

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਗੁੜ

ਲਈ ਪੜ੍ਹਨ ਸਮਗੱਰੀ



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: pmfmece11@niftem.ac.in

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

ਸਮੱਗਰੀ

ਨੰ	ਅਧਿਆਇ	ਅਨੁਭਾਗ	ਪੰਨਾ ਨੰ
1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ		6
1.1		ਗੁੜ ਦਾ ਇਤਿਹਾਸ	6
1.2		ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ	9
1.3		ਗੁੜ ਦੀ ਗਰੇਡਿੰਗ	10
2	ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ		17
2.1		ਆਈ ਆਈ ਐੱਸ ਆਰ ਭੱਠੀ	17
2.2		ਆਈ ਆਈ ਐੱਸ ਆਰ ਭੱਠੀ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ	17
2.3		ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਮਸ਼ੀਨਰੀ	19
3	ਪੈਕੇਜਿੰਗ		21
3.1		ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	21
3.2		ਗੁੜ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਕਾਰਕ	21
3.3		ਗੁੜ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	23
3.4		ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	24

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੈਸੈਂਸਿੰਗ

3.5	ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	26
3.6	ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	29

4 ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ 31

4.1	ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	31
4.2	ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	32
4.3	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਐਫ਼ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ	34
4.4	ਲੇਬਲਿੰਗ ਮਿਆਰ	38

5 ਮਾਈਕਰੋ/ਅਸੰਗਠਿਤ ਉਦਯੋਗਾਂ ਲਈ ਮੈਕੋ ਪ੍ਰਧਾਨ ਮੰਤਰੀ ਐਫ਼ਐਮਈ ਸਕੀਮ 41

ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ

ਸ੍ਰ: ਨਹੀਂ।	ਸੰਖੇਪ ਅਤੇ ਸੰਖੇਪ ਸ਼ਬਦ	ਪੂਰੇ ਫਾਰਮ
1.	ਪੀ ਐਮ ਐਫ.ਐਮ.ਈ	ਪਰਾਇਮ ਮਿਨੀਸਟਰ ਫੋਰਮਲਿਸੇਸ਼ਨ ਆਫ ਮਾਈਕਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਐਂਟਰਪ੍ਰਾਈਜ਼ ਸਕੀਮ
2.	ਪੀ.ਵੀ.ਡੀ.ਸੀ	ਪੌਲੀ ਵਿਨਾਇਲਿਡੀਨ ਕਲੋਰਾਈਡ
3.	ਪੀ.ਵੀ.ਸੀ	ਪੌਲੀ ਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ
4.	ਪੀ.ਈ.ਟੀ	ਪੌਲੀਥੀਲੀਨ ਟੈਰੀਫਥਲੇਟ
5.	ਪੀ.ਏ	ਪੌਲੀਮਾਈਡ
6.	ਪੀ.ਈ	ਪੌਲੀ ਈਥੀਲੀਨ
7.	ਡਬਲਯੂ.ਵੀ.ਟੀ.ਆਰ	ਵਾਟਰ ਵਾਸ਼ਪ ਟ੍ਰਾਂਸਮਿਸ਼ਨ ਰੇਟ
8.	ਈ ਵੀ ਏ ਐਲ	ਈਥੀਲੀਨ ਵਿਨਾਇਲ ਅਲਕੋਹਲ
9.	ਈਵੋਹ	ਈਥੀਲੀਨ-ਵਿਨਾਇਲ ਅਲਕੋਹਲ ਕੋਪੋਲੀਮਰ
10.	ਐਚ.ਏ.ਸੀ.ਸੀ.ਪੀ	ਹਜ਼ਾਰਡ ਅਨਾਲਿਸਿਸ ਐਂਡ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ
11.	ਜੀ ਐ ਪੀ	ਗੁੜ ਐਗਰੀਕਲਚਰ ਪ੍ਰੈਕਟਿਸ
12.	ਜੀ ਐਮ ਪੀ	ਗੁੜ ਮਨੁੱਖੀ ਚਰਿੰਗ ਪ੍ਰੈਕਟਿਸ
13.	ਐਸ.ਓ.ਪੀ	ਸਟੈਂਡਰਡ ਓਪਰੇਟਿੰਗ ਪ੍ਰੋਸਿਜ਼ਰ
14.	ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ	ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ
15.	ਐਫਓ ਐਸ ਸੀਓਐਸ	ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਕੰਪਲੀਆਂਸ ਸਿਸਟਮ
16.	ਐਫ ਬੀ ਓ	ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ
17.	ਐਫ ਐਲ ਆਰ ਐਸ	ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ
18.	ਐਫ ਐਸ ਐਸ	ਫੂਡ ਸੈੱਟ ਅਤੇ ਸਾਊਂਡ ਨਿਊਟਰੀਸ਼ਨ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

19.	ਪੀ.ਐੱਫ.ਏ	ਪ੍ਰਿਵੈਸ਼ਨ ਆਫ ਫੂਡ ਅਡਲਟਰੇਸ਼ਨ
20.	ਜੀ.ਐੱਸ.ਟੀ	ਗੁਡ ਐਂਡ ਸਰਵਿਸ ਟੈਕਸ
21.	ਐਮਓ ਐਫ ਪੀ ਆਈ	ਮਿਨੀਸਟਰੀ ਆਫ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਇੰਡਸਟਰੀਜ਼
22.	ਐੱਫ.ਪੀ.ਓ	ਫਾਰਮਰ ਪ੍ਰੋਡਿਊਸਰ ਆਰਗਨਾਈਜੇਸ਼ਨ
23.	ਐਸ.ਐਚ.ਜੀ	ਸੇਲਫ ਹੈਲਪ ਗਰੁੱਪ

ਅਧਿਆਇ-1

ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

1.1 ਗੁੜ ਦਾ ਇਤਿਹਾਸ

ਸਾਹਿਤ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਭਾਰਤ ਅਤੇ ਚੀਨ ਸਭ ਤੋਂ ਪੁਰਾਣੇ ਦੇਸ਼ ਸਨ ਜਿੱਥੇ ਗੰਨਾ ਉਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਸੀ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਬਣਾਈ ਜਾਂਦੀ ਸੀ। 286 ਈਸਾ ਪੂਰਵ ਵਿੱਚ ਚਾਣਕਯ, ਚੰਦਰਗੁਪਤ ਮੌਰਿਆ ਦੇ ਬੁੱਧੀਮਾਨ ਮੰਤਰੀ ਚਾਣਕਯ ਨੇ ਆਪਣੀ ਕਿਤਾਬ ਚਾਣਕਯਨੀਤੀ ਵਿੱਚ ਸਰੀਰ ਅਤੇ ਆਤਮਾ/ਪਰਮਾਤਮਾ ਦੇ ਸਬੰਧਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰਨ ਲਈ ਗੰਨੇ ਦੀ ਉਪਮਾ ਦਿੱਤੀ ਹੈ।

ਜਿਵੇਂ ਫੁੱਲਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਗੰਧ, ਤਿਲਾਂ ਵਿੱਚ ਤੇਲ, ਲੱਕੜ ਵਿੱਚ ਅੱਗ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 'ਘਿਓ' ਅਤੇ ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਵਿੱਚ 'ਆਤਮਾ' ਅਤੇ 'ਪਰਮਾਤਮਾ' ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਵਿੱਚ ਵੱਸਦੇ ਹਨ।

100-200 ਈਸਵੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਚਰਕ ਸੰਹਿਤਾ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 5 ਖੰਡ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ- ਫਨੀਤਾ, ਗੁੜਾ, ਮਤਸੰਦੀ, ਖੰਡਾ ਅਤੇ ਸਰਕਾਰਾ। ਸੁਸ਼ਰੁਤ ਦਾ ਜਨਮ ਚਰਕ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਹੋਇਆ ਅਤੇ ਉਸਨੇ ਸੁਸ਼ਰੁਤ ਸੰਹਿਤਾ ਲਿਖੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸਾਨੂੰ ਗੁਰ ਦਾ ਭਰਪੂਰ ਜ਼ਿਕਰ ਮਿਲਦਾ ਹੈ। ਕਈ ਪੁਰਾਣੇ ਆਯੁਰਵੈਦਿਕ ਸਾਹਿਤ ਵਿੱਚ ਗੁਰ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਮਿਲਦਾ ਹੈ। ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਇਸ ਨੂੰ ਅਣਗਿਣਤ ਚਿਕਿਤਸਕ ਗੁਣਾਂ ਨਾਲ ਭਰਪੂਰ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਮੀਰ ਪਦਾਰਥ ਮੰਨਿਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਗੁਰ ਨੂੰ ਰਸਾਇਣ ਕਿਹਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਭਾਵ, ਜੇ ਉਮਰ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਰੋਗ ਮੁਕਤ ਰੱਖਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਵਾਨੀ ਦਾ ਖਿੜਦਾ ਹੈ। ਆਯੁਰਵੈਦਿਕ ਦਵਾਈ ਬਾਰੇ ਇਕ ਹੋਰ ਕਿਤਾਬ ਭਾਵ ਪ੍ਰਕਾਸ਼, ਸਲਾਹ ਦਿੰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਅਦਰਕ ਦੇ ਨਾਲ ਗੁੜ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਖਾਂਸੀ ਨੂੰ ਸ਼ਾਂਤ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਹਰੜ ਦੇ ਨਾਲ ਪਿੱਤੇ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸੋਠ (ਸੁੱਕਾ ਅਦਰਕ) ਵਾਤ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਲਾਭਕਾਰੀ ਹੈ।

ਸੁਸ਼ਰੁਤ ਸੰਹਿਤਾ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਸੁੱਧ ਗੁਰ ਵਾਤ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਪਿੱਤ, ਖੂਨ ਨੂੰ ਸੁੱਧ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਪੁਰਾਣਾ ਗੁੜ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਭਦਾਇਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਬੱਚੇ ਦੇ ਜਨਮ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਵਾਲੀ ਮਾਂ ਨੂੰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਕਸੀਮੇਟਿਵ

647 ਈਸਵੀ ਵਿੱਚ ਚੀਨੀ ਸਮਰਾਟ, ਤਾਈ ਸੁੰਗ ਨੇ ਚੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਕਲਾ ਸਿੱਖਣ ਲਈ ਮਗਧ (ਭਾਰਤ) ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਿਸ਼ਨ ਭੇਜਿਆ। ਸ਼ਾਇਦ ਇਹ ਪਹਿਲੀ ਘਟਨਾ ਹੈ, ਰਿਕਾਰਡ 'ਤੇ, ਕਿਸੇ ਵਿਦੇਸ਼ੀ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਨਿਰਮਾਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤਕਨੀਕੀ ਕਮਿਸ਼ਨ ਦੀ।

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ 36% ਆਬਾਦੀ ਗਰੀਬੀ ਰੇਖਾ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ। ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਅਨਾਜ ਅਤੇ ਦਾਲਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰਤੀ ਵਿਅਕਤੀ ਉਪਲਬਧਤਾ 468 ਗ੍ਰਾਮ/ਦਿਨ ਹੈ ਜੋ ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੈ। 3 ਸਾਲ ਤੋਂ ਘੱਟ ਉਮਰ ਦੇ 43% ਬੱਚੇ ਅਤੇ 18 - 45 ਸਾਲ ਦੀ ਉਮਰ ਦੀਆਂ 51.8% ਵਿਆਹੁਤਾ ਔਰਤਾਂ ਅਨੀਮੀਆ ਤੋਂ ਪੀੜਤ ਹਨ। ਊਰਜਾ ਭਰਪੂਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਮਿਠਾਸ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਸਵੀਕ੍ਰਿਤੀ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਨੰਬਰ ਇੱਕ ਗੁਣ ਹੈ। ਮਿਠਾਸ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਗੁੜ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮਿਠਾਸ ਹੈ। ਖੰਡ ਦੀ ਤੁਲਨਾ ਵਿੱਚ ਗੁੜ ਵਿੱਚ ਵਧੀਆ ਚਿਕਿਤਸਕ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਹੈ। ਇਹ ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਣਿਜਾਂ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ, ਆਇਰਨ, ਪੋਟਾਸ਼ੀਅਮ, ਤਾਂਬਾ, ਜ਼ਿੰਕ, ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਤੇ ਮੈਗਨੀਸ਼ੀਅਮ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਆਯੁਰਵੈਦਿਕ ਦਵਾਈ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਗੁੜ ਦਾ ਸੇਵਨ ਖੂਨ ਨੂੰ ਸੁੱਧ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਪਾਚਨ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫੇਫੜਿਆਂ, ਹੱਡੀਆਂ ਅਤੇ ਦਿਮਾਗੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਨੂੰ ਮਜ਼ਬੂਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਘੱਟ ਗਲਾਈਸੈਮਿਕ ਇੰਡੈਕਸ ਅਤੇ ਸੁਕਰੋਜ਼ ਦੀ ਲੜੀ ਗੁੜ ਨੂੰ ਹੌਲੀ ਗਲੂਕੋਜ਼ ਛੱਡਣ ਵਾਲਾ ਮਿੱਠਾ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ, ਮੀਡੀਆ ਪ੍ਰਚਾਰ, ਮੁਹਿੰਮਾਂ ਅਤੇ ਇਸ਼ਤਿਹਾਰਾਂ ਰਾਹੀਂ ਗੁੜ ਦੇ ਸੇਵਨ ਦੇ ਲਾਭਾਂ ਲਈ ਲੋਕਾਂ ਵਿੱਚ ਜਾਗਰੂਕਤਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

Proximate composition of sugar and jaggery (per 100 gm)

Constituent	Sugar	Jaggery
Sucrose, g	99.5	60-85
Reducing sugar, g	-	5 - 15
Protein, g	-	0.4
Fat, g	-	0.1
Calcium, mg	-	8.0
Iron, mg	-	11.4
Phosphorus,mg	-	4.0
Total minreals,g	0.05	0.6 – 1.0
Moisture, g	0.2 – 0.5	5-10
Energy, kcal	398	312 - 383

Gur also has 168mg carotene, 0.02 mg thiamine, 0.05mg riboflavin, 0.05 mg vitamin c

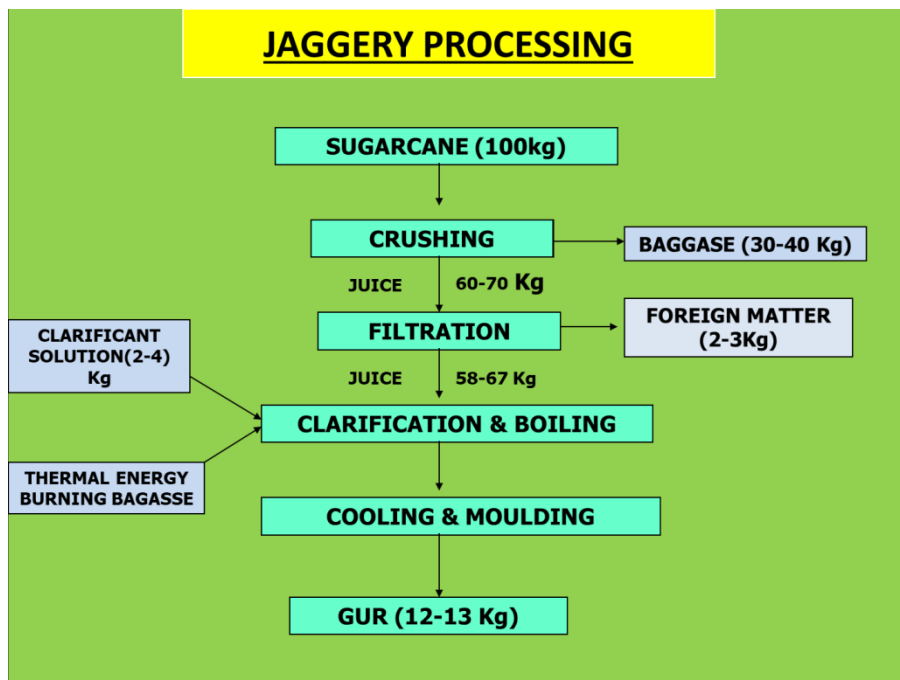
ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਗੁੜ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਅਸੰਗਠਿਤ ਖੇਤਰ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੇ ਅਤੇ ਪ੍ਰਾਚੀਨ ਕਾਟੇਜ ਉਦਯੋਗਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ। ਗੁੜ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪਲਾਂਟ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਕਾਰ ਵਿੱਚ ਛੋਟੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਪਲਾਂਟ ਦੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਸਥਾਨਕ ਕਾਰੀਗਰਾਂ ਜਾਂ ਇੰਜੀਨੀਅਰਿੰਗ ਵਰਕਸ਼ਾਪਾਂ ਦੁਆਰਾ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਵਿਕੇਂਦਰੀਕ੍ਰਿਤ ਅਤੇ ਅਸੰਗਠਿਤ ਹੋਣ ਦੇ ਬਾਵਜੂਦ, ਗੁੜ ਉਦਯੋਗ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪ੍ਰਫੁੱਲਤ ਨਹੀਂ ਹੋਇਆ ਹੈ ਅਤੇ ਅਜੇ ਵੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਅਤੇ ਸਫਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਰਵਾਇਤੀ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨੂੰ ਅਪਣਾ ਕੇ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਆਲ ਇੰਡੀਆ ਕੋਆਰਡੀਨੇਟਿਡ ਰਿਸਰਚ ਪ੍ਰੋਜੈਕਟ (ਏਆਈਸੀਆਰਪੀ) ਪੋਸਟ ਹਾਰਵੈਸਟ ਇੰਜਨੀਅਰਿੰਗ ਐਂਡ ਟੈਕਨਾਲੋਜੀ (ਪੀਐਚਈਟੀ), ਆਈਸੀਏਆਰ-ਭਾਰਤੀ ਗੰਨਾ ਖੇਜ ਸੰਸਥਾਨ (ਆਈਆਈਐਸਆਰ) ਕੇਂਦਰ ਨੇ ਇੱਕ ਮਾਡਲ ਤਿੰਨ ਪੈਨ ਗੁੜ ਯੂਨਿਟ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ ਜੋ ਇੱਕ ਆਧੁਨਿਕ ਗੁੜ ਯੂਨਿਟ ਹੈ, ਬਹੁਤ ਕੁਸ਼ਲ, ਸੰਖੇਪ, ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਲਾਗਤ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਅਤੇ ਬੀਆਈਐਸ ਅਤੇ ਐਫਐਸਐਸਏਆਈ ਦੇ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਵੈਲਯੂ ਐਡਿਡ ਗੁੜ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਯੂਨਿਟ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਪ੍ਰਤੀ ਦਿਨ 10 ਕੁਇੰਟਲ ਗੁੜ ਤੱਕ ਮਾਪਣਯੋਗ ਹੈ। ਗੁੜ ਨੂੰ ਕਈ ਆਕਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਢਾਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਨੂੰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਰੁਪਏ ਵਿੱਚ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ 60 ਰੁਪਏ / ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ।

IISR ਪੈਟਰਨ 'ਤੇ ਗੁੜ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਯੂਨਿਟ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰਕੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਗੁੜ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਗੁੜ ਆਪਣਾ ਰਾਹ ਨਾ ਸਿਰਫ਼ ਘਰੇਲੂ ਬਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚ ਸਗੋਂ ਕੁਝ ਗੁਆਂਢੀ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਵੀ ਪੈਦਾ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ-ਜਿਵੇਂ ਸ਼ਹਿਰੀ ਲੋਕ ਸਿਹਤ ਪ੍ਰਤੀ ਜਾਗਰੂਕ ਹੋ ਰਹੇ ਹਨ, ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਸਮੇਂ ਵਿੱਚ ਗੁਣਵੱਤਾ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਗੁੜ ਦੀ ਮੰਗ ਹੋਰ ਵਧੇਗੀ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ



1.2 ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਗੰਨੇ ਦੀ ਚੋਣ

ਉੱਚ ਸੁਕਰੇਜ਼ ਸਮੱਗਰੀ, ਉੱਚ ਸੁੱਧਤਾ ਅਤੇ ਘੱਟ ਕੋਲੋਇਡਜ਼ ਵਾਲੇ ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਿਟੀ ਦੇ ਪਰਿਪੱਕ ਗੰਨੇ ਦੀ ਚੋਣ ਗੁਣਵੱਤਾ ਗੁੜ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਵੱਲ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪਹਿਲਾ ਕਦਮ ਹੈ।

ਗੰਨੇ ਦੀ ਵਾਢੀ ਅਤੇ ਸਫਾਈ

21 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਖ਼ਿਕਸ ਵਾਲੇ ਗੰਨੇ ਦੀ ਕਟਾਈ ਜ਼ਮੀਨ ਦੇ ਨੇੜੇ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸੁੱਕੇ ਪੱਤੇ, ਰੱਦੀ, ਹਰੇ ਸਿਖਰ, ਜੜ੍ਹਾਂ ਅਤੇ ਚਿੱਕੜ ਦੇ ਢੇਰਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉੱਪਰਲੇ ਹਿੱਸੇ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ 2-3 ਅਪ੍ਰਿਪੱਕ ਇੰਟਰਨੋਡ ਹਟਾਓ। ਗੰਨੇ ਦੇ ਨਾਲ ਲੱਗਦੀ ਮਿੱਟੀ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਾਫ਼ ਕੀਤੇ ਗੰਨੇ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਪਿੜਾਈ ਯਾਰਡ ਵਿੱਚ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵਾਢੀ ਦੇ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਪਿੜਾਈ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪਿੜਾਈ ਵਿੱਚ ਦੇਰੀ ਉਲਟਾ ਨੁਕਸਾਨ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਜੂਸ ਕੱਢਣਾ

ਗੰਨੇ ਦੀ ਪਿੜਾਈ ਲਈ, 60 ਤੋਂ 70% ਜੂਸ ਕੱਢਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹਰੀਜੱਟਲ ਪਾਵਰ ਕਰੱਸਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ। ਲੇਟਵੇਂ ਰੋਲਰ ਕਰੱਸਰ ਵਰਟੀਕਲ ਰੋਲਰ ਕਰੱਸਰ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ 2-4% ਜ਼ਿਆਦਾ ਜੂਸ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਦੇ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਉਤਪਾਦ ਕੱਚੇ ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਅਤੇ ਬੈਗਾਸ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਉਤਪਾਦ ਵਜੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਦੇ ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਨਿਕਾਸੀ ਦਾ ਪੱਧਰ ਅਤੇ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ ਉਤਪਾਦਕਤਾ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਕੱਢਣ ਦੀ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤਤਾ (ਜੂਸ ਦਾ ਭਾਰ*100/ਗੰਨੇ ਦਾ ਵਜ਼ਨ) ਕਰੱਸਰ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਗੰਨੇ ਦੇ ਜੂਸ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਅਤੇ ਮਾਤਰਾ 'ਤੇ ਵੀ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਜੂਸ ਕੱਢਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕ ਰੋਲਰ (6 ਮਿਲੀ ਮੀਟਰ, ਪਿੜਾਈ - 1 ਮਿਲੀ ਮੀਟਰ ਕੱਢਣਾ), ਰੋਲਰਾਂ ਦਾ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਗਤੀ, ਰੋਲਰਾਂ ਦੀ ਸਥਿਤੀ, ਰੋਲਰਾਂ 'ਤੇ ਗਰੂਵਜ਼ (ਪਕੜ, ਤਿਆਰੀ ਅਤੇ ਜੂਸ ਦੀ ਨਿਕਾਸੀ) ਅਤੇ ਬੇਅਰਿੰਗ ਅਤੇ ਝਾੜੀਆਂ।

ਸੈਟਲਿੰਗ ਟੈਂਕ

ਫਿਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਭੂਮੀਗਤ ਪੀਵੀਸੀ ਪਾਈਪਲਾਈਨ ਰਾਹੀਂ ਮੋਟੀ ਪਰਤ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਢੱਕੇ ਹੋਏ ਜੂਸ ਨੂੰ ਸੈਟਲਿੰਗ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ ਛੋਟੇ ਕਣਾਂ ਦੀ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜੂਸ ਨੂੰ ਇੱਕ ਘੰਟੇ ਲਈ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਰਹਿਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਗੰਭੀਰਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਭਾਰੀ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਸੈਟਲ ਹੋ ਜਾਣ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਜੂਸ ਨੂੰ ਭੱਠੀ 'ਤੇ ਰੱਖੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਖੁੱਲੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਪੰਪ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਜੂਸ ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ

ਕਰੱਸਰ ਵਿੱਚੋਂ ਨਿਕਲਣ ਵਾਲੇ ਰਸ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਆਇਨ, ਕੋਲਾਇਡ ਅਤੇ ਮਿੱਟੀ ਦੀ ਗੰਦਗੀ, ਕੂੜਾ ਮਿੱਝ ਅਤੇ ਮੋਮ। ਕੋਲਾਇਡ ਮਿੱਟੀ, ਮੋਮ, ਫੈਟ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਵਿਟਾਮਿਨ, ਗ੍ਰੈਂਦ, ਪੈਂਟੀਨ, ਟੈਨਿਨਿਨ ਅਤੇ ਰੰਗਦਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਸਦਾ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਘੱਟ ਹੈ ਜੋ 0.05 ਤੋਂ 0.3% ਤੱਕ ਹੈ। ਆਇਓਨਿਕ ਅਤੇ ਅਣੂ ਫੈਲਾਅ ਮੂਲ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਸ਼ੱਕਰ ਅਤੇ ਖਣਿਜ ਤੱਤਾਂ ਨਾਲ ਮੇਲ ਖਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਗੁੜ ਨੂੰ ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਠੋਸ ਅਤੇ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਜੂਸ ਦੀ ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਕੱਢੇ ਗਏ ਜੂਸ ਨੂੰ ਤਿੰਨ ਪਰਤਾਂ ਵਾਲੇ ਤਾਰਾਂ ਦੀ ਜਾਲੀ ਜਾਂ ਮੋਟੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਰੱਦੀ, ਬੈਗਾਸ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਅਤੇ ਜੜ੍ਹਾਂ ਆਦਿ ਨੂੰ ਅਘੁਲਣ ਵਾਲੀਆਂ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ। ਸਾਫ਼ ਜੂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਫਿਰ ਵਿਬਰੇ ਜਾਂ ਮਕੈਨੀਕਲ ਫਿਲਟਰ ਵਿੱਚ ਲੰਘਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਜੂਸ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ

ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਇਹਨਾਂ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਦੇ ਇਕੱਠਾ ਹੋਣ ਦੁਆਰਾ ਮੁਅੱਤਲ, ਕੋਲੋਇਡਲ ਪਦਾਰਥਾਂ ਅਤੇ ਰੰਗਦਾਰ ਮਿਸ਼ਰਣਾਂ ਵਿੱਚ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਪ੍ਰੀ-ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੂਰੀ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਗੰਨੇ ਦਾ ਰਸ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਨੇੜੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 50-55 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਪਹਿਲੀ ਭੱਠੀ ਵਿੱਚ ਗਰਮ ਹੋਣਾ ਜਾਰੀ ਰੱਖਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਉੱਚ ਘਣਤਾ ਅਤੇ ਵੱਡੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਕਣਾਂ ਦੇ ਗਠਨ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਆਸਾਨ ਹੈ। ਇਸ ਸਮੇਂ, ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਜੋ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਪੈਦਾ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹਟਾਏ ਬਿਨਾਂ ਅਜੇ ਵੀ ਮੁਅੱਤਲ ਵਿੱਚ ਹਨ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ, ਇੱਕ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ ਏਜੰਟ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਗਰਮ ਕੀਤੇ ਜੂਸ ਨੂੰ ਦੂਜੀ ਭੱਠੀ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਦੇ ਜਮਾਂਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ ਏਜੰਟ ਸਪਲਾਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਅਤੇ ਗੰਨੇ ਦੇ ਜੂਸ ਦੇ ਘੋਲ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਭੌਤਿਕ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਦੀ ਇੱਕ ਲੜੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸ਼ਕਤੀਆਂ ਅਸਥਿਰ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਲੋਡ ਕੀਤੇ ਜੂਸ ਦਾ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ ਹਲਕੇ ਪੀਲੇ ਰੰਗ ਦਾ, ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ਡ ਅਤੇ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਰਹਿਤ ਗੁੜ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ, ਜੋ ਖਾਣ ਯੋਗ ਹੈ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਵੀ ਢੁਕਵਾਂ ਹੈ। ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਭੰਗ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਨੂੰ ਹਰਬਲ / ਬਨਸਪਤੀ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਫਾਈਟੋ-ਕਲੋਰੀਫੈਟਸ ਮਸੂੜਿਆਂ ਅਤੇ ਮਿਊਸੀਲੇਜ ਵਿੱਚ ਭਰਪੂਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਪੌਲੀਗਲੂਕੂਰੋਨਿਕ ਐਸਿਡ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਫਲੋਕੂਲੈਂਟ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਪੋਲੀਮਰ ਗਰਮ ਹੋਣ 'ਤੇ ਵੱਖ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਕਾਰਾਤਮਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਾਰਜ ਕੀਤੀਆਂ ਅਸੁੱਧੀਆਂ (ਕੋਲੋਇਡਲ, ਕਲਰਿੰਗ ਅਤੇ ਸੁਆਹ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਅਸੁੱਧੀਆਂ) ਨੂੰ ਆਕਰਸ਼ਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਡੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਸਰਗਰਮ ਸਾਈਟਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਚਾਰਜ ਕੀਤੇ ਕਣ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਦਾ ਹੇਠਾਂ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

Table: Commonly used vegetable clarificants

S. No.	Name	Botanical Name	Parts which are used	Additional gm per quintal juice	Brief method of using
1.	Deola	Hibiscus ficulneus	Stem and roots	40-45	Dipped in water for about 2-4 hrs, Pound and rubbed. Thus mucilaginous liquid obtained is added
2.	Bhindi	Hibiscus esculentus	do	45-50	do
3.	Phalsa	Grewia asiatica	Green bark	50-55	do
4.	Semai	Bombax malabaricum	Green bark	55-60	do
5.	Sukalai	Kydin calycina	Dry bark	45-60	do
6.	Castor	Ricinus communis	Seed	70-75	Soaked, decorticated ground with water is mixed offer straining
7.	Groundnut	Arachis hypogaea	Seed	70-75	do
8.	Soybean	Glycine max	Seed	30-40	do

ਦਿਓਲਾ (ਹਿਬਿਸਕਸ ਫਿਕੁਲੇਲਨਿਊਸ) @40-45g/q ਜੂਸ ਵਰਤਿਆ ਗਿਆ ਪੀ ਐਚ- 6.0 'ਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਬਨਸਪਤੀ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਪਾਇਆ ਗਿਆ। ਲੰਬੇ ਛੇਦ ਵਾਲੇ ਚਮਚੇ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਬਚਾਅ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਅਤੇ ਸੇਟਲਿੰਗ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ। ਉਬਲਦੇ ਰਸ ਵਿੱਚ ਨੀਚੇ ਬਚਿਆ ਹੋਇਆ ਰਸ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੈਮੀਕਲ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਵੀ ਵਰਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਹਨ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਦਾ ਹੇਠਾਂ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

ਕੈਮੀਕਲ ਅਤੇ ਮਾਤਰਾ ਪ੍ਰਤੀ ਕਿਊ ਜੂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ	ਕਾਰਵਾਈ	ਉਤਪਾਦ 'ਤੇ ਤੁਰੰਤ ਪ੍ਰਭਾਵ	ਟਿੱਪਣੀਆਂ
ਹਾਈਡ੍ਰੋਸ (ਸੋਡੀਅਮ ਹਾਈਡਰੋ ਸਲਫਾਈਟ) 3.5 ਗ੍ਰਾਮ	ਰੰਗ ਬਲੀਚਿੰਗ	ਅਸਥਾਈ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਚਮਕਾਉਂਦਾ ਹੈ	ਇੱਕ ਮਹੀਨੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਰੰਗ ਨੂੰ ਗੂੜ੍ਹਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

<p>ਚੂਨਾ (ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਆਕਸਾਈਡ) 10% ਚੂਨੇ ਦੇ 100 ਤੋਂ 125 ਮਿ.ਲੀ.</p>	<p>ਜੂਸ ਦੀ ਐਸੀਡਿਟੀ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ</p>	<p>pH 6.3 ਤੋਂ 6.6 ਤੱਕ ਸੀਮਤ ਕਰਨ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਿਟੀ ਮਿਲਦੀ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਭਰੇ ਹੋਏ ਗੰਨੇ ਤੋਂ ਗੁੜ ਨੂੰ ਠੋਸ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲਾਭਦਾਇਕ ਹੈ। ਜ਼ਿਆਦਾ ਲਿਮਿੰਗ ਦਾ ਨਤੀਜਾ ਸਖ਼ਤ ਗੁੜ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।</p>	<p>ਸਖ਼ਤ ਗੁੜ ਦੀ ਬਿਹਤਰ ਸਟੋਰੇਬਿਲਟੀ।</p>
<p>ਸੋਡੀਅਮ ਕਾਰਬੋਨੇਟ 2.5 ਤੋਂ 4.0 ਗ੍ਰਾਮ</p>	<p>ਐਸੀਡਿਟੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ</p>	<p>ਘਟੀਆ ਗੰਨੇ ਤੋਂ ਗੁੜ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਸੈੱਟ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੁਧਾਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ</p>	<p>ਸਖ਼ਤ ਗੁੜ ਦੀ ਬਿਹਤਰ ਸਟੋਰੇਬਿਲਟੀ</p>
<p>ਸੋਡੀਅਮ ਬਾਈਕਾਰਬੋਨੇਟ (ਕੂਲਿੰਗ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ) 5 ਤੋਂ 8 ਜੀ</p>	<p>ਰੰਗ ਬਲੀਚਿੰਗ</p>	<p>ਰੰਗ ਅਸਥਾਈ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਮਕਦਾ ਹੈ</p>	<p>ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ</p>
<p>ਸਾਜੀ (50% ਸੋਡੀਅਮ ਕਾਰਬੋਨੇਟ + 6.4% ਸੋਡ. ਸਲਫੇਟ + 4.5% ਸੋਡ. ਚੋਰਾਈਡ) 5% ਘੋਲ ਦਾ 400 ਮਿ.ਲੀ.</p>	<p>ਜੂਸ ਦੀ ਐਸੀਡਿਟੀ ਅਤੇ ਰੰਗ ਬਲੀਚਿੰਗ ਦਾ ਅੰਸ਼ਕ ਨਿਰਪੱਖਕਰਨ</p>	<p>ਅਸਥਾਈ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਚਮਕਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ।</p>	<p>ਮਾੜੀ ਸਟੋਰੇਬਿਲਟੀ।</p>

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਸੁਪਰ ਫਾਸਫੇਟ 50 ਗ੍ਰਾਮ	ਕੁਦਰਤੀ ਐਸਿਡਿਟੀ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਦਾ ਹੈ	ਕ੍ਰਿਸਟਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ	ਮਾੜੀ ਸਟੋਰੇਬਿਲਟੀ
----------------------	--	--------------------------------	-----------------

ਧਿਆਨ ਟਿਕਾਉਣਾ

ਜੂਸ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਉੱਚ ਪੱਧਰੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦਾ। (115 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ – 118 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ)। ਚਰਨਿੰਗ ਇਕਸਾਰ ਹੀਟਿੰਗ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਇਸ ਲਈ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਬਿਹਤਰ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਫਿਰ ਇਸਨੂੰ ਪੈਨ ਤੋਂ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਲੱਕੜ/ਸਟੀਲ ਦੇ ਕੂਲਿੰਗ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਸਾਰੀ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦਾ ਅੰਤਮ ਪੜਾਅ ਹੈ, ਇਹ ਪਾਣੀ ਦੇ ਉਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸੁਕਰੋਜ਼ ਦਾ ਇਨਵਰਜ਼ਨ ਤਾਪਮਾਨ, ਪੀ ਐਚ ਅਤੇ ਭੱਠੀ ਵਿੱਚ ਬਾਕੀ ਬਚੇ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ। 100 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਸੁਕਰੋਜ਼ ਦੀ ਗਤੀ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਧ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਕਾਰਨ ਕਰਕੇ ਗੰਨੇ ਦਾ ਰਸ ਭੱਠੀ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੇਡੂਸਿੰਗ ਸੁਗਰ ਦੇ ਵਾਧੇ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਪੀ ਐਚ-5.8 ਦੇ ਨੇੜੇ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਕੂਲਿੰਗ ਅਤੇ ਮੇਲਡਿੰਗ

ਗਾੜੇ ਜੂਸ ਨੂੰ ਛਿੱਕੂ ਦੇ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਲਰੀ ਨੂੰ, ਫਿਰ ISR, ਲਖਨਊ ਦੁਆਰਾ ਵਿਕਸਤ ਕੀਤੇ ਲੇੜੀਂਦੇ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਮੇਲਡਿੰਗ ਫਰੇਮਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (20-22 ਗ੍ਰਾਮ ਭਾਰ ਦਾ 2.5 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਘਣ ਆਕਾਰ ਜਾਂ 2.5 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ x 2.5 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ x 1.25 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਵਰਗ ਆਕਾਰ ਦਾ ਵਜ਼ਨ 10-11 ਗ੍ਰਾਮ)।



ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ



ਗੁੜ ਦੀ ਗਰੇਡਿੰਗ

ਦੇਸ਼ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਗੁੜ ਗੰਨੇ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਖੇਤੀ-ਮੌਸਮ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ, ਸੱਭਿਆਚਾਰਕ ਅਭਿਆਸਾਂ ਅਤੇ ਨਿਰਮਾਣ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਦੇ ਕਾਰਨ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਮਾਰਕੀਟ ਯਾਰਡ ਵਿੱਚ ਕਿਸਾਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਲਿਆਂਦੇ ਗੁੜ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦਾ ਨਿਰਣਾ ਦ੍ਰਿਸ਼ਟੀਗਤ ਨਿਰੀਖਣਾਂ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸੁਆਦ, ਕਠੋਰਤਾ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਖਾਕੇ ਅਤੇ ਉਂਗਲੀ ਦਬਾ ਕੇ ਜਾਂਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਗੁੜ ਦੇ ਵੱਖੋ-ਵੱਖ ਗੁਣਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਲਾਟਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਵਪਾਰੀਆਂ ਦੀ ਪਸੰਦ ਅਨੁਸਾਰ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਹੈ। ਇੱਕ ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਗੁਣਾਂ ਅਤੇ ਦੂਜੇ ਦੇ ਗੁਣਾਂ ਵਿੱਚ ਬੇਮੇਲ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ, ਅਜਿਹੀ ਸਥਿਤੀ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਅਤੇ ਸਹੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਸਟੀਕ ਗਰੇਡਿੰਗ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਦਾ ਵਿਕਾਸ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਗੁੜ ਦੀ ਗਰੇਡਿੰਗ ਲਈ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਭੌਤਿਕ ਅਤੇ ਰਸਾਇਣਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ ਜੋ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਗੁੜ ਦੀ ਗਰੇਡਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਰੰਗ, ਕਠੋਰਤਾ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਸਰੀਰਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ ਜੋ ਗੁੜ ਦੇ ਮੰਡੀਕਰਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਹਲਕੇ ਸੁਨਹਿਰੀ ਰੰਗ ਦੇ ਗੁੜ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਰਜੀਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਪਰ ਮੰਡੀਆਂ ਵਿੱਚ ਵਪਾਰੀ ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨ ਵਰਗੇ ਕੈਮੀਕਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਚਿੱਟੇ ਰੰਗ ਦੇ ਗੁੜ ਨੂੰ ਵੱਧ ਭਾਅ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। ਗੁੜ ਦੀ ਕਠੋਰਤਾ ਅਤੇ ਨਮੀ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਦੇ ਉਲਟ ਅਨੁਪਾਤੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਬਣਤਰ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਦੀ ਜਾਂਚ ਚਾਰੂ ਨਾਲ ਗੰਢ ਦੀ ਸਤ੍ਹਾ ਨੂੰ ਖੁਰਚ ਕੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਗੁੜ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਰਸਾਇਣਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਸਵਾਦ, ਸੁਕਰੋਜ਼ ਸਮੱਗਰੀ, ਰਿਡੂਸਿੰਗ ਸੁਗਰ, ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ, ਗੰਦਗੀ ਅਤੇ ਯੂੜ ਅਧਾਰਤ ਹਨ, ਜੋ ਕਿ ਗੁੜ ਦੀ ਗਰੇਡਿੰਗ ਦੀਆਂ ਵੱਖੋ-ਵੱਖਰੀਆਂ ਪ੍ਰਣਾਲੀਆਂ ਵੱਖ - ਵੱਖਰਾਜਾਂ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਚਲਿਤ ਹਨ pਅਤੇ ਰਾਸ਼ਟਰੀ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਬੀਆਈਐਸ ਨੇ ਗੁੜ ਨੂੰ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਕਰਨ ਲਈ ਭਾਰਤੀ ਮਿਆਰ ਵਿਕਸਿਤ ਕੀਤੇ ਹਨ।

ਅਧਿਆਇ - 2

ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੀ ਲੋੜ

2.1 ਆਈਆਈਐਸਆਰ ਭੱਠੀ

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਟ੍ਰਿਪਲ ਪੈਨ ਭੱਠੀ ਦਾ ਸੁਧਾਰਿਆ ਗਿਆ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਆਈਆਈਐਸਆਰ ਲਖਨਊ ਵਿਖੇ ਵਿਕਸਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ ਜੋ ਤਸੱਲੀਬਖਸ਼ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 30% ਦੀ ਸਮੁੱਚੀ ਤਾਪ ਵਰਤੋਂ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਰੱਖਦਾ ਹੈ। ਪਾਣੀ ਦੇ ਵਾਸ਼ਪੀਕਰਨ ਦੀ ਦਰ 2.18 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਪ੍ਰਤੀ ਕਿਲੋ ਬੱਗਾਸ ਸੀ। ਨਾਲ ਹੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਸਵੱਛ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਗਰਮ ਜੂਸ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪੈਨ ਤੋਂ ਦੂਜੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਐਕਤਾਂ ਨੂੰ ਜੂਸ ਦੇ ਗੰਭੀਰਤਾ ਦੇ ਪ੍ਰਵਾਹ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਚਾਈਆਂ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਕਾਰਨ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।



2.2 ਇਸ ਭੱਠੀ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ

- (i) ਇਸ ਵਿੱਚ ਫੀਡਿੰਗ ਹੋਲ ਦੇ ਤਲ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਭੱਠੀ ਦੇ ਕੇਂਦਰ ਤੱਕ ਗਰੇਟ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹਨ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਦੀ ਡੰਡੇ ਦੇ ਬਣੇ ਫਰੇਮ ਨੂੰ ਜੋੜਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਜਿਸ ਨਾਲ ਬੈਗਾਸ ਨੂੰ ਸਾੜਨ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਹੋਇਆ ਸੀ।
- (ii) ਇਸ ਵਿੱਚ ਦੋ ਏਅਰ ਇਨਲੇਟ ਹਨ। ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਦੀਆਂ ਪਾਈਪਾਂ ਕੰਬਸ਼ਨ ਚੈਂਬਰ ਵਿੱਚ ਤਾਜ਼ੀ ਹਵਾ ਦੀ ਨਿਰੰਤਰ ਅਤੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਸਪਲਾਈ ਲਈ ਮੱਧ ਚੈਂਬਰ ਵਿੱਚ ਚਿਮਨੀ ਸਾਈਡਾਂ ਤੇ ਬਣਾਈ ਗਈ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

- (iii) ਗਰੇਟ ਦੀ ਸਤ੍ਹਾ ਅਤੇ ਪੈਨ ਦੇ ਹੇਠਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚਕਾਰ ਪਾੜਾ 60 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ, ਜਿਸ ਕਾਰਨ ਹੀਟਿੰਗ ਵਧੇਰੇ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਸੀ।
- (iv) ਪੈਨ ਮੋਟੇ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋਏ ਸਨ। ਮੋਟੇ ਥੱਲੇ ਵਾਲੀਆਂ ਚਾਦਰਾਂ ਜੋ ਜੂਸ ਦੇ ਕੇਂਦਰਤ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੜਨ ਤੋਂ ਬਚਦੀਆਂ ਹਨ।
- (v) ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਚਾਈਆਂ 'ਤੇ ਪੈਨ ਦੀ ਪਲੇਸਮੈਂਟ ਨੇ ਓਪਰੇਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਆਸਾਨ ਅਤੇ ਮੁਸ਼ਕਲ ਰਹਿਤ ਬਣਾਇਆ।
- (vi) ਪ੍ਰਤੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਿਹਤਰ ਕੁਦਰਤੀ ਡਰਾਫਟ ਸੀ।
- Vii) ਫਿਊਲ ਦੀ ਕਿਸਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਕਾਰਨ ਇਸਦੀ ਕੁਸ਼ਲਤਾ ਵਿੱਚ ਗਿਰਾਵਟ ਨਹੀਂ ਆਈ।
- (vii) ਰੱਖ-ਰਖਾਅ ਅਤੇ ਸੁਆਹ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।
- (viii) ਇਸ ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਜਵਾਬ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਕੰਬਸ਼ਨ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਵੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਨੇ ਜੂਸ ਦੀ ਇਕਾਗਰਤਾ ਅਤੇ ਇਸ ਲਈ ਗੁੜ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਸਮੇਂ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਘਟਾ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।
- (ix) ਇਹ ਬੈਗਾਸ ਦੀ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੀ ਬਚਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਵੱਡੀ ਸਮਰੱਥਾ ਹੈ।

ਅਰਥ ਸ਼ਾਸਤਰ

Capacity of plant	110 qtls/day
Jaggery production	13.2 Qtls/day
Working period	125 days
Total investments (Machinery & working) (excluding land)	Rs 10 lakhs
Land area needed	400sq m
Covered area	9mX6m
Payback period	4 years

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ



ਪਾਵਰ ਓਪਰੇਟਿਡ ਕਰੱਸ਼ਰ

ਜੂਸ ਰਿਕਵਰੀ: 60-70%

ਹਰੀਜ਼ਟਲ ਰੋਲਰ ਕਰੱਸ਼ਰ: 2 - 4 %

ਬਿਹਤਰ ਰਿਕਵਰੀ

ਸਮਰੱਥਾ: 2-3 ਕੁਆਂਟਲ/ ਘੰਟਾ – 10 ਕੁਆਂਟਲ/ ਘੰਟਾ

ਪਾਵਰ ਦੀ ਲੋੜ: 5 ਹੋਰਸਪਾਵਅਰ - 16 ਹੋਰਸਪਾਵਰ



ਫਿਲਟਰ

ਅਧਿਆਇ 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਗੁੜ ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੁੜ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਗੁੜ ਇੱਕ ਕੁਦਰਤੀ ਮਿੱਠਾ ਹੈ ਜੋ ਗੰਨੇ ਦੇ ਮਿੱਠੇ ਰਸ ਨੂੰ ਜੂਸ ਦੀ ਪਹਿਲਾਂ ਸੁੱਧਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਬਿਨਾਂ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਰਸਾਇਣਕ/ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਐਡਿਟਿਵ ਜਾਂ ਪ੍ਰਜਰਵੇਟਿਵ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ, ਇੱਕ ਠੋਸ ਜਾਂ ਅਰਧ-ਸਥਿਰ ਅਵਸਥਾ ਵਿੱਚ ਕੇਂਦਰਿਤ ਕਰਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਗੁੜ ਨੂੰ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਵਿੱਚ ਊਰਜਾ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਖਣਿਜਾਂ ਦੀ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਗੁੜ ਦੇ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਤਿੰਨ ਰੂਪ ਹਨ ਜੋ ਬਾਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹਨ ਜੋ ਕਿ ਠੋਸ ਗੁੜ, ਤਰਲ ਗੁੜ ਅਤੇ ਦਾਣੇਦਾਰ ਗੁੜ ਹਨ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ, ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਗੁੜ ਦਾ ਲਗਭਗ 80 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਠੋਸ ਗੁੜ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਬਾਕੀ 20 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਵਿੱਚ ਤਰਲ ਅਤੇ ਦਾਣੇਦਾਰ ਗੁੜ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

3.2 ਗੁੜ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਕਾਰਕ

ਨਮੀ ਸਮੱਗਰੀ

ਨਮੀ ਵਾਲੇ ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਤੋਂ ਨਮੀ ਦੀ ਸਮਾਈ ਰੇਡੂਸਿੰਗ ਸੂਗਰ ਦੀ ਇਨਵਰਜ਼ਨ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਗੁੜ ਦੀ ਬਣਤਰ, ਅਤੇ ਸਰੀਰ ਦੀ ਕਠੋਰਤਾ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਕਸਰ ਤਰਲ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਲ ਗੰਦਗੀ

ਉੱਚ ਨਮੀ ਵਾਲੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਸਮਾਈ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਨਮੀ ਦੀ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਇੱਕ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਪੱਧਰ ਤੋਂ ਪਰੇ, ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਲ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਅਤੇ ਬਾਇਓ ਕੈਮੀਕਲ ਡਿਗਰੇਡੇਸ਼ਨ ਸੈੱਟ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਗੁੜ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

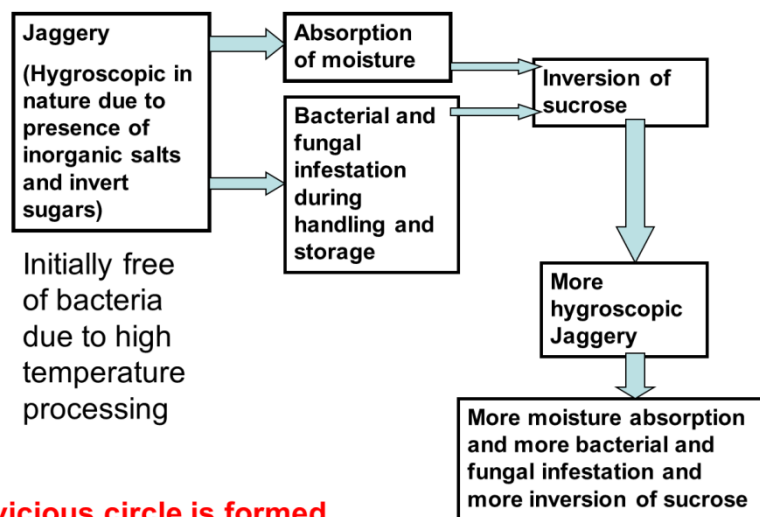
ਗੁੜ ਦਾ ਭੰਡਾਰਨ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਅਕਤੂਬਰ ਤੋਂ ਅਪ੍ਰੈਲ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਸਾਲ ਭਰ ਖਪਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਟੋਰੇਜ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਗੁੜ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ 7.25 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਹੋਣ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਹੈ। ਨੁਕਸਾਨ ਦੇ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ:

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਗੁਣਾਤਮਕ (ਸੁਕਰੋਜ਼ ਵਿੱਚ ਕਮੀ, ਰਡੂਸਿੰਗ ਸ਼ੂਗਰ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ, ਸਵਾਦ, ਰੰਗ, ਬਣਤਰ, ਕਠੋਰਤਾ ਆਦਿ ਵਿੱਚ ਕਮੀ)

ਮਾਤਰਾਤਮਕ (ਭਾਰ ਵਿੱਚ ਕਮੀ, ਵਿਗਾੜ)

Deterioration mechanism



A vicious circle is formed

ਭੰਡਾਰਨ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪਹਿਲੂ ਸਵਾਦ, ਕਠੋਰਤਾ ਅਤੇ ਰੰਗ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ ਗੁੜ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣਾ ਹੈ। ਸਟੋਰੇਜ਼ ਦੀ ਵਿਧੀ ਪਰੰਪਰਾ, ਸਟੋਰੇਜ਼ ਦੀ ਮਾਤਰਾ, ਮੌਸਮ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਅਤੇ ਕਿਸਾਨਾਂ ਲਈ ਉਪਲਬਧ ਸਰੋਤਾਂ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਢਾਂਚੇ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਡਰਾਇੰਗ-ਕਮ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਬਿਨ, ਮੈਸਨਰੀ ਬਿਨ-ਕਮ ਬੈੱਡ, ਡਰਾਇੰਗ-ਕਮ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਗੋ ਡਾਊਨ ਅਤੇ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਸਫਲਤਾ ਦੀ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਡਿਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਗੁੜ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ. ਸਟੋਰੇਜ਼ ਦੌਰਾਨ ਗੁੜ 'ਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਨਮੀ ਦੇ ਮਾੜੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ, ਸੁਆਹ, ਕਣਕ ਅਤੇ ਚੌਲਾਂ ਦੀ ਪਰਾਲੀ, ਅਲਕੈਬੀਨ ਲਾਈਨਡ ਬੈਗ, ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਫੋਇਲ, ਪੋਲੀਥੀਨ ਸ਼ੀਟ ਵਰਗੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਹਾਲ ਹੀ ਵਿੱਚ ਸੋਧੀ ਹੋਈ ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਗੁੜ ਦੀ ਨਾਈਟ੍ਰੋਜਨ ਅਤੇ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਅਧਿਐਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਪਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਗੁੜ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਲਈ ਲਾਭਦਾਇਕ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

3.3 ਗੁੜ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ

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

- ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਫੈਲਣ ਅਤੇ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ।
- ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਦੇ ਕਾਰਕਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਰੋਸ਼ਨੀ, ਗਰਮੀ, ਨਮੀ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ।
- ਚੁਣੀ ਗਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਾਸ਼ਪ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਖੁਸ਼ਬੂ/ਸੁਆਦ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਅਤੇ ਬਾਹਰੀ ਗੰਧ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਉੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ਮਸਾਲੇ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਅਸਥਿਰ ਤੇਲ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਅੰਦਰੂਨੀ/ਸੰਪਰਕ ਪਰਤ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਵਿਰਤੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਅਕਸਰ ਇੱਕ ਚਿਕਨਾਈ ਅਤੇ ਚਿਪਚਿਪਾ ਪੈਕੇਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਛਾਪੇ ਗਏ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਧੱਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਇਸ ਲਈ, ਲਪੇਟਣ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਗਰੀਸ ਅਤੇ ਤੇਲ ਪ੍ਰਤੀ ਰੋਧਕ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਵਸਤੂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ, ਉਪਰੋਕਤ ਵਿਹਾਰਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਚੰਗੀ ਮਸ਼ੀਨੀਤਾ, ਛਪਾਈਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਉਪਲਬਧ ਅਤੇ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

3.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਕਿਸਮ

ਬਲਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਪੂਰੇ ਮਸਾਲਿਆਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ 10 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਤੋਂ 70 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਤੱਕ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰ ਵਾਲੇ ਬਾਰਦਾਨੇ/ਜੂਟ ਦੇ ਥੈਲਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਰਵਾਇਤੀ ਪਹੁੰਚ ਹੈ। ਜੂਟ ਦੇ ਥੈਲਿਆਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਢਿੱਲੇ ਲਾਈਨਰ ਕੰਟੇਨਰ ਨਾਲ, ਜਾਂ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇੱਕ ਲਾਈਨਰ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਸਪਲਾਈ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਅਕਸਰ ਡਬਲ ਬਾਰਦਾਨੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਪੂਰੇ ਬੀਜਾਂ ਲਈ। ਡਬਲ ਗਨੀ ਬੋਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਅੰਦਰੂਨੀ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਲਾਈਨਿੰਗ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਵਰਤੇ ਗਏ ਜੂਟ ਦੇ ਫੈਬਰਿਕ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਗ੍ਰਾਮ ਮੇਜ ਅਤੇ ਬੁਣਾਈ (ਅੰਤ/ਚੋਣ) ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਪਾਰੀ ਤੋਂ ਦੂਜੇ ਵਪਾਰੀ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦੀ ਹੈ।

ਵਰਤੇ ਗਏ ਫੈਬਰਿਕ ਦੀ ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਬਾਰੇ ਕੋਈ ਮਾਨਕੀਕਰਨ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਜੂਟ ਫੈਬਰਿਕ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਹੇਸੀਅਨ, ਲਾਈਟਵੇਟ ਡੀਡਬਲਯੂ, ਏ-ਟਵਿਲ, ਹਾਰਡ ਸੀ, ਆਦਿ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਕੁਝ ਮਸਾਲਾ ਵਪਾਰੀਆਂ/ਪੈਕਰਾਂ ਨੇ ਹਾਲ ਹੀ ਵਿੱਚ ਵਿਕਲਪਕ ਬਲਕ ਪੈਕਿੰਗ ਮਾਧਿਅਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੁਣੇ ਹੋਏ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਥੈਲਿਆਂ ਨੂੰ ਲੈਮੀਨੇਟ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਢਿੱਲੀ ਨਾਲ ਸਪਲਾਈ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਲਾਈਨਰ ਬੈਗ, ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਲਾਈਨਰ ਬੈਗ ਮਲਟੀਵਾਲ ਪੇਪਰ ਬੇਰੀਆਂ। ਜੂਟ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਮੁੱਦਿਆਂ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਲਈ, ਪਲਾਸਟਿਕ-ਅਧਾਰਤ ਵਿਕਲਪਕ ਲਪੇਟਣ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ, ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਥੈਲੇ/ਲਾਈਨਰ ਅਕਸਰ ਅੰਦਰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਮਸਾਲਿਆਂ ਦੀ ਇਕਸਾਰਤਾ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਬੁਣਾਈ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੇ ਹਨ।

ਮਸਾਲਿਆਂ ਦੇ ਨਿਰਯਾਤ ਲਈ ਜੰਬੋ ਬੈਗ (ਲਚਕਦਾਰ ਇੰਟਰਮੀਡੀਏਟ ਬਲਕ ਕੰਟੇਨਰ) (ਐਫਆਈਬੀਸੀ) ਨਵੀਂ ਬੀਮ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਬੈਗਾਂ ਦਾ ਆਕਾਰ 1 ਟਨ ਤੱਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਫਾਇਦੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ:

- ਬੈਗ ਲਚਕੀਲੇ, ਢਹਿਣਯੋਗ ਅਤੇ ਟਿਕਾਊ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦਾਣਿਆਂ, ਪਾਊਡਰ, ਫਲੇਕਸ ਅਤੇ ਹੋਰ ਮੁਕਤ-ਵਹਿਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ
- ਵਸਤੂਆਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੁੰਹਦ/ਸਪਿਲੇਜ ਅਤੇ ਹਿਲਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣਾ ਸੰਭਵ ਹੈ।
- ਕਿਉਂਕਿ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨੀ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਘੱਟ ਮਜ਼ਦੂਰੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।
- ਲੇਡਿੰਗ ਅਤੇ ਅਨਲੋਡਿੰਗ ਲਈ ਸਮਾਂ ਬਚਾਇਆ ਗਿਆ
- ਬੈਗਾਂ ਦਾ ਭਾਰ ਘੱਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਭਾਰੇ ਦੀਆਂ ਦਰਾਂ ਵੀ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਨਿਕਾਸ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਵਾਤਾਵਰਣ-ਅਨੁਕੂਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਵਾਤਾਵਰਣ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਸੰਸਥਾਗਤ ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਮਸਾਲੇ ਦੇ ਵਪਾਰੀ ਵੀ 2 ਕਿਲੋ ਤੋਂ 10 ਕਿਲੋ ਤੱਕ ਦੇ ਸੰਸਥਾਗਤ ਪਾਵਰ ਪੈਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪੈਕੇਟਾਂ ਦੀ ਰੋਜ਼ ਵਿੱਚ ਹਲਕੇ ਭਾਰ ਵਾਲੇ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਾਊਚ ਅਤੇ ਬੁਣੇ ਹੋਏ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀਆਂ ਬੇਰੀਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜੋ ਕਿ ਟਿਨਪਲੇਟ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਅਤੇ ਜੂਟ ਬੈਗ ਵਰਗੀਆਂ ਰਵਾਇਤੀ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਬਦਲਦੀਆਂ ਹਨ।

ਖਪਤਕਾਰ ਪੈਕੇਜ: ਘਰੇਲੂ ਅਤੇ ਨਿਰਯਾਤ ਬਜ਼ਾਰ ਲਈ ਖਪਤਕਾਰ ਪੈਕ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਮਸਾਲਾ ਵਪਾਰੀਆਂ/ਨਿਰਯਾਤਕਾਰਾਂ ਲਈ ਸੰਭਾਵਨਾਵਾਂ ਬਹੁਤ ਵੱਡੀਆਂ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ, ਹਾਲਾਂਕਿ, ਕਈ ਕਾਰਕਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ:

- ✓ ਸੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਦੀ ਮਿਆਦ, ਅਰਥਾਤ ਨਮੀ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ, ਸੁਗੰਧ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ, ਸਜਾਵਟ, ਆਦਿ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਵਸਤੂ ਦੁਆਰਾ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਡਿਗਰੀ (ਇਹ ਪਾਊਡਰ ਮਸਾਲੇ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਵਧੇਰੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ)
- ✓ ਪੈਕੇਜਿੰਗ, ਆਵਾਜਾਈ, ਅਤੇ ਡਿਲੀਵਰੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਹਾਲਾਤ
- ✓ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਕਿਸਮ/ਸੈਕਟਰ
- ✓ ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਲਈ ਤਰਜੀਹਾਂ
- ✓ ਛਪਣਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਸੁਹਜ ਦੀ ਅਪੀਲ

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

- ✓ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਲੇਬਲਾਂ ਨਾਲ ਅਤੇ ਧਾਤ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀਆਂ ਕੈਪਾਂ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਪਲਾਸਟਿਕ ਕੈਪਸ ਵਿੱਚ ਛੇੜਛਾੜ ਦੇ ਸਬੂਤ, ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ, ਪੀਸਣ ਆਦਿ ਦੀਆਂ ਅੰਦਰੂਨੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।
- ✓ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਣਾਲੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ/ਬਿਨਾਂ ਪ੍ਰਿੰਟਿਡ ਟਿਨਪਲੇਟ ਕੰਟੇਨਰ
- ✓ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਣਾਲੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ/ਬਿਨਾਂ ਪ੍ਰਿੰਟਿਡ ਟਿਨਪਲੇਟ ਕੰਟੇਨਰ
- ✓ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਟੈਂਪਰ ਸਬੂਤ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਵਾਲੇ ਪਲੱਗ ਅਤੇ ਕੈਪਸ ਵਾਲੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਡੱਬੇ
- ✓ ਪ੍ਰਿੰਟ ਕੀਤੇ ਲਚਕਦਾਰ ਪਾਊਚ - ਸਿਰਹਾਣਾ ਪਾਊਚ, ਗਸਟੇਟ ਪਾਊਚ, ਸਟੈਂਡ-ਅੱਪ ਪਾਊਚ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

- ✓ ਕਤਾਰਬੱਧ ਡੱਬੇ

3.5 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ

ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸਾਧਾਰਨ ਉਪਲਬਧਤਾ, ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਛਾਪਣਯੋਗਤਾ, ਹਲਕੇ ਭਾਰ, ਮਸ਼ੀਨੀਤਾ ਅਤੇ ਲਾਗਤ-ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ੀਲਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਛਾਪਿਆ ਗਿਆ ਲਚਕਦਾਰ ਪਾਊਚ ਹੁਣੇ-ਹੁਣੇ ਇਕਸਾਰ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਬਣ ਗਿਆ ਹੈ। ਥੈਲਾਮਿਨੇਟ/ਫਿਲਮਾਂ ਦੇ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਨ ਲਈ ਅਨੁਕੂਲਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਵਿਹਾਰਕ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਮਾਪਦੰਡਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਪ੍ਰਿੰਟ ਕੀਤੇ ਲਚਕਦਾਰ ਪਾਊਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰਚਨਾਵਾਂ ਦੇ ਲੈਮੀਨੇਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

- ✓ ਪੋਲਿਸਟਰ/ਧਾਤੂ ਪੋਲਿਸਟਰ/ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ
- ✓ ਬੀ ਓ ਪੀ ਪੀ / ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ
- ✓ ਧਾਤੂ ਪੋਲਿਸਟਰ/ ਬੀ ਓ ਪੀ ਪੀ / ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ
- ✓ ਪੋਲੀਸਟਰ/ਅਲ ਫੋਇਲ/ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ

ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੇਵਾਂ ਫਿਲਮਾਂ ਦੀਆਂ ਸੰਭਾਵਨਾਵਾਂ ਅਤੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਜੀਰੇ ਪਾਊਡਰ ਅਤੇ ਹੋਰ ਮਸਾਲਿਆਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਸਟਰ ਅਤੇ ਬੀਓਪੀਪੀ-ਅਧਾਰਤ ਲੈਮੀਨੇਟ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਧੇਰੇ ਆਮ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਲੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪੋਲੀਏਸਟਰ 10 ਤੋਂ 12 ਮਾਈਕਰੋ ਮੀਟਰ ਮੋਟਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਫਿਲਮ ਬੇਮਿਸਾਲ ਪਾਰਦਰਸ਼ਤਾ, ਉੱਤਮਤਾ, ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਟਯੋਗਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਸਪੱਸ਼ਟਤਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਵਿਕਰੀ ਦੀ ਅਪੀਲ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਫਿਲਮ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਨਮੀ ਅਤੇ ਗੈਸ ਦੀ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀਤਾ।

ਇਹ ਹੀਟ ਸਕੇਲੇਬਲ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਹੀਟ ਸਕੇਲੇਬਲ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਫਿਲਮ ਦੀ ਉੱਚ ਉਪਜ ਹੈ, ਜਲਵਾਯੂ ਪਰਿਵਰਤਨ ਦੇ ਅਧੀਨ ਸਥਿਰ ਹੈ, ਅਤੇ ਇੱਕ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਨਮੀ ਰੁਕਾਵਟ ਹੈ। ਫਿਲਮ ਗਲੋਸੀ, ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਸਾਫ਼, ਅਤੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਹੈ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਪਰਕ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨਾਂ ਲਈ ਉੱਚ ਮਕੈਨੀਕਲ ਤਾਕਤ ਅਤੇ ਗੈਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਗੁਣਾਂ ਵਾਲੀ ਹੈ ਐਲ ਡੀ ਐਚ ਡੀ ਜਾਂ ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ ਦੀ ਸੀਲੈਂਟ ਕੋਟਿੰਗ ਨੂੰ ਐਲ ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ ਕੋ ਐਕਸਟਰੂਡੀਡ ਫਿਲਮਾਂ ਦੁਆਰਾ ਬਦਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। PVDC, EVOH ਅਤੇ EVAL 'ਤੇ ਆਧਾਰਿਤ ਲਚਕਦਾਰ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਅਜੇ ਵੀ ਟੈਸਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਹੁਣ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਹਨ ਅਤੇ ਉੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹਨ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਕੱਚ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ

ਬੋਤਲਾਂ/ਜਾਰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਗਲਾਸ ਸੋਡਾ-ਚੂਨਾ ਗਲਾਸ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਬੋਤਲਾਂ ਅਤੇ ਜਾਰ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦ ਜਾਂ ਇੱਕ ਨਿਰਮਾਤਾ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਕੱਚ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਲਈ ਬੰਦ ਵਧੇਰੇ ਮਿਆਰੀ ਹਨ। ਕੱਚ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕੁਝ ਪਲਾਸਟਿਕ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦੇ ਜੋਖਮ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਲੀਕ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।



ਗਲਾਸ ਬੰਦ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੀਲਿੰਗ ਲਗ ਜਾਰ

ਟਵਿਸਟ ਆਫ (ਟੀ/ਓ) ਕੈਪਸ ਵਜੋਂ ਵੀ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਲੁਗ ਕੈਪਸ ਉਹਨਾਂ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਥ੍ਰੈੱਡ ਲਗਾਤਾਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ। ਲੁਗ ਕੈਪ ਦੇ ਅੰਦਰਲੇ ਹਿੱਸੇ 'ਤੇ ਲਗਜ਼, ਗੈਰ-ਲਗਾਤਾਰ ਥ੍ਰੈੱਡਾਂ ਨਾਲ ਮੇਲ ਖਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅੰਸ਼ਕ ਰੋਟੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਬੰਦ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।



LUG Cap Sealer
(Mechanical)



LUG Cap Sealer
(Pneumatic)

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ



ਲਚਕਦਾਰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਪ੍ਰਿੰਟ ਕੀਤੇ ਲਚਕਦਾਰ ਪਾਊਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰਚਨਾਵਾਂ ਦੇ ਲੈਮੀਨੇਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

1. ਪੋਲੀਏਸਟਰ/ਮੈਟਲਾਈਜ਼ਡ ਪੋਲਿਸਟਰ/LDPE
2. BOPP/LDPE
3. BOPP/ਮੈਟਲਾਈਜ਼ਡ ਪੋਲਿਸਟਰ/LDPE।
4. ਪੋਲਿਸਟਰ/AL ਫੋਇਲ LDPE



ਕੰਪੋਜ਼ਿਟ ਕੰਟੇਨਰ

ਮਿਸ਼ਰਤ ਕੰਟੇਨਰ ਗੁੜ ਦੇ ਠੋਸ ਅਤੇ ਪਾਊਡਰ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਡੱਬੇ ਗੋਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸਰੀਰ (ਸਾਈਡ ਦੀਵਾਰ) PE ਕੋਟੇਡ ਫੋਇਲ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਸਪਿਰਲੀ ਵਾਉਂਡ ਕਾਗਜ਼ ਦਾ ਬਣਿਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਕੰਟੇਨਰ ਦੇ ਉਪਰਲੇ ਅਤੇ ਹੇਠਲੇ ਸਿਰੇ ਨੂੰ ਧਾਤ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਤੋਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਅੰਦਰਲਾ ਚਿਹਰਾ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀ ਫਿਲਮ ਜਾਂ ਫਿਲਮ ਅਤੇ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਦੇ ਸੁਮੇਲ ਨਾਲ ਲੇਪਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ- ਇਹ ਨਮੀ ਅਤੇ ਆਕਸੀਜਨ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਸਰਵੋਤਮ ਰੁਕਾਵਟ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ



ਕ੍ਰਾਫਟ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਕ੍ਰਾਫਟ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਚੰਗੀ ਤਾਕਤ, ਪ੍ਰਿੰਟਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਦਿੱਖ ਹੈ। ਹੋਰ ਫਾਇਦੇ ਇਸਦੀ ਘੱਟ ਕੀਮਤ, ਵਿਆਪਕ ਉਪਲਬਧਤਾ ਅਤੇ ਘੱਟ ਭਾਰ ਹਨ। ਵਰਤਮਾਨ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਮਸ਼ਹੂਰ ਸਮੱਗਰੀ। ਸਲਫੇਟ ਪਲਪਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ। ਪੋਲੀ ਐਮਾਈਡ ਜਾਂ ਪੋਲੀਅਮਾਈਨ ਰਾਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਰੁਕਾਵਟ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਨ ਲਈ ਕੋਟ ਜਾਂ ਲੈਮੀਨੇਟ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।



ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

3.6 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਰੀ



Bag filling machine



Automatic FFS machine

ਜੀਰਾ ਪਾਊਡਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 FSSAI ਨਾਲ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼, 2006 ਦੇ ਤਹਿਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਮੁੱਦਿਆਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਐਕਟਾਂ ਅਤੇ ਆਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। FSSAI ਭੋਜਨ ਲਈ ਮਾਪਦੰਡ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨ ਲਈ ਜਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ, ਵਪਾਰੀਆਂ, ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ ਅਤੇ ਨਿਵੇਸ਼ਕਾਂ ਦੇ ਮਨਾਂ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਉਲਝਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਨਜਿੱਠਣ ਲਈ ਇੱਕ ਸੰਸਥਾ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਐਕਟ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਬਹੁ-ਪੱਧਰੀ, ਬਹੁ-ਵਿਭਾਗੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਲਾਈਨ ਆਫ ਕਮਾਂਡ ਵਿੱਚ ਜਾ ਕੇ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਾਰੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਲਈ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਸੰਦਰਭ ਬਿੰਦੂ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਐਕਟ, 2006 ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਗੱਲਾਂ-

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕੇਂਦਰੀ ਕਾਨੂੰਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਭੋਜਨ ਮਿਲਾਵਟ ਰੇਕੂ ਕਾਨੂੰਨ, 1954, ਫਲ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1955, ਮੀਟ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ ਆਰਡਰ, 1973, ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਆਇਲ ਪ੍ਰੋਡਕਟਸ (ਕੰਟਰੋਲ) ਆਰਡਰ, 1947, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਤੇਲ ਪੈਕਜਿੰਗ (ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ) ਆਰਡਰ, 1988, ਡੀ. ਤੇਲਯੁਕਤ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣਯੋਗ ਆਟਾ (ਕੰਟਰੋਲ) ਆਰਡਰ, 1967, ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦ ਆਰਡਰ, 1992 ਆਦਿ ਨੂੰ FSS ਐਕਟ, 2006 ਦੇ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਐਕਟ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਾਰੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਲਈ ਬਹੁ-ਪੱਧਰੀ, ਬਹੁ-ਵਿਭਾਗੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਕਮਾਂਡ ਦੀ ਇੱਕ ਲਾਈਨ ਵਿੱਚ ਜਾਣ ਦੁਆਰਾ ਇੱਕ ਸਿੰਗਲ ਸੰਦਰਭ ਬਿੰਦੂ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਪ੍ਰਭਾਵ ਲਈ, ਇਹ ਐਕਟ ਇੱਕ ਸੁਤੰਤਰ ਕਾਨੂੰਨੀ ਅਥਾਰਟੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਕਰਦਾ ਹੈ - ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ ਜਿਸਦਾ ਮੁੱਖ ਦਫਤਰ ਦਿੱਲੀ ਵਿਖੇ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਅਤੇ ਸਟੇਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਅਥਾਰਟੀ ਐਕਟ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਪਬੰਧਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਗੇ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਅਥਾਰਟੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ-

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਪਰਿਵਾਰ ਭਲਾਈ ਮੰਤਰਾਲਾ, ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ FSSAI ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਸ਼ਾਸਕੀ ਮੰਤਰਾਲਾ ਹੈ। ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੇ ਚੇਅਰਪਰਸਨ ਅਤੇ ਮੁੱਖ ਕਾਰਜਕਾਰੀ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਦੁਆਰਾ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਨਿਯੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਚੁੱਕਾ ਹੈ। ਚੇਅਰਪਰਸਨ ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਦੇ ਸਕੱਤਰ ਦੇ ਰੈਂਕ ਵਿੱਚ ਹੈ।

4.2 FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (FSS) ਐਕਟ, 2006 ਦੀ ਧਾਰਾ 31(1) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਹਰੇਕ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ (FBO) ਨੂੰ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੇ ਅਧੀਨ ਲਾਇਸੈਂਸਸੁਦਾ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

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

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

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

- FoSCoS ਨੇ ਫੂਡ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਿਸਟਮ (FLRS) ਨੂੰ ਬਦਲ ਦਿੱਤਾ ਹੈ।
- ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਆਪਰੇਟਰਾਂ ਨੂੰ FSSAI ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੈਸ਼ੈਸਿੰਗ

- “ਪੈਟੀ ਫੂਡ ਮੈਨੂਫੈਕਚਰਰ” ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ, ਜੋ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਸਮਾਨ ਖੁਦ ਬਣਾਉਂਦਾ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕੋਈ ਛੋਟਾ ਰਿਟੇਲਰ, ਹਾਕਰ, ਘੁੰਮਣ-ਫਿਰਨ ਵਾਲਾ ਵਿਕਰੇਤਾ ਜਾਂ ਅਸਥਾਈ ਸਟਾਲ ਧਾਰਕ (ਜਾਂ) ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਵੰਡਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੇਟਰਰ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸੇ ਧਾਰਮਿਕ ਜਾਂ ਸਮਾਜਿਕ ਇਕੱਠ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ;

ਜਾਂ

- ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਸਮੇਤ ਛੋਟੇ ਪੈਮਾਨੇ ਜਾਂ ਕਾਟੇਜ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਅਜਿਹੇ ਹੋਰ ਉਦਯੋਗ ਜਾਂ ਸਲਾਨਾ ਟਰਨਓਵਰ ਰੁਪਏ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ। 12 ਲੱਖ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਜਿਸਦੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਉਤਪਾਦਨ ਸਮਰੱਥਾ (ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਮੀਟ ਅਤੇ ਮੀਟ ਉਤਪਾਦਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ) ਪ੍ਰਤੀ ਦਿਨ 100 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ/ਲੀਟਰ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੈ

ਕੋਈ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਜਾਂ ਇਕਾਈ ਜੋ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਆਪਰੇਟਰ ਵਜੋਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਬੱਧ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ - ਦੋ ਕਿਸਮਾਂ - ਰਾਜ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਅਤੇ ਕੇਂਦਰੀ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ

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

- ਵੱਡੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ/ਪ੍ਰੈਸ਼ੈਸਰ/ਟਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਆਯਾਤਕਾਂ ਨੂੰ ਕੇਂਦਰੀ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
- ਮੱਧਮ ਆਕਾਰ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ, ਪ੍ਰੈਸ਼ੈਸਰ ਅਤੇ ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟਰਾਂ ਨੂੰ ਰਾਜ ਦੇ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।
- ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਮਿਆਦ: FBO ਦੁਆਰਾ ਬੇਨਤੀ ਕੀਤੇ ਅਨੁਸਾਰ 1 ਤੋਂ 5 ਸਾਲ।
- ਹੋਰ ਸਾਲਾਂ ਲਈ FSSAI ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਉੱਚੀ ਫੀਸ।
- ਜੇਕਰ ਇੱਕ FBO ਨੇ ਇੱਕ ਜਾਂ ਦੋ ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਲਾਇਸੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਵੀਨੀਕਰਣ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਲਾਇਸੈਂਸ ਦੀ ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ 30 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

4.3 ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ FSSAI ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਨਿਯਮ

ਭੋਜਨ ਮਿਆਰ

“2.9.8: ਜੀਰਾ (ਜ਼ੀਰਾ, ਕਲੋਜੀ) 2.9.8.2 ਜੀਰਾ (ਸਫੇਦ ਜ਼ੀਰਾ) ਪਾਊਡਰ”

ਜੀਰਾ (ਸਫੇਦ ਜ਼ੀਰਾ) ਪਾਊਡਰ(ਕੁੰਮਿਨੀਅਮ ਸੀਨੀਅਮ) ਦੇ ਸੁੱਕੇ ਪਰਿਪੱਕ ਬੀਜਾਂ ਨੂੰ ਪੀਸ ਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਪਾਊਡਰ। ਇਸ ਦਾ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸੁਗੰਧ ਵਾਲਾ ਸੁਆਦ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਗੰਧ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਉੱਲੀ, ਜੀਵਤ ਅਤੇ ਮਰੇ ਹੋਏ ਕੀੜਿਆਂ, ਕੀੜਿਆਂ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ, ਚੂਹੇ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਪਾਊਡਰ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੇ ਰੰਗ ਅਤੇ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਇਹ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਵੇਗਾ:-

- (i) ਨਮੀ - ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 10.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ।
- (ii) ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਕੁੱਲ ਸੁਆਹ- ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਅਸਥਿਰ ਤੇਲ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ- v/w (ਪ੍ਰਤੀ ਵਾਲੀਅਮ ਭਾਰ) ਦੁਆਰਾ 0.09 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ।
- (iii) ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਐਸਿਡ ਅਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਸੁਆਹ- ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 1.5 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ।
- (iv) ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਗੈਰ-ਅਸਥਿਰ ਈਥਰ ਐਬਸਟਰੈਕਟ- ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 15.0 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ
- (v) ਸੁੱਕੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਅਸਥਿਰ ਤੇਲ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ- v/w ਦੁਆਰਾ 1.3 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਭਾਗ I - ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਬਿਨੈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪੈਟੀ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰਾਂ ਦੁਆਰਾ ਅਪਣਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਜਨਰਲ ਹਾਈਜੀਨਿਕ ਅਤੇ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਭਿਆਸ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ/ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ/ਹੈਂਡਲਰ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਹਾਈਜੀਨਿਕ ਲੋੜਾਂ

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

1. ਅਹਾਤਾ ਇੱਕ ਸੈਨੇਟਰੀ ਸਥਾਨ ਵਿੱਚ ਸਥਿਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਮਾਹੌਲ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਮੁੱਚੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਵੱਛ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਾਰੀਆਂ ਨਵੀਆਂ ਇਕਾਈਆਂ ਵਾਤਾਵਰਨ ਪੱਖੋਂ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ।
2. ਮੈਨੂਫੈਕਚਰਿੰਗ ਲਈ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਸਮੁੱਚੇ ਸਵੱਛ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
3. ਪਰਿਸਰ ਸਾਫ਼, ਢੁਕਵੀਂ ਰੋਸ਼ਨੀ ਅਤੇ ਹਵਾਦਾਰ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
4. ਫਰਸ਼ਾਂ, ਛੱਤਾਂ ਅਤੇ ਕੰਧਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉਹ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਫਲੋਕਿੰਗ ਪੇਂਟ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਰ ਦੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਆਸਾਨ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
5. ਫਰਸ਼ ਅਤੇ ਛਿੱਲੀਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਕੰਧਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ ਨੂੰ ਸਾਰੇ ਕੀੜਿਆਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦੌਰਾਨ ਕੋਈ ਛਿੜਕਾਅ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇਸ ਦੀ ਬਜਾਏ ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਪਰੇਅ ਮੱਖੀਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਲਈ ਫਲਾਈ ਸਵੈਟਸ / ਫਲੈਪ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਖਿੜਕੀਆਂ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਕੀੜੇ-ਮੁਕਤ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਉਚਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨੈੱਟ ਜਾਂ ਸਕਰੀਨ ਨਾਲ ਫਿੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪਾਣੀ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਓਲੋਜੀਕਲ ਜਾਂਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਨਿਯਮਤ ਅੰਤਰਾਲਾਂ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪ੍ਰਯੋਗਸ਼ਾਲਾ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

6. ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਨਿਰੰਤਰ ਸਪਲਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਵੇ। ਰੁਕ-ਰੁਕ ਕੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਧੋਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਸਟੋਰੇਜ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
7. ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਜਦੋਂ ਕੰਮ 'ਤੇ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਅਜਿਹੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਦੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦੇਣਗੇ। ਕੰਟੇਨਰਾਂ, ਮੇਜ਼ਾਂ, ਮਸ਼ੀਨਰੀ ਦੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪੁਰਜ਼ੇ ਆਦਿ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਜਾਣਗੇ।
8. ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ, ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਵੀ ਬਰਤਨ, ਕੰਟੇਨਰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ, ਜਿਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਲਈ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਧਾਤੂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ। (ਤਾਂਬੇ ਜਾਂ ਪਿੱਤਲ ਦੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੁਕਵੀਂ ਲਾਈਨਿੰਗ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ)।
9. ਉੱਲੀ / ਉੱਲੀ ਅਤੇ ਸੰਕਰਮਣ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਨੇੜੇ ਸਾਫ਼, ਧੋਤਾ, ਸੁੱਕਿਆ ਅਤੇ ਸਟੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
10. ਸਹੀ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨ ਲਈ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਕੰਧਾਂ ਤੋਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
11. ਇੱਥੇ ਕੁਸ਼ਲ ਡਰੇਨੇਜ ਸਿਸਟਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੂੜੇ ਦੇ ਨਿਪਟਾਰੇ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
12. ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਤਿਆਰੀ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਮਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਐਪਰਨ, ਹੱਥ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਸਿਰ ਦੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
13. ਛੂਤ ਦੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਤੋਂ ਪੀੜਤ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਕੋਈ ਵੀ ਕੱਟ ਜਾਂ ਜ਼ਖਮ ਹਰ ਸਮੇਂ ਢੱਕਿਆ ਰਹੇਗਾ ਅਤੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਆਉਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
14. ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰ ਨੂੰ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਹਰ ਵਾਰ ਟਾਇਲਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਬਣ, ਜਾਂ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਆਪਣੀਆਂ ਉਂਗਲਾਂ ਦੇ ਨਹੁੰ ਕੱਟਵੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੌਰਾਨ ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਗਾਂ, ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣ ਤੋਂ ਬਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

15. ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰਜ਼ ਨੂੰ ਪਹਿਨਣ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਝੂਠੇ ਨਹੁੰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਢਿੱਲੇ ਗਹਿਣੇ ਜੋ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਪੈ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਚਿਹਰੇ ਜਾਂ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਵੀ ਬਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
16. ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰ ਖਾਣ, ਚਬਾਉਣ, ਸਿਗਰਟ ਪੀਣ, ਖੁੱਕਣ ਅਤੇ ਨੱਕ ਵਗਣ ਦੀ ਮਨਾਹੀ ਹੋਵੇਗੀ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵੇਲੇ।
17. ਸਾਰੇ ਲੇਖ ਜੋ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜਾਂ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਖਪਤ ਲਈ ਫਿੱਟ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਕਵਰ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
18. ਭੋਜਨ ਦੀ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਵਾਹਨਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
19. ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਲੋੜੀਂਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
20. ਕੀਟਨਾਸ਼ਕਾਂ / ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 'ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਣ / ਸਟੋਰ ਕਰਨ / ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਰੈਗੂਲੇਟਰੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨਿਯੰਤਰਣ

- ਜਿਸ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਸ ਦਾ ਸਹੀ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਅਤੇ ਨਿਰਮਾਣ, ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਕਰਮਚਾਰੀ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ।
- ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਸਰੀਰਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ (ਵਿਦੇਸ਼ੀ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਅਤੇ ਮਿਲਾਵਟ ਸਮੇਤ), ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਰੱਖਿਅਕਾਂ ਦੇ ਪੱਧਰ) ਅਤੇ ਸੂਖਮ-ਜੀਵ-ਵਿਗਿਆਨਕ ਗੁਣਵੱਤਾ।
- ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਹੀ ਲੇਬਲਿੰਗ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸੰਬੰਧਿਤ ਪਹਿਲੂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਵੇਚਣ ਦੀ ਮਿਤੀ, ਆਦਿ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੈਸੈਸਿੰਗ

4.4 ਲੇਬਲਿੰਗ ਸਟੈਂਡਰਡ (FSS ਦਾ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.5)

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

1. ਨਾਮ, ਵਪਾਰ ਦਾ ਨਾਮ ਜਾਂ ਵੇਰਵਾ
2. ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਨਾਮ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਰਚਨਾ ਦੇ ਘਟਦੇ ਕ੍ਰਮ ਵਿੱਚ ਭਾਰ ਜਾਂ ਆਇਤਨ ਦੁਆਰਾ
3. ਉਤਪਾਦਕ/ਪੈਕਰ, ਆਯਾਤਕ, ਆਯਾਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮੂਲ ਦੇਸ਼ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ (ਜੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਸਤੂ ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਬਣਾਈ ਗਈ ਹੈ, ਪਰ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ)
4. ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ
5. ਫੂਡ ਐਡੀਟਿਵ, ਰੰਗ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਜਾਣਕਾਰੀ
6. ਵਰਤਣ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼
7. ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਚਿੰਨ੍ਹ
8. ਕੁੱਲ ਭਾਰ, ਸੰਖਿਆ ਜਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ
9. ਵਿਲੱਖਣ ਬੈਚ, ਲਾਟ ਜਾਂ ਕੋਡ ਨੰਬਰ
10. ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦਾ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ
11. ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਦੁਆਰਾ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਖਪਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
12. ਅਧਿਕਤਮ ਪ੍ਰਚੂਨ ਕੀਮਤ

ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ - (i) ਕੱਚੀਆਂ ਖੇਤੀ ਵਸਤੂਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਕਣਕ, ਚੌਲ, ਅਨਾਜ, ਆਟਾ, ਮਸਾਲੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਜੜੀ-ਬੂਟੀਆਂ, ਮਸਾਲੇ, ਟੇਬਲ ਲੂਣ, ਖੰਡ, ਗੁੜ, ਜਾਂ ਗੈਰ ਆਦਿ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। - ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਉਤਪਾਦ, ਜਿਵੇਂ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਚਾਹ, ਕੈਫੀ, ਘੁਲਣਸ਼ੀਲ ਕੈਫੀ, ਕੈਫੀ-ਚਿਕਰੀ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਪੈਕਡ ਪੀਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ, ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਖਣਿਜ ਪਾਣੀ, ਅਲਕੋਹਲ ਵਾਲੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਜਾਂ ਆਟਾ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਅਤੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਆਟਾ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਸਿੰਗਲ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਸਮੱਗਰੀ, ਅਚਾਰ, ਪਾਪੜ, ਜਾਂ ਫੇਰੀ ਖਪਤ ਲਈ ਪਰੋਸਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹਸਪਤਾਲਾਂ, ਹੋਟਲਾਂ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਵਿਕਰੇਤਾਵਾਂ ਜਾਂ ਹਲਵਾਈਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਥੋਕ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਗਿਆ ਭੋਜਨ ਜੋ ਕਿ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਉਸ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਜਿੱਥੇ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ, ਉਤਪਾਦ ਲੇਬਲ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੀ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ

ਇਰਾਡੀਅਟਡ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਇਰਾਡੀਅਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ ਨੰਬਰ ਦਾ ਮਕਸਦ. ਰੰਗਦਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਵਾਧੂ ਜੋੜ.

ਮਾਸਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ - ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪੰਛੀਆਂ, ਤਾਜ਼ੇ ਪਾਣੀ ਜਾਂ ਸਮੁੰਦਰੀ ਜਾਨਵਰਾਂ ਸਮੇਤ ਕਿਸੇ ਵੀ ਜਾਨਵਰ ਦਾ ਪੂਰਾ ਜਾਂ ਕੁਝ ਹਿੱਸਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਵੇ, ਅੰਡੇ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਜਾਨਵਰ ਦੀ ਉਤਪੱਤੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਵੇ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ - ਭੂਰੇ ਰੰਗ ਦਾ ਪ੍ਰਤੀਕ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। - ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਮ ਜਾਂ ਬ੍ਰਾਂਡ ਨਾਮ ਦੇ ਨੇੜੇ ਡਿਸਪਲੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਬੈਕਗ੍ਰਾਊਂਡ ਦੇ ਉਲਟ, ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਭੂਰੇ ਵਰਗ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਚੱਕਰ।

ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਰਗ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰੇ ਰੰਗ ਨਾਲ ਭਰੇ ਚੱਕਰ ਦਾ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਚਿੰਨ੍ਹ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਹਰੇ ਰੰਗ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਪ੍ਰਮੁੱਖਤਾ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਸਾਰੀਆਂ ਘੋਸ਼ਣਾਵਾਂ ਇਹ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ: ਪੈਕੇਜ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਜਾਂ ਹਿੰਦੀ ਵਿੱਚ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਆਯਾਤ ਕੀਤੇ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲੇ ਵਾਧੂ ਰੈਪਰ 'ਤੇ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਹੀ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ, ਜਾਂ ਪੱਕੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਕਾਰਡ ਜਾਂ ਟੇਪ 'ਤੇ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਕਸਟਮ ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪੈਕੇਜ ਅਤੇ ਲੇਬਲਾਂ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ।

ਨਿਰਯਾਤਕਾਂ ਨੂੰ ਭਾਰਤ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਲੇਬਲ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ “FSS (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2011” ਅਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ ਦੇ ਅਧਿਆਇ 2 ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। FSSAI ਨੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਸੋਧਿਆ ਹੈ ਅਤੇ

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਇਸ ਪ੍ਰਭਾਵ ਲਈ ਇੱਕ ਡਰਾਫਟ ਨੋਟੀਫਿਕੇਸ਼ਨ 11 ਅਪ੍ਰੈਲ, 2018 ਨੂੰ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ WTO ਮੈਂਬਰ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਟਿੱਪਣੀਆਂ ਨੂੰ ਸੱਦਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਟਿੱਪਣੀਆਂ ਸਮੀਖਿਆ ਅਧੀਨ ਰਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਦੀ ਮਿਤੀ ਅਣਜਾਣ ਹੈ।

FSS ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2011 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ ਸਮੇਤ "ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ" ਜਾਂ "ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ" ਵਿੱਚ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਮਾਈਕਰੋ/ਗੈਰ-ਸੰਗਠਿਤ ਉੱਦਮਾਂ ਲਈ ਮੌਕੇ

5.1 PM-FME ਸਕੀਮ:

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ (ਅਮ ਓ ਐਫ ਪੀ ਆਈ), ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਂਝੇਦਾਰੀ ਵਿੱਚ, ਇੱਕ ਆਲ ਇੰਡੀਆ ਕੇਂਦਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਪਾਂਸਰਡ "ਮਾਈਕ੍ਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਐਂਟਰਪ੍ਰਾਈਜ਼ਿਜ਼ ਸਕੀਮ (ਪੀਐਮ ਐਫਐਮਈ ਸਕੀਮ) ਦਾ ਪੀਐਮ ਫਾਰਮਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ" ਨੂੰ ਅਪਗ੍ਰੇਡ ਕਰਨ ਲਈ ਵਿੱਤੀ, ਤਕਨੀਕੀ ਅਤੇ ਵਪਾਰਕ ਸਹਾਇਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਸ਼ੁਰੂ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਮੌਜੂਦਾ ਮਾਈਕ੍ਰੋ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉੱਦਮ ਸਕੀਮ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਹਨ:

- I. ਜੀ ਐਸ ਟੀ, ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਸਫਾਈ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਅਤੇ ਉਦਯੋਗ ਆਧਾਰ ਲਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਨਾਲ ਅਪਗ੍ਰੇਡੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਰਸਮੀਕਰਣ ਲਈ ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼ ਲਈ ਸਮਰਥਨ;
- II. ਹੁਨਰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੁਆਰਾ ਸਮਰੱਥਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਬਾਰੇ ਤਕਨੀਕੀ ਗਿਆਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ;
- III. ਡੀਪੀਆਰ ਦੀ ਤਿਆਰੀ, ਬੈਂਕ ਲੋਨ ਲੈਣ ਅਤੇ ਅਪਗ੍ਰੇਡੇਸ਼ਨ ਲਈ ਹੱਥ ਫੜਨਾ;
- IV. ਕਿਸਾਨ ਉਤਪਾਦਕ ਸੰਗਠਨਾਂ (ਐਫ ਪੀ ਓ), ਸਵੈ-ਸਹਾਇਤਾ ਸਮੂਹਾਂ (ਐਸਜੀ ਅਚs), ਪੂੰਜੀ ਨਿਵੇਸ਼ ਲਈ ਉਤਪਾਦਕ ਸਹਿਕਾਰੀ, ਸਾਂਝੇ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਂਡਿੰਗ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਲਈ ਸਮਰਥਨ।

ਗੁੜ ਦੀ ਪ੍ਰੈਮਿੰਗ