਾ ਲਈ ਸਖ਼ਤ ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਇਸ ਲਈ, ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਵਿੱਚ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਬਨਸਪਤੀ ਤੇਲ ਜਾਂ ਚਰਬੀ ਜਾਂ ਬਨਸਪਤੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਪਰ ਫਰੇਜ਼ਨ ਮਿਠਾਈਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।

2.4 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਕਿਸਮ

a) ਹਾਰਡ ਆਈਸ ਕਰੀਮ: ਇਹ ਰਵਾਇਤੀ ਕਿਸਮ ਦੀ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਹੈ ਜੋ ਦੁੱਧ, ਮਿੱਠੇ, ਕਰੀਮ, ਅੰਡੇ, ਚੀਨੀ ਅਤੇ ਸਟੈਬੀਲਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਬਣਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਫਲੇਵਰ ਲਿਸਟ ਵਿੱਚ ਦੁਕਾਨਾਂ, ਕੈਫੇ ਅਤੇ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਪਾਰਲਰਾਂ ਵਿੱਚ ਮਿਲਦੀਆਂ ਹਨ। b) ਫ੍ਰੈਂਚ ਆਈਸ ਕਰੀਮ: ਇਹ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਦੁੱਧ, ਕਰੀਮ, ਅੰਡੇ ਦੀ ਜ਼ਰਦੀ, ਆਦਿ ਦੇ ਨਾਲ ਕਸਟਾਰਡ ਬੇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਨੂੰ ਕਸਟਾਰਡ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਵਜੋਂ ਵੀ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

c) ਹਲਕੀ ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ: ਇਹ ਸਿਰਫ਼ ਇੱਕ ਮਿੰਟ ਦੇ ਫ਼ਰਕ ਨਾਲ ਨਿਯਮਤ ਆਸਾਨ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਵਾਂਗ ਹਨ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਜੇ ਦੁੱਧ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਸ ਵਿੱਚ 25% ਘੱਟ ਚਰਬੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

d) ਆਰਗੈਨਿਕ ਆਈਸ ਕਰੀਮ: ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਵਿੱਚ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੇ ਨਾਮ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਸਿਰਫ਼ ਕੁਦਰਤੀ ਅਤੇ ਜੈਵਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚੰਗੀ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਸਰੀਰ 'ਤੇ ਕੋਈ ਮਾੜਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ।

e) ਕੋਈ ਸੂਗਰ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨਹੀਂ: ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾਮ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਜਾਂ ਤਾਂ ਨਕਲੀ ਮਿੱਠੇ ਜਾਂ ਖੰਡ ਦੇ ਬਦਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਨੁਸਖੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਕੁਝ ਨਵੀਨਤਮ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾ ਰਹੀਆਂ ਹਨ ਤਾਂ ਜੋ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਖੁਰਾਕ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖਣ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਸੁਆਦ ਦਾ ਸਵਾਦ ਲੈਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਨੂੰ ਸੂਗਰ ਰਹਿਤ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

f) ਨਰਮ ਆਈਸ ਕਰੀਮ: ਇਹ ਨਰਮ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨਿਯਮਤ ਆਈਸ ਕਰੀਮਾਂ ਨਾਲੋਂ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਲਈ ਨਰਮ, ਮੁਲਾਇਮ ਅਤੇ ਕ੍ਰੀਮੀਲਈ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੀ ਹੈ।

g) ਲੈਕਟੋਜ਼-ਮੁਕਤ ਆਈਸ ਕਰੀਮ: ਲੈਕਟੋਜ਼ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੀ ਖੰਡ ਹੈ ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਲੋਕ ਅਜਿਹੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲੈਕਟੋਜ਼ ਅਸਹਿਣਸ਼ੀਲਤਾ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲੈਕਟੋਜ਼ ਨੂੰ ਹਜ਼ਮ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਮੱਸਿਆ ਹੈ।

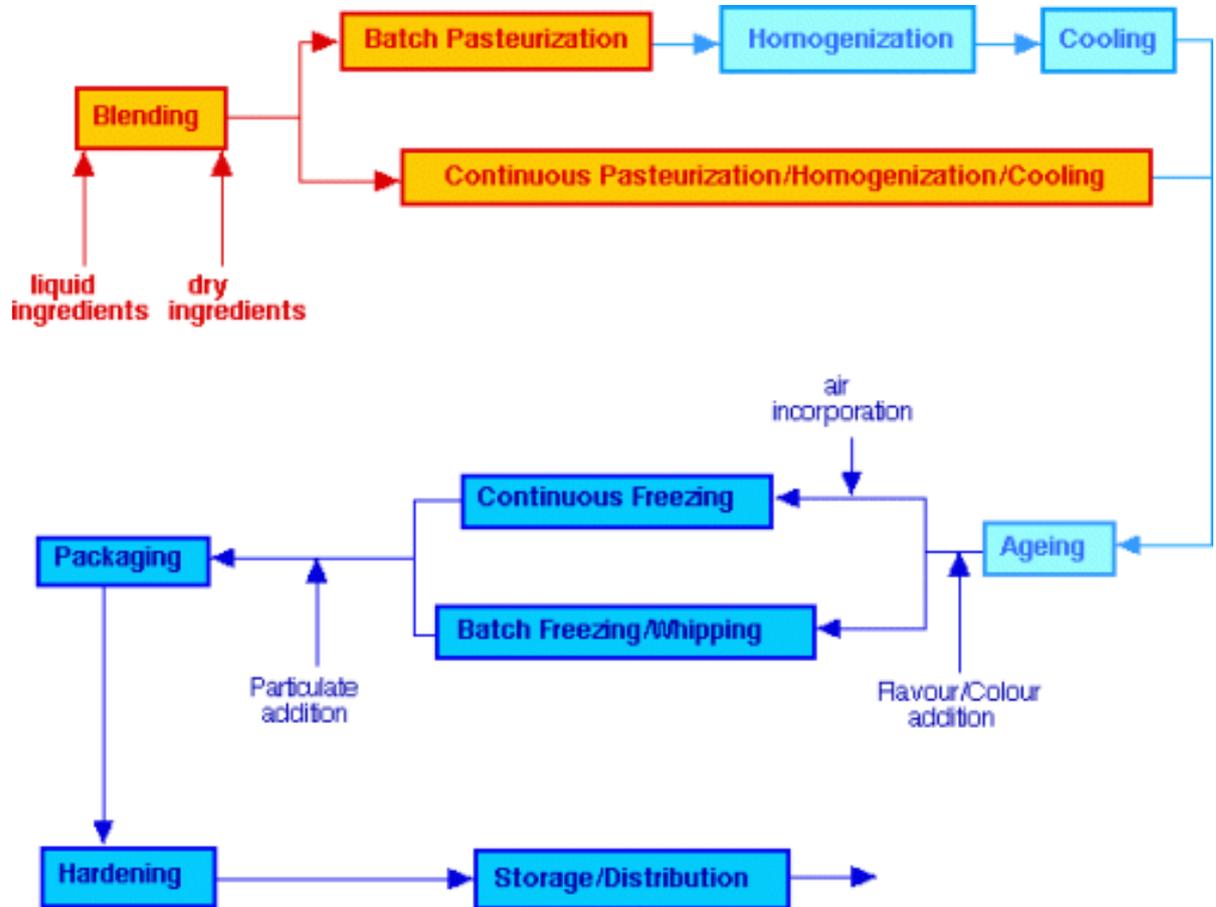
h) ਗਲੂਟਨ-ਮੁਕਤ ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ: ਗਲੂਟਨ-ਮੁਕਤ ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਉਹਨਾਂ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸੇਲੀਏਕ ਰੋਗ ਹੈ ਜਾਂ ਉਹ ਲੋਕ ਜੋ ਗਲੂਟਨ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲਤਾ ਤੋਂ ਪੀੜਤ ਹਨ। ਸੇਲੀਏਕ ਰੋਗਾਂ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨਾ ਔਖਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਦੇਖਭਾਲ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

2.5 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਫਲੇ ਚਾਰਟ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਬੁਨਿਆਦੀ ਕਦਮ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹਨ:

- ਮਿਸ਼ਰਣ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ
- ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ
- ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ
- ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਏਜਿੰਗ
- ਜੰਮਣਾ
- ਪੈਕੇਜਿੰਗ
- ਸਖ਼ਤ ਹੋਣਾ
- ਸਟੋਰੇਜ਼

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪ੍ਰਵਾਹ ਚਿੱਤਰ ਹੇਠਾਂ ਪੇਸ਼ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ



2.6 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ

ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਸ੍ਰੋਣੀਆਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਹਨ:

- 1) ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ
- 2) ਗੈਰ-ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀਆਂ ਤਿਆਰੀਆਂ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ:

- a. ਮਿੱਠੀ ਕਰੀਮ
- b. ਨਮਕੀਨ ਮੱਖਣ
- c. ਸਾਰਾ ਦੁੱਧ

d. ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ

e. ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ

ਗੈਰ-ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ: ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੀਆਂ ਤਿਆਰੀਆਂ ਲਈ ਕਈ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਗੈਰ-ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਵਿੱਚ FSSAI ਨੇ ਭੂਮਿਕਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ 'ਤੇ ਪਾਬੰਦੀ ਲਗਾ ਦਿੱਤੀ ਹੈ।

ਗੈਰ-ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ	ਫੰਕਸ਼ਨ
ਮਿੱਠਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਏਜੰਟਾਂ ਵਰਗੇ ਸੁਕਰੋਸ	<ul style="list-style-type: none">ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਮਿੱਠਾ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈਸੁਆਦ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਦਾ ਹੈਸਰੀਰ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਸਮੂਥ ਕਰਦਾ ਹੈਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਪਿਘਲਣ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦਿੰਦਾ ਹੈ
ਸਟੈਬੀਲਾਈਜ਼ਰ	<ul style="list-style-type: none">ਇਮਲਸ਼ਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈਸਟੇਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਬਰਫ਼ ਦੇ ਸ਼ੀਸ਼ੇ ਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਇਕਸਾਰਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈਪਿਘਲਣ ਵਿੱਚ ਦੇਰੀ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ
ਸੁਆਦ ਜੋੜਿਆ ਗਿਆ	<ul style="list-style-type: none">ਦਿੱਖ, ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਦਾ ਹੈ
ਰੰਗ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੇ ਗਏ	<ul style="list-style-type: none">ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਦਿੱਖ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਦਾ ਹੈ
ਫਲ ਅਤੇ ਗਿਰੀਦਾਰ	<ul style="list-style-type: none">ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ

2.7 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਕਦਮ ਅਨੁਸਾਰੀ

2.7.1 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਤਿਆਰੀ:

ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਨਿਰਧਾਰਨ ਲਈ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਬਣਾਉਣ ਵੇਲੇ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ:

- ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਰਚਨਾ
- ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਬਣਾਈ ਜਾਵੇਗੀ
- ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਰਚਨਾ

ਫਰੇਜ਼ਨ ਡੇਜ਼ਰਟ ਮਿਕਸ ਲਈ ਸਮੱਗਰੀ ਪਲੇਨ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀਮੀਅਮ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ ਲਈ ਸਮੱਗਰੀ ਤੋਂ ਵੱਖਰੀ ਹੈ। ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਫ੍ਰੇਜ਼ਨ ਡੇਜ਼ਰਟ ਮਿਕਸ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਫੁੱਲ ਫੈਟ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੀਮੀਅਮ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। 36.0 % ਤੋਂ 40.0 % ਦੇ ਕੁੱਲ ਠੋਸ ਨਤੀਜੇ ਅੰਗੋਲੋਪਟਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਵੀਕਾਰਯੋਗ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਵਿੱਚ ਬਣਦੇ ਹਨ। ਪ੍ਰੀਮੀਅਮ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ (ਹਾਈ ਫੈਟ) ਵਿੱਚ ਐਸਟ (ਦਰਮਿਆਨੀ ਫੈਟ) ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਐੱਸ.ਐੱਨ.ਐੱਫ ਹੋਵੇਗੀ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ, 16% ਚਰਬੀ ਵਾਲੀ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਵਿੱਚ ਆਦਰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ 17% ਖੰਡ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ 10% ਚਰਬੀ ਵਾਲੀਆਂ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮਾਂ ਲਈ 15% ਚੀਨੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਸਾਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦੁੱਧ, ਮੱਖਣ, ਐਸਐਮਪੀ, ਖੰਡ, ਸਟੈਬੀਲਾਈਜ਼ਰ ਅਤੇ ਇਮਲਸੀਫਾਇਰ) ਨੂੰ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਗਣਨਾ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਤੋਲਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਭੰਗ ਅਤੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਲਈ ਭਾਫ ਵਾਲੇ ਬਲੈਂਡਰ ਵਿੱਚ ਪਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ। ਮਿਸ਼ਰਣ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਲਈ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਕਦਮ ਹੈ। ਇਸ ਪੜਾਅ ਵਿੱਚ, ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਨੁਸਾਰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਸਾਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਮਿਲਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਪੀਅਰਸਨ ਵਰਗ ਵਿਧੀ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਤਪਾਦ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਗਣਨਾ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਦੂਸਰਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਵਿਚਾਰ ਪਾਣੀ ਦਾ ਸਹੀ ਕੁੱਲ ਠੋਸ ਅਨੁਪਾਤ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਅਨੁਪਾਤ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਰੇਤਲੀ ਅਤੇ ਮੋਟਾ ਬਣਤਰ ਬਣ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਅਨੁਪਾਤ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਕਮਜ਼ੋਰ ਸਰੀਰ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਕੱਚੀ ਜਾਂ ਬਰਫੀਲੀ ਬਣਤਰ ਵਾਲੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

2.7.2 ਪ੍ਰੀ-ਹੀਟਿੰਗ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ: ਮਿਕਸ ਨੂੰ ਪ੍ਰੀ-ਹੀਟਿੰਗ ਕਰਨ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਸਾਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਉਚਿਤ ਮਿਸ਼ਰਣ ਲਈ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ ਹੈ। ਇਹ ਸੁੱਕੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ lumpiness ਬਚਣ ਲਈ

ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ ਦੀ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਨੂੰ ਵੀ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਪ੍ਰੀ-ਹੀਟਿੰਗ 20 ਤੋਂ 25 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

2.7.3 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦਾ ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ: ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਚਰਬੀ ਦੀ ਇੱਕ ਸਥਾਈ ਅਤੇ ਇਕਸਾਰ ਮੁਅੱਤਲੀ ਬਣਾਉਣਾ ਹੈ। ਇਹ ਫੈਟ ਗਲੋਬੂਲ ਦੇ ਆਕਾਰ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਛੋਟੇ ਵਿਆਸ ਤੱਕ ਘਟਾ ਕੇ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਰਜੀਹੀ ਤੌਰ 'ਤੇ 2 ਮਾਈਕਰੋਨ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ। 2-ਸਟੇਜ ਹੋਮੋਜਨਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ 63-77°C 'ਤੇ ਮਿਕਸਿਸ ਦਾ ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ (ਪਹਿਲੇ ਪੜਾਅ 'ਤੇ ਦਬਾਅ: 2500 psi ਅਤੇ ਦੂਜੇ ਪੜਾਅ 'ਤੇ: 500 psi ਕ੍ਰਮਵਾਰ)

ਸਮਰੂਪੀਕਰਨ ਦੇ ਫਾਇਦੇ ਹਨ:

- ਬੁਢਾਪੇ ਦੌਰਾਨ ਚਰਬੀ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨ ਤੋਂ ਰੋਕਦਾ ਹੈ
- ਇੱਕ ਨਿਰਵਿਘਨ ਬਣਤਰ ਦੇ ਨਾਲ ਵਧੇਰੇ ਇਕਸਾਰ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ
- ਕੋਰੜੇ ਮਾਰਨ ਦੀ ਯੋਗਤਾ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰਦਾ ਹੈ
- ਬੁਢਾਪੇ ਦੀ ਮਿਆਦ ਨੂੰ ਛੋਟਾ ਕਰਦਾ ਹੈ
- ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਰਿੜਕਣ ਦੇ ਜੋਖਮ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ
- ਸਥਿਰਤਾ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ

2.7.4 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ ਦਾ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ: ਇੱਕ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਜਰਾਸੀਮ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਲਈ, ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ ਕਰਨਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ। ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਆਮ ਮਾਪਦੰਡ ਹਨ:

- LTLT ਵਿਧੀ - 30 ਮਿੰਟਾਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਲਈ 68.50 C
- HTST ਵਿਧੀ - 25 ਸਕਿੰਟਾਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਾ ਹੋਣ ਲਈ 800 C

ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਡੇਅਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਨਿਰੰਤਰ ਕਿਸਮ ਦੀ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਵਿਧੀ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ 25 ਸਕਿੰਟਾਂ ਲਈ 82 ਤੋਂ 860 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੇ ਫਾਇਦੇ ਹਨ:

□ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਅਤੇ ਸਵੀਕਾਰਯੋਗ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਪਰੇਸ਼ਾਨ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ, ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਜਰਾਸੀਮ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਤੋਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮੁਕਤ ਕਰਦਾ ਹੈ

□ ਘੁਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ

□ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਦਾ ਹੈ

□ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਰੱਖਣ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰਦਾ ਹੈ

□ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਇਕਸਾਰਤਾ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ

2.7.5 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ ਨੂੰ ਕੂਲਿੰਗ ਅਤੇ ਏਜਿੰਗ: ਹੀਟਿੰਗ/ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਕੂਲਿੰਗ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਭਾਗ ਵਿੱਚ, ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ $82^{\circ}\text{C}/84^{\circ}\text{C}$ ਤੋਂ 6°C ਤੱਕ ਘਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਉਮਰ ਵਧਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਸਹੂਲਤ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬੁਢਾਪੇ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਠੰਢ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇੱਕ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਸਮੇਂ ਲਈ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ। ਬੁਢਾਪੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 5 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ 'ਤੇ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਐਸਤ ਵਪਾਰਕ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਏਜਿੰਗ ਸਮਾਂ 3-4 ਘੰਟੇ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਏਜਿੰਗ ਇਸ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:

- ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਸਰੀਰ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰੇ
- ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਕੋਰੜੇ ਮਾਰਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰੇ
- ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਓਵਰਰਨ ਵਧਾਓ
- ਪਿਘਲਣ ਦੇ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧ ਨੂੰ ਵਧਾਓ

2.7.6 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਕਸ ਅਤੇ ਓਵਰਰਨ ਨੂੰ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨਾ: ਬੁਢਾਪੇ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਮਿਸ਼ਰਣ ਠੰਢ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੈ। ਫ੍ਰੀਜ਼ਿੰਗ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਗੁਣਵੱਤਾ, ਸੁਆਦੀਤਾ ਅਤੇ ਸੰਤੋਸ਼ਜਨਕ ਓਵਰਰਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। -6 ਤੋਂ -5 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਲਈ ਲਗਾਤਾਰ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰਾਂ ਲਈ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਾ ਸਮਾਂ 24 ਸਕਿੰਟ ਹੈ। ਫ੍ਰੀਜ਼ਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦਾ ਕੰਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ 2 ਮਿੰਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮਾਂ ਲੱਗਦਾ ਹੈ।

ਇਹ ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:

- ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਬੁਢਾਪੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ਿੰਗ ਪੁਆਇੰਟ ਤੱਕ ਘਟਾਉਣਾ
- ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੇ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ
- ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ
- ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ ਜਿਸ 'ਤੇ ਇਹ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਤੋਂ ਖਿੱਚੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਸਖਤ ਕਰਨਾ ਜਦੋਂ ਕਿ ਸਮਝਦਾਰ ਗਰਮੀ ਨੂੰ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਬਰਫ਼ ਦੇ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਬਣਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ

ਓਵਰਰਨ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਵਧੀ ਹੋਈ ਮਾਤਰਾ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਵਿੱਚ ਠੰਢ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹਵਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੈ।

ਇਹ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ:

- ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਰਚਨਾ
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦਾ ਤਰੀਕਾ

ਓਵਰਰਨ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਇੱਕ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਸੁਆਦ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਓਵਰਰਨ ਬਰਫੀਲੀ, ਫੁੱਲੀ, ਬੇਲੋੜੀ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਪੈਦਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਓਵਰਰਨ ਗਿੱਲੇ, ਭਾਰੀ ਉਤਪਾਦ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ।

2.7.7 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ:

ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਤੋਂ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਖਿੱਚਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਇਸਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਸਨੂੰ ਸਖਤ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੌਰਾਨ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਆਕਾਰ ਜਾਂ ਆਕਾਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕੇ। ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਮੁੱਖ ਲੋੜਾਂ ਹਨ:

- ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ
- ਆਕਰਸ਼ਕ ਦਿੱਖ
- ਖੋਲ੍ਹਣ ਅਤੇ ਮੁੜ-ਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਸੌਖ

- ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੀ ਸੌਖ
- ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ
- ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਉਤਰਾਅ-ਚੜ੍ਹਾਅ ਦਾ ਸਾਮ੍ਹਣਾ ਕਰਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਹਨ:

- ਵੈਕਸ ਕੋਟੇਡ ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ ਡੱਬੇ
- ਨਮੀ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਪੋਲੀਥੀਨ ਮੋਮ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ
- ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਿਲੰਡਰ ਦੇ ਡੱਬੇ
- ਪੋਲੀਕਪਸ
- ਸਟਿਕਸ
- ਬਾਰ

2.7.8 ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਕਠੋਰਤਾ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ: ਸਖ਼ਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਟਰੇਆਂ ਵਿੱਚ ਪਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਖ਼ਤ ਸੁਰੰਗਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਬਿੰਦੂ 'ਤੇ, ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਅਰਧ-ਤਰਲ ਇਕਸਾਰਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਸ਼ਕਲ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੰਨੀ ਕਠੋਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਖ਼ਤ ਹੋਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ, ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ -25 ਤੋਂ -350 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ, ਤੇਜ਼ ਸਖ਼ਤ ਹੋਣਾ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਹੌਲੀ ਸਖ਼ਤ ਹੋਣਾ ਵੱਡੇ ਬਰਫ਼ ਦੇ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਅਤੇ ਮੋਟੇਪਣ ਦਾ ਸਮਰਥਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਸਖ਼ਤ ਹੋਣ ਦੇ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕ ਹਨ:

- ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਪੈਕੇਜ ਦਾ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਸ਼ਕਲ
- ਹਵਾ ਦੇ ਗੋੜ ਦੀ ਗਤੀ
- ਠੰਢੀ ਹਵਾ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ
- ਸਖ਼ਤ ਕਮਰੇ ਦੇ ਭਾਗ
- ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਤੋਂ ਖਿੱਚੀ ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ

□ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਰਚਨਾ

□ ਸਖ਼ਤ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਵਿੱਚ % ਓਵਰਰਨ

ਅਧਿਆਇ - 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ

ਜਦੋਂ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਨੂੰ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਤੋਂ ਖਿੱਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸਨੂੰ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇਸਨੂੰ ਸਖਤ, ਸ਼ਿਪਿੰਗ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੌਰਾਨ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਰੂਪ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। ਪੈਕੇਜ ਦੀ ਕਿਸਮ ਕੱਪ, ਟੱਬ, ਕੋਨ, ਰੈਪਰ, ਆਦਿ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੇ ਡੱਬੇ ਦੀ ਚੋਣ ਲਈ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਕਾਰਕਾਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ।

a ਲਾਗਤ

b. ਨਮੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ, ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ.

c. ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੀ ਸੌਖ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਖੋਲ੍ਹਣ ਅਤੇ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਸੌਖ, ਜੋ ਲੋੜ ਹੋਵੇ)

d. ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ 'ਤੇ ਪ੍ਰਭਾਵ

e. ਦਿੱਖ ਦੀ ਸੁੱਧਤਾ

f. ਵਿਗਿਆਪਨ ਜੋ ਪੈਕੇਜ ਲੈ ਸਕਦਾ ਹੈ.

g ਸਟੋਰੇਜ ਸਮੱਸਿਆ।

h. ਫੈਕਟਰੀ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਖਪਤ ਦਾ ਬਿੰਦੂ।

i. ਯੂਨਿਟ ਦਾ ਆਕਾਰ ਲੋੜੀਂਦਾ ਹੈ

j. ਬਲਕ ਕੰਟੇਨਰ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਲਈ ਥੋਕ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਤਿੰਨ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

☐ ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ ਕੰਟੇਨਰ

☐ ਧਾਤ ਦੇ ਡੱਬੇ

☐ ਪਲਾਸਟਿਕ (ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ) ਕੰਟੇਨਰ

ਰੈਪਰ: ਇਹ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਚਮਚੇ ਜਾਂ ਫੋਇਲ ਲੈਮੀਨੇਟ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਫਾਈਬਰਬੋਰਡ, ਜਾਂ ਤਾਂ ਕਾਰਗਜ਼ ਜਾਂ ਕਾਰਡ ਬੋਰਡ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਨਮੀ ਲਈ ਅਭੇਦ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਪਲਾਸਟਿਕ (ਪੋਲੀਸਟੀਰੀਨ) ਜਾਂ ਮੋਮ-ਕੋਟੇਡ ਪੇਪਰਬੋਰਡ ਡੱਬੇ ਵੀ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

3.2 ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ

ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਅਕਸਰ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਟੈਕਸਟਚਰਲ ਨੁਕਸ ਇੱਕ ਮੋਟੇ, ਬਰਫੀਲੇ ਟੈਕਸਟ ਦਾ ਵਿਕਾਸ ਹੈ। ਬਰਫਬਾਰੀ ਵੀ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਦੀ ਮੁਢਲੀ ਸੀਮਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸੰਭਵ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਅਸੰਤੁਸ਼ਟੀ ਦੁਆਰਾ ਅਣਗਿਣਤ ਗੁੰਮ ਹੋਈ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਵੀ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। ਆਈਸ ਕਰੀਮ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਇਸਦੀ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਸਾਲ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਇਹ ਦੋ ਹਫ਼ਤੇ ਜਾਂ ਘੱਟ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

3.3 ਸਟੋਰੇਜ ਸ਼ਰਤਾਂ:

ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸਟੋਰੇਜ ਦਾ ਸਰਵੋਤਮ ਤਾਪਮਾਨ 0°F (-18°C) ਜਾਂ ਵੱਧ ਠੰਡਾ ਹੈ। ਰਿਟੇਲ ਮਾਰਕੀਟ ਸਟੋਰ ਦੇ ਫਰੀਜ਼ਰ ਕੇਸ ਵਿੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 10°F (-12°C) ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਜੰਮ ਜਾਵੇਗੀ ਅਤੇ ਛੁਹਣ ਵਿੱਚ ਮੁਸ਼ਕਲ ਮਹਿਸੂਸ ਕਰੇਗੀ।

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 ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ 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

ਬੀ. ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਤਹਿਤ ਫਾਰਮ A ਵਿੱਚ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇੱਕ ਅਰਜ਼ੀ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 3 ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਫੀਸ ਦੇ ਨਾਲ।

c. ਮਾਮੂਲੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 4 ਦੇ ਭਾਗ। ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀਆਂ ਬੁਨਿਆਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਨੁਸੂਚੀ-1 ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ 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 ਦੀ ਪ੍ਰਾਪਤੀ 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।

ਈ. ਨਿਰੀਖਣ ਦਾ ਆਦੇਸ਼ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਸੂਰਤ ਵਿੱਚ, 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 ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

f. ਜੇਕਰ ਉਪਰੋਕਤ ਉਪ-ਨਿਯਮ (3) ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਅਨੁਸਾਰ 7 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ, ਜਾਂ ਇਨਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ, ਜਾਂ 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 ਛੋਟਾ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਇਹ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ 'ਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਵੀ ਰਜਿਸਟਰਿੰਗ ਅਥਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ ਸੁਝਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੁਧਾਰ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੋਵੇਗਾ।

g ਬਸ਼ਰਤ 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 ਸ਼ਨਾਖਤੀ ਕਾਰਡ ਜਾਰੀ ਕਰੇਗੀ, ਜੋ ਕਿ ਅਹਾਤੇ ਜਾਂ ਵਾਹਨ ਜਾਂ ਕਾਰਟ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਸਥਾਨ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੋਵੇਗੀ ਜਿੱਥੇ ਵਿਅਕਤੀ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਿਕਰੀ / ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ। 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 ਦੀ ਖੁਰਾਕ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜਾਂਚ ਕਰੇਗੀ। ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਕ ਜੋ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾਵਾਂ ਐਕਟ ਅਧੀਨ ਰਜਿਸਟਰਡ ਡੇਅਰੀ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾ ਦਾ ਰਜਿਸਟਰਡ ਮੈਂਬਰ ਹੈ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਜਾਂ ਸੋਸਾਇਟੀ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਦੁੱਧ ਵੇਚਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇਸ ਵਿਵਸਥਾ ਤੋਂ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

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

ਭਾਗ-2 ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਡੇਅਰੀ ਸਥਾਪਨਾ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸੰਚਾਲਕ ਦੁਆਰਾ ਸੰਭਾਲਿਆ, ਸੰਸਾਧਿਤ, ਨਿਰਮਾਣ, ਸਟੋਰ, ਵੰਡਿਆ ਅਤੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਸਵੱਛਤਾ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। 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।

ਬੀ. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਮਨੁੱਖੀ ਖਪਤ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਾਟਰਟਾਈਟ, ਗੈਰ-ਸੰਰਚਨਾਯੋਗ 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 ਢੇਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਟੈਂਕਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ।

ਈ. 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 ਸਥਾਪਨਾ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਜਾਂ ਬਰਾਬਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਹੋਰ ਇਲਾਜ ਨਹੀਂ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਅਜਿਹੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਵੱਖੋ-ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ 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 ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ 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 ਆਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ 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। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਵਾਲੇ ਲੇਬਲ ਵਾਲੇ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਬਾਅਦ ਅਜਿਹੇ ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਸਪਲਾਇਰ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਹੋਰ ਸੰਕੇਤ ਨਹੀਂ ਕਰਦੀਆਂ।

2. ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ

a. ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਉਹਨਾਂ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਸਿਰਫ਼ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਨਿਯੁਕਤ ਕਰੇਗਾ ਜੇਕਰ ਉਹਨਾਂ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੇ ਭਰਤੀ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਮੈਡੀਕਲ ਪ੍ਰਮਾਣ-ਪੱਤਰ ਦੇ ਮਾਧਿਅਮ ਨਾਲ ਕਬਜ਼ਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦੀ ਸੰਤੁਸ਼ਟੀ ਲਈ ਸਾਬਤ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਵਿੱਚ ਨਾਮਾਤਰ ਰੁਕਾਵਟ ਹੈ। ਉਸ ਸਮਰੱਥਾ ਵਿੱਚ.

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 ਸਿਰ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਪਾਓ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਘੇਰ ਲੈਂਦੇ ਹਨ;
- ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਹਰ ਵਾਰ ਕੰਮ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ 'ਤੇ ਅਤੇ ਜਦੋਂ ਵੀ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੱਥ ਗੰਦਗੀ ਹੋ ਜਾਣ ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਵੋ; ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਖੰਘਣ / ਛਿੱਕਣ, ਟਾਇਲਟ ਜਾਣ, ਟੈਲੀਫੋਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ, ਸਿਗਰਟਨੋਸ਼ੀ ਆਦਿ ਤੋਂ ਬਾਅਦ।
- (ਇੱਕ ਢੁਕਵੀਂ ਵਾਟਰਪਰੂਫ਼ ਡਰੈਸਿੰਗ ਨਾਲ ਚਮੜੀ ਦੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਨੂੰ ਢੱਕੋ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਜਿਸ ਦੇ ਹੱਥ 'ਤੇ ਸੱਟ ਲੱਗੀ ਹੋਵੇ, ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਡ੍ਰੈਸਿੰਗ ਵੀ ਹੋਵੇ, ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਉਤਪਾਦ ਬਣਾਉਣ / ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਭਾਗ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।

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

3. ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

a ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਕਿਸਮ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲੈਸ ਹੋਵੇ।

b. ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਧਾਤ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ/ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

c. ਜੇਕਰ ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਜਾਂ ਕਿਸਾਨ ਦੁਆਰਾ ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ ਕਿ ਉਹ ਇਸਨੂੰ ਦੁੱਧ ਦੇਣ ਦੇ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅੰਦਰ ਲਿਆਵੇ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ 4°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੋਣ ਤੱਕ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ।

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 ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੂਰੀ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 4°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਪੈਰਾ 7 ਦੇ ਅਧੀਨ, ਕੋਈ ਵੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਜਿਸ ਨੂੰ ਅੰਬੀਨਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੁਆਰਾ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਜਲਦੀ ਤੋਂ ਜਲਦੀ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ। ਉਸ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਟਿਕਾਉਤਾ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਹੈ ਅਤੇ ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

f. ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢੇ ਹਾਲਾਤਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ 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 ਅਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕਮਰੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

b. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਇੱਕੋ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜੇਕਰ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ:

- ਓਪਰੇਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਮਰਾ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡਾ ਅਤੇ ਲੈਸ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
- ਰੈਪਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਜਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸਥਾਪਨਾ ਦੇ ਇਨਸਰੇਟੈਕਟਿਵ ਕਵਰ ਵਿੱਚ ਲਿਆਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਜੇ ਡੇਅਰੀ ਸਥਾਪਨਾ ਵਿੱਚ ਆਵਾਜਾਈ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸਾਨ ਤੋਂ ਰੈਪਿੰਗ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਉਸ ਮੰਤਵ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ; ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

• ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀਟਾਣੂਆਂ ਅਤੇ ਯੂੜ 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, ਸਿਵਾਏ ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਅਸੈਂਬਲੀ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਕੋਈ ਖਤਰਾ ਨਾ ਹੋਵੇ;

• ਪੈਕਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਦੇਰੀ ਦੇ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਇਸਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ 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 ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

c. ਹੀਟ-ਟਰੀਟਿਡ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਬੋਤਲ 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 ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

e. ਸੀਲਿੰਗ ਉਸ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਤਰਲ ਦੁੱਧ-ਆਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਆਖਰੀ ਗਰਮੀ-ਇਲਾਜ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਭਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਇੱਕ ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਦੁਆਰਾ, ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਦੁੱਧ ਬਾਹਰੀ ਮੂਲ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾੜੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ। ਇਸਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ 'ਤੇ ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇੱਕ ਵਾਰ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਦੇ ਸਬੂਤ ਸਪੱਸ਼ਟ ਅਤੇ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਆਸਾਨ ਰਹਿੰਦੇ ਹਨ। ਮਨੋਨੀਤ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

4.3 ਪੈਕਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਗੰਦਗੀ, ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗੀ ਅਤੇ FSS ਐਕਟ ਅਤੇ ਉੱਥੇ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਨਿਰਧਾਰਤ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨੂੰ ਅਨੁਕੂਲਿਤ 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 ਪੈਕੇਜਿੰਗ 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।
- ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀੜੇ ਅਤੇ ਯੂੜ 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।
- ਲੇਬਲਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਦੇਰੀ ਦੇ 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।
- ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ/ਰੈਪਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਆਵਾਜਾਈ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਬਾਹਰੀ ਵਾਤਾਵਰਣ/ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ 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 ਕਿ ਜਿੱਥੇ ਡੱਬੇ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਣ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

- "ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਪੈਕੇਜਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹ ਛੇਤਰਛੇਤਰ 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 ਇੱਕ ਨਵੇਂ/ਨਾ ਖੋਲ੍ਹੇ ਪੈਕੇਜ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਡੁਪਲੀਕੇਟ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

- ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਫੂਡ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਛਪਾਈ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਿਆਹੀ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਕੁਆਲਿਟੀ ਦੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ IS 15495 ਮਿਆਰਾਂ ਜਾਂ ਫੂਡ ਪੈਕਿੰਗ 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/ਪਾਉਚ/ਅਸੈਪਟਿਕ ਪੈਕ ਦੀਆਂ ਟੇਪੀਆਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦਰਸਾਉਣਗੀਆਂ। ਸੰਕੇਤ ਜਾਂ ਤਾਂ ਸੰਪੂਰਨ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਸੰਖੇਪ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:

i) ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'B' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ 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।

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 ਜਾਂ

ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਉਹੀ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ। ਨਾਲ ਹੀ ਸਬੰਧਤ ਮਨੋਨੀਤ ਅਫਸਰ ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਮੀਡੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੂੰ ਸੂਚਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

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, ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟ 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 'ਉੱਤਮ 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 ਲੋੜ ਨੂੰ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਨਿਯਮ 2.2.2 (4) ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ 19 ਮਾਰਚ, 2009 ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਬੋਤਲ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

3. “ਇਸ ਪੈਕੇਜ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਟੋਨਡ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ (ਜਿਵੇਂ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ) ਦੀ ਰਚਨਾ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਤਰਲ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ (ਇੱਥੇ ਭਾਗਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਪਾਓ) ਇਹ ਸੰਘਣਾ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਖੁਸ਼ਕ (ਸੁੱਕਿਆ) ਦੁੱਧ” ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ।

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 ਨਿਰਮਾਤਾ ਜਾਂ ਪੈਕਰ ਦੁਆਰਾ ਲੇਬਲ.ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

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/ਮਾਸਾਹਾਰੀ 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:

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 ਵਸਤੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਮਿਆਦ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

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 ਅਤਿ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਵਾਲੇ ਦੁੱਧ, ਸੋਇਆ ਦੁੱਧ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਬਰੈੱਡ, ਢੋਕਲਾ, ਭੋਲਪੁਰੀ, ਪੀਜ਼ਾ, ਡੈਨਟਸ, ਖੇਆ, ਪਨੀਰ, ਜਾਂ ਫਲਾਂ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੀਟ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਬਿਨਾਂ ਡੱਬਾਬੰਦ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲਾ ਪੈਕੇਜ, ਮੱਛੀ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕੋਈ ਵਸਤੂ, ਘੋਸ਼ਣਾ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ

"ਬੈਸਟ ਫੋਰਤਾਰੀਖ/ਮਹੀਨਾ/ਸਾਲ"

ਜਾਂ

"ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ...ਦਿਨ"

ਜਾਂ

"ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ"

ਨੋਟ:

(a) ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਭਰਿਆ ਜਾਣ

(b) ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਨੂੰ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

(c) ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ

(iii) ਅਸਪਰੂਏਮ 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 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 / ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ / ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਖਪਤ ਲਈ ਸਰਵੋਤਮ 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 ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਨੂੰ ਕਾਇਮ 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 ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਗਿਆਨ 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 ਕਿਸੇ 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 ਉਪਕਰਣ ਸੁਚਾਰੂ/ਅਸਰਦਾਰ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲ ਰਿਹਾ ਹੈ।
8. ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਲਈ ਸਬੂਤ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।
9. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਢੁਕਵੀਂ 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 (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਤਾਪਮਾਨ ਸੈੱਟ ਜਾਂ ਹਵਾ ਦਾ ਦਬਾਅ ਲਾਗੂ)
- ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ

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

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

ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਰੇਕ ਬੈਚ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਸੰਖਿਆ 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 ਦੀ 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 ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

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 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 ਕੱਢ ਦਿਓ।

☑ 15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ। (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. ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਕੁਰਲੀ ਕਰੋ
2. ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ
3. ਅੰਤਮ ਕੁਰਲੀ

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

☑ ਸਿਲੇ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ

☑ ਮੈਨਹੋਲ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਅਤੇ ਸੈਪਲਿੰਗ ਪੁਆਇੰਟ ਨੂੰ ਸਾਬਣ ਦੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ (ਬ੍ਰੂਸ਼ ਕਰਕੇ) ਕਰੋ।

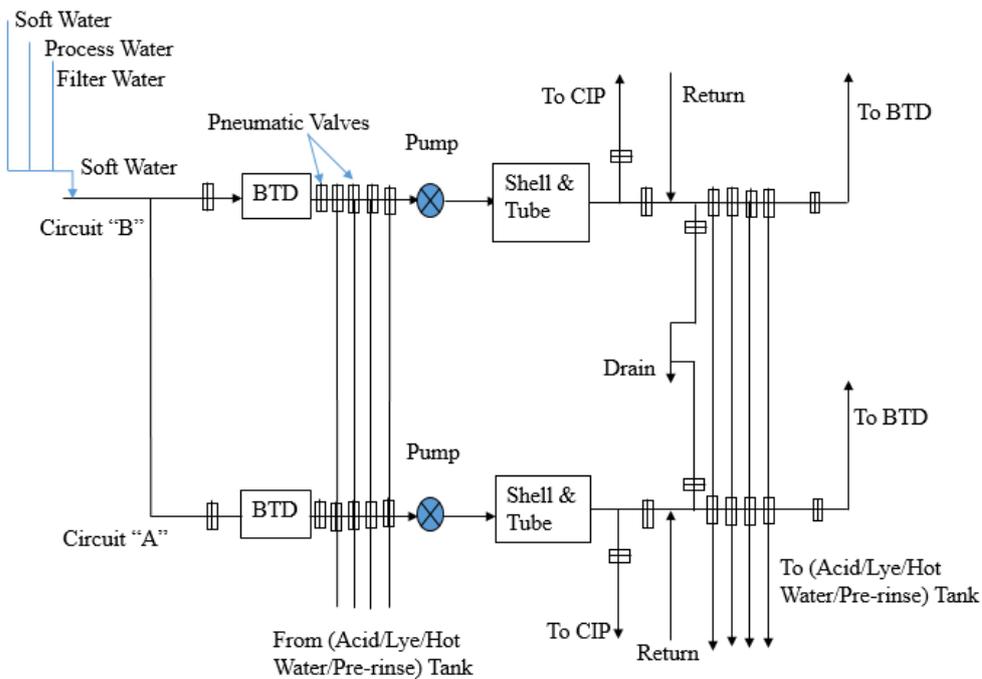
☑ ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (1 - 1.5%) 70 - 750C 'ਤੇ।

☑ ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਕੱਢ ਦਿਓ।

20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਐਸਿਡ ਦੇ ਨਾਲ ਚੱਕਰ ਲਗਾਓ। (0.6 – 1.0%) 60 – 65-ਤੇ

20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ। (80 – 85°C)

ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ



ਚਿੱਤਰ: ਇੱਕ
ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ
ਸੀਆਈਪੀ
ਸਰਕਟ
(ਮਾਡਲ)

5.4
ਐਫਲੂਐਂਟ

ਫ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ (ਈਟੀਪੀ)

ਈਟੀਪੀ 24 ਘੰਟੇ ਹੈ। ਲਗਾਤਾਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ. ਇਹ ਇਨਲੇਟ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਆਊਟਲੈੱਟ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਮਿਆਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਇਸ ਨੂੰ ਤਿੰਨ ਪੜਾਵਾਂ (ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ, ਸੈਕੰਡਰੀ ਅਤੇ ਤੀਜੇ ਪੜਾਅ) ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਕਰੇ। ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਆਊਟਲੈੱਟਸ ਅਰਥਾਤ ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਟਿਡ 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. ਸੀ ਆਈ ਪੀ : ਕਾਸਟਿਕ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰਿਕ ਐਸਿਡ
2. ਬੈਕਵਾਸ਼: ਪਾਣੀ
3. ਟੈਂਕਰ ਵਾਸ਼: ਕਾਸਟਿਕ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰਿਕ ਐਸਿਡ
4. ਬੋਇਲਰ: ਪਾਣੀ

5. ਕੈਰੇਟ ਵਾਸ਼: ਕਾਸਟਿਕ

5.4 ਈਟੀਪੀ 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 ਸੀ' ਆਈ ਪੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਪਲਾਂਟ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਛੱਡਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 4) ਘੁਲਣ ਵਾਲੀ ਏਅਰ ਫਲੋਟੇਸ਼ਨ (ਡੀ ਏ ਏਫ਼): ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਤੋਂ ਨਿਰਪੱਖ ਗੰਦਗੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ 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 ਐਨਾਰੋਬਿਕ ਸਸਪੈਂਡਡ ਸਲੱਜ ਬਲੈਂਕੇਟ (ਉ ਏ ਏਸ ਏਸ ਬੀ) ਰਿਐਕਟਰ (I&II): ਇਸ ਟੈਂਕ ਦੀ ਕੁੱਲ ਮਾਤਰਾ ਦਾ 12% ਤੋਂ 15% ਬਾਇਓਮਾਸ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਇਹ ਟੈਂਕ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ ਡੀ ਏ ਏਫ਼ 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।
 - ਬੀ. ਮਿਥੇਨੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਮੀਥੇਨ ਗੈਸ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਜੈਵਿਕ ਲੋਡ ਘਟਦਾ ਹੈ
- 7) ਹੌਪਰ ਹੇਠਲਾ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਸਿਰਫ ਇੱਕ ਟੈਂਕ ਹੈ ਜੋ ਜੂਏਐਸਐਸਬੀਆਰ ਤੋਂ ਬਚੇ ਹੋਏ ਰੋਗਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਫਿਰ ਤੋਂ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- 8) ਏਅਰੇਸ਼ਨ ਟੈਂਕ: ਇਸ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਐਰੋਬਿਕ ਰੋਗਾਣੂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- 9) ਲੇਮੇਲਾ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ: ਇਹ ਠੋਸ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਭਾਵ ਇੱਥੇ ਠੋਸ ਤਰਲ ਵੱਖਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- 10) ਸੈਕੰਡਰੀ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ: ਇੱਥੇ ਐਰੋਬਿਕ 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।

▣ ਬੀਟੀਪੀ ਸਹਾਇਕਾਂ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਲਈ ਬੀਟੀਪੀ ਇੰਚਾਰਜ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪੜਾਵਾਂ 'ਤੇ ਨਮੂਨੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰਨੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ।

▣ ਬੀਟੀਪੀ ਇੰਚਾਰਜ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜਾ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਇ ਐਚ ਐਸ-ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਅਤੇ ਇ ਐਚ ਐਸ-ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਵੀ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। ਇ ਐਚ ਐਸ-ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਅਤੇ ਇ ਐਚ ਐਸ-ਅਧਿਕਾਰੀ ਦੋਵੇਂ ਪ੍ਰਯੋਗਸ਼ਾਲਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰਨਗੇ ਅਤੇ ਬੀਟੀਪੀ 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:

1. 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।

2. 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।

3. ਲੈਵਲ-3: ਫਾਰਮੈਟ; ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੇਟਾ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨ ਅਤੇ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।