

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਪਨੀਰ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਪੜ੍ਹਨ ਦੀ 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 ਆਸਟੇਟ, ਕੁੰਡਲੀ, ਸੋਨੀਪਤ, ਹਰਿਆਣਾ-

131028

ਵੈੱਬਸਾਈਟ: <http://www.niftem.ac.in>

ਈਮੇਲ: pmfmeccell@niftem.ac.in

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

ਸਮੱਗਰੀ

ਅਧਿਆਇ – 1: ਕੱਚਾ ਮਾਲ

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

ਅਧਿਆਇ – 2: ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	09
2.2 ਪਨੀਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਫਲੋ ਚਾਰਟ.....	09
2.3 ਪਨੀਰ ਨਿਰਮਾਣ ਦੇ ਪੜਾਅਵਾਰ ਵੇਰਵੇ.....	11
2.4 ਪਨੀਰ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	16
2.5 ਪਨੀਰ ਦੀ ਰਚਨਾ	18
2.6 ਪਨੀਰ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ.....	18
2.7 ਰਸਾਇਣਕ ਅਤੇ ਭੌਤਿਕ ਮਾਪਦੰਡ.....	18
2.8 ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਮਾਪਦੰਡ.....	19

ਅਧਿਆਇ – 3: ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਪਨੀਰ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ.....	20
3.2 ਪਨੀਰ ਦੀ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ.....	21
3.3 ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਫਾਇਦੇ.....	21

ਅਧਿਆਇ – 4: ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ.....	22
-------------------------------------	----

4.2 ਸਫਾਈ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (ਜੀ ਐਮ ਪੀ).....	33
4.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....	28
4.4 ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....	30
4.5 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੇੜ ਤੋਂ ਛੋਟ.....	30
4.6 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ.....	31
4.7 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ.....	33
4.8 ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ.....	34
ਅਧਿਆਇ – 5: ਸਫਾਈ, ਸੀਆਈਪੀ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਇਲਾਜ	
5.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ.....	37
5.2 ਕਰੇਟ ਵਾਸ਼ਿੰਗ.....	37
5.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਟੈਂਕੀਆਂ/ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਵੈਟ ਆਦਿ ਦਾ ਸੀ ਆਈ ਪੀ.....	37
5.4 ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਇਲਾਜ ਲਈ ਪਲਾਂਟ.....	38
5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ.....	40
5.6 ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ: ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ.....	40

ਅਧਿਆਇ - 1

ਅੱਲ੍ਹਾ ਮਾਲ

1.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਦੁੱਧ, ਮਾਦਾ ਬਣਯਾਰੀ ਜੀਵਾਂ ਦੀਆਂ ਬਣਯਾਰੀ ਗੁੰਝੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਛੁਪਿਆ ਹੋਇਆ 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>). ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਵਿਕਲਪ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤੇ 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 ਮਾਸਪੇਸ਼ੀਆਂ ਦੇ ਟਿਸ਼ੂ ਨੂੰ 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 ਉਰਜਾ ਵਿੱਚ ਬਦਲਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ।

1.2 ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ

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

ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ ਮੌਜੂਦਾ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਰਾਜਸਥਾਨ ਅਤੇ ਗੁਜਰਾਤ ਭਾਰਤ ਦੇ ਮੁੱਖ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਹਨ। ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇੱਥੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਮੱਝਾਂ ਦੀ ਆਬਾਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਦੂਜੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੀ ਆਬਾਦੀ ਵਾਲਾ ਰਾਜ 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, ਫ੍ਰੀ, ਸੋਆਦਲਾ ਦੁੱਧ, ਅਤਿ-ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਦੁੱਧ, , ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਾਊਡਰ 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

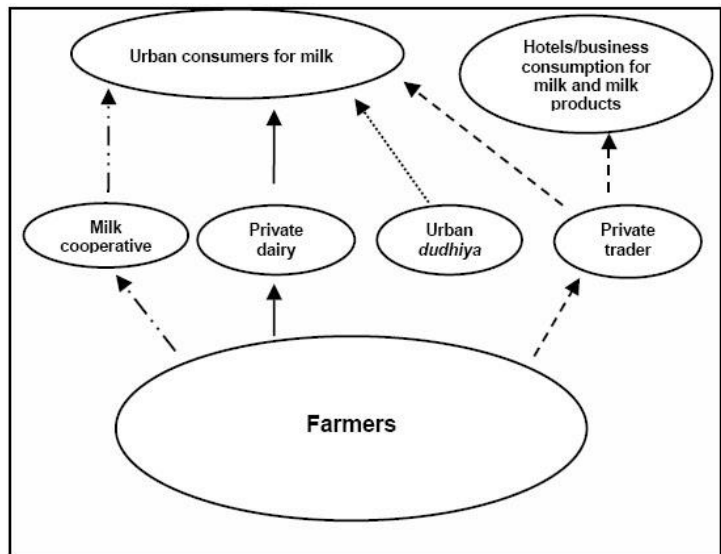
ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਯਾਤ ਭੂਟਾਨ, ਅਫਗਾਨਿਸਤਾਨ, ਕੈਨੇਡਾ, ਮਿਸਰ ਅਤੇ ਸੰਯੁਕਤ ਅਰਬ ਅਮੀਰਾਤ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਵਧਿਆ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਨੇ ਫਰਾਂਸ, ਨਿਊਜ਼ੀਲੈਂਡ, ਆਇਰਲੈਂਡ, ਫਰਾਂਸ, ਯੂਕਰੇਨ ਅਤੇ ਇਟਲੀ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਵੀ ਕਾਫੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਦਰਾਮਦ ਕੀਤੇ ਹਨ।

1.5 ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ

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

ਸਹੀ ਪਸ਼ੂ ਪਾਲਣ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਫੀਡ ਅਤੇ ਚਾਰੇ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਗਲਤ ਸੋਕੇ ਅਤੇ ਹੜ੍ਹ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਚਾਰੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ, ਕਾਗਜ਼, ਅਤੇ ਤਰਲ ਬਾਲਣ 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: ਐਫ਼ ਏ ਓ

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;

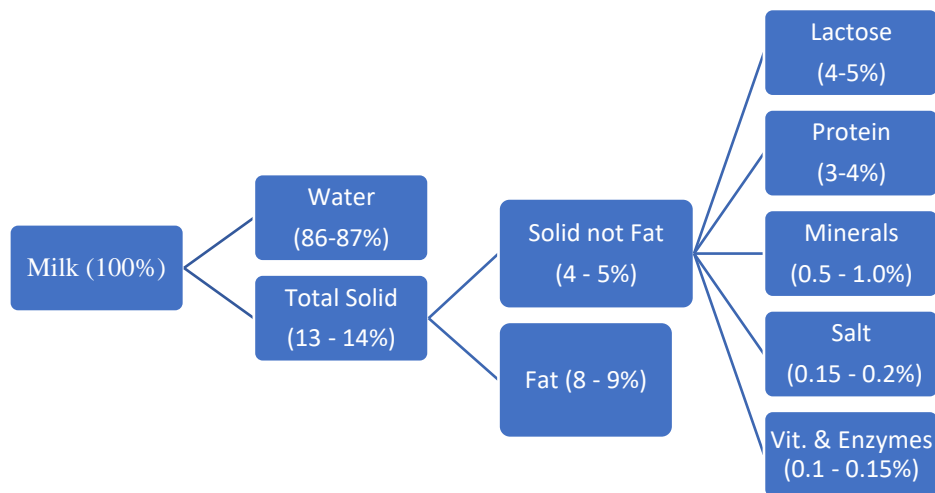
ਦੁੱਧ ਦੀ ਮਿਆਦ ਵਧਾਓ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਬਹੁਤ ਹੀ ਜਲਦੀ ਖਰਾਬ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

- ਚੰਗੀ ਸਿਹਤ ਲਈ ਦਹੀਂ, ਪਨੀਰ, ਮੱਖਣ, ਘਿਓ, ਏ ਐਮ ਐਫ਼, ਸੋਆਦਲਾ ਦੁੱਧ, ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵ੍ਹਾਈਟਨਰ, ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਆਦਿ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਡੇਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।
- ਇਸ ਤੋਂ ਵਪਾਰ ਕਰੋ, ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਦੇ ਮੌਕੇ ਪੈਦਾ ਕਰੋ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਵਿੱਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਰਾਸ਼ਟਰ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਰੋ।

1.7 ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ

ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ ਸਪੀਸੀਜ਼, ਨਸਲ (ਹੋਲਸਟਾਈਨ, ਜਰਸੀ), ਫੀਡ, ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੇ ਪੜਾਅ ਦੇ ਨਾਲ ਬਦਲਦੀ ਹੈ। ਐਫ ਐਸ ਐਸਏਆਈ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, “ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਜਾਂ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਿਹਤਮੰਦ ਦੁਧਾਰੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਇੱਕ ਪੂਰਾ, ਤਾਜ਼ਾ, ਸਾਫ਼ ਲੈਕਟੀਲ ਤਰਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਵੱਡੇ ਬਣਨ ਤੋਂ 15 ਦਿਨਾਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ 5 ਦਿਨਾਂ ਬਾਅਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਫੈਟ ਅਤੇ ਐਸ ਐਨ ਐੱਫ (ਸੋਲਿਡ ਨਾਟ ਫੈਟ) ਦੀ ਪੂਰਵ-ਨਿਰਧਾਰਤ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।”

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਐਫ ਐਸ ਐਸਏਆਈ 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 ਐਫ ਐਸ ਐਸ ਏ ਆਈ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



1.8 ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ

ਸਾਰਣੀ: ਦੁੱਧ ਦੇ ਪੇਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ

ਪੇਸ਼ਟ ਸੰਬੰਧੀ ਕਾਰਕ	ਵਰਣਨ	ਉਰਜਾ ਮੁੱਲ
ਪ੍ਰੋਟੀਨ	ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਕੈਸੀਨ ਹੈ, ਇੱਕ ਉੱਚ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਪ੍ਰੋਟੀਨ. ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਮੌਜੂਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।	4.1 ਕਿਲੋ ਕੈਲੋਰੀ/ਗ੍ਰਾਮ

ਖਣਿਜ	ਦੁੱਧ ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਤੇ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ. ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।	
ਵਿਟਾਮਿਨ	ਦੁੱਧ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ, ਡੀ, ਥਿਆਮੀਨ ਅਤੇ ਰਿਬੋਫਲੇਵਿਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।	
ਫੈਟ	ਦੁੱਧ ਦੀ ਫੈਟ ਚੰਗੇ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਭੌਤਿਕ ਗੁਣਾਂ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਫੈਟ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 3.5 ਤੋਂ 4.5% ਤੱਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।	9.3 ਕਿੱਲੋ ਕੈਲੋਰੀ/ਗ੍ਰਾਮ
ਲੈਕਟੋਜ਼	ਲੈਕਟੋਜ਼ ਸ਼ੂਗਰ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਇਹ ਉਰਜਾ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ।	4.1 ਕਿੱਲੋ ਕੈਲੋਰੀ /ਗ੍ਰਾਮ

ਅਧਿਆਇ - 2

ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

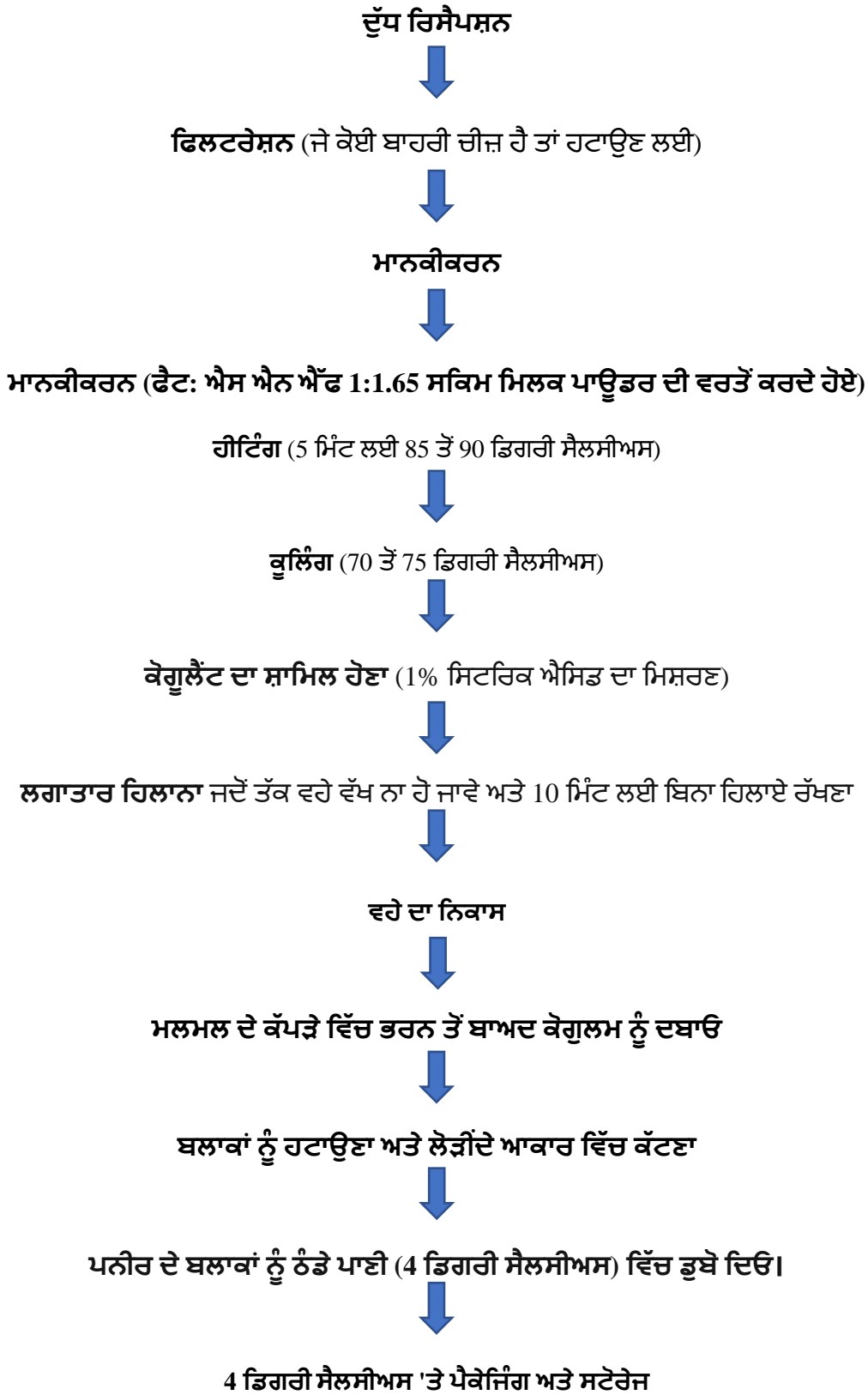
2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਪਨੀਰ ਭਾਰਤੀ ਉਪ-ਮਹਾਂਦੀਪ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਬਹੁਤ ਹੀ ਆਮ ਦੇਸੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਹੈ, ਇਹ ਨਰਮ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਇੱਕ ਗੈਰ-ਪੱਕੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਸਮਾਨ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਰਸੋਈ ਪਕਵਾਨਾਂ ਅਤੇ ਸਨੈਕਸਾਂ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਦੁੱਧ ਦੀ ਗਰਮੀ ਅਤੇ ਐਸਿਡ ਦੇ ਜੰਮਣ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਲਗਭਗ ਸਾਰੀ ਫੈਟ ਨੂੰ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਕੈਸਿਨ ਵਿਕਾਰਿਤ ਵ੍ਹੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਅਤੇ ਲੂਣ ਅਤੇ ਲੈਕਟੋਸ ਦੇ ਕੋਝ ਹਿਸੇ ਨਾਲ ਕੰਪਲੈਕਸ ਬਣਾਦਾ ਹੈ। ਪਨੀਰ ਦਿੱਖ ਵਿਚ ਚਿੱਟਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿਚ ਮਜ਼ਬੂਤ, ਇਕਸੁਰਤਾ ਵਾਲਾ ਅਤੇ ਸਪੰਜੀ ਸਰੀਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿਚ ਨਜ਼ਦੀਕੀ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਮਿੱਠੇ-ਤੇਜ਼ਾਬੀ-ਨਟੀ ਸੁਆਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਪਨੀਰ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਭੌਤਿਕ-ਰਸਾਇਣਕ, ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਅਤੇ ਸੰਵੇਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਵਿਆਪਕ ਪਰਿਵਰਤਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਲੋੜੀਂਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਪਨੀਰ ਬਲਾਕਾਂ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਲਾਸਟਿਕ ਪਾਊਚਾਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕ ਕੀਤਾ, ਤਾਪਮਾਨ ਨਾਲ ਸੀਲ ਅਤੇ ਫਰਿੱਜ ਹੇਠ ਸਟੋਰ. ਪਨੀਰ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਲਗਭਗ ਇੱਕ ਦਿਨ ਲਈ ਅਤੇ ਫਰਿੱਜ (7 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ) ਵਿਚ ਲਗਭਗ ਇੱਕ ਹਫ਼ਤੇ ਤਕ ਠੀਕ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਪਨੀਰ ਦਾ ਖਰਾਬ ਹੋਣਾ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਕਾਰਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ (FSSR) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, 2011 ਪਨੀਰ ਗਾਂ ਜਾਂ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਜੰਮਣ ਜਾਂ ਲੈਕਟਿਕ ਐਸਿਡ ਜਾਂ ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਇਸ ਦੇ ਸੁਮੇਲ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਤਾਪ ਸਹਾਇਤਾ ਵਾਲਾ ਕੋਗੁਲੇਟਿਡ ਉਤਪਾਦ ਹੈ। ਪਨੀਰ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ 70% ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪਨੀਰ ਦੀ ਫੈਟ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਸੁੱਕੇ ਪਦਾਰਥ ਦੇ 50.0 ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪਨੀਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਘੱਟ ਫੈਟ ਵਾਲੇ ਪਨੀਰ ਦੀ ਨਮੀ ਅਤੇ ਫੈਟ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਸੁੱਕੇ ਪਦਾਰਥ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਕ੍ਰਮਵਾਰ 70 ਅਤੇ 15 ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ। ਬਿਊਰੋ ਆਫ਼ ਇੰਡੀਅਨ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (IS 10484:1983) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਪਨੀਰ ਵਿੱਚ ਸੁੱਕੇ ਪਦਾਰਥ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 50% ਫੈਟ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਪਰ ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ 60% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ।




2.2 ਪਨੀਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਫਲੋ ਚਾਰਟ







2.3 ਪਨੀਰ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਦਾ ਪੜਾਅਵਾਰ ਵੇਰਵਾ

1. ਦੁੱਧ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ: ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸਟਰਲਿਜ਼ਡ ਸਟੇਨਲੈਸ ਸਟੀਲ (SS-304) ਬਹੁ-ਮੰਤਵੀ ਵੈਟ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਫੈਟ ਅਤੇ SNF (ਫੈਟ: ਐਸ ਐਨ ਐਫ 1:1.65) ਲਈ ਮਿਆਰੀ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਫਿਰ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 85-90 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਸੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਦੇ ਹੋਏ, ਇਸਨੂੰ 5 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਸਥਿਰ ਰੱਖੋ। ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਬੈਚ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬੈਚ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਲ ਲੋਡ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ ਹੈ। ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਫਿਰ 70°C ਤੱਕ ਹੇਠਾਂ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
2. ਦੁੱਧ ਦੇ ਸਬੰਧ ਵਿੱਚ 1% ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਦਾ ਘੋਲ ਤਿਆਰ ਕਰੋ, ਜੋ ਕਿ ਇੱਕ ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 70°C 'ਤੇ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਕੋਗੂਲੈਂਟਸ ਨੂੰ ਪਾਉਣ ਵੇਲੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
3. ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਨੂੰ ਸਰਵੇਤਮ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਹਿਲਾਓ, ਤਾਂ ਕਿ ਇੱਕ ਸਪੱਸ਼ਟ ਵਰੇ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ। ਵਰੇ ਦਾ ਹਰਾ ਰੰਗ ਸਹੀ ਗਠਨ ਹੋਣ ਦਾ ਸੰਕੇਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਹਿਲਾਉਣਾ ਤੀਬਰ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਨਹੀਂ ਤਾਂ ਇਸ ਨਾਲ ਪਨੀਰ ਦਾ ਪੁੰਜ ਟੁੱਟ ਜਾਵੇਗਾ।
4. ਇੱਕ ਵਾਰ ਜਦੋਂ ਵਰੇ ਦੀ ਪੀ ਐਚ- 5.7 ਤੋਂ 6.0 ਦੀ ਰੇਂਜ ਵਿੱਚ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਦਹੀਂ ਦੇ ਪੁੰਜ ਨੂੰ ਲਗਭਗ 5 - 10 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਸੈਟਲ ਹੋਣ ਦਿਓ। ਵਰੇ ਨੂੰ ਮਲਮਲ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਰਾਹੀਂ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਦਿਓ ਅਤੇ ਗਠਨ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਦਹੀਂ ਵੈਟ/ਕੱਪੜੇ ਵਿੱਚ ਹੀ ਰਹਿ ਜਾਵੇ। ਇਹ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਵਰੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 63 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਨਹੀਂ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
5. ਦਹੀਂ ਦੇ ਪੁੰਜ ਨੂੰ ਮਲਮਲ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਕਤਾਰਬੱਧ ਐਸ ਐਸ ਰੂਪਸ ਵਿੱਚ ਭਰਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 15-20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਦਬਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਦਬਾਉਣ ਨੂੰ ਮੈਨੂਅਲ ਪ੍ਰੈਸ ਜਾਂ ਨਿਊਮੈਟਿਕ ਪ੍ਰੈਸ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

6. ਦੱਬੇ ਹੋਏ ਪਨੀਰ ਦੇ ਬਲਾਕਾਂ ਨੂੰ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ (4-60C) ਜਾਂ 5% ਨਮਕੀਨ ਘੋਲ (4-6%) ਵਿੱਚ 2-3 ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਡੁਬੋ ਦਿਓ ਤਾਂ ਜੋ ਮਜ਼ਬੂਤੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਵਾਧੂ ਖਾਲੀ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕੱਢਣ ਲਈ ਪਨੀਰ ਦੇ ਬਲਾਕ ਕੱਟੇ ਗਏ ਅਤੇ ਸੁਕਾਏ ਗਏ।
7. ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਪਨੀਰ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਉੱਚ-ਘਣਤਾ ਵਾਲੇ ਪੋਲੀਥੀਨ (HDPE) ਦੇ ਬਣੇ ਵੈਕਿਊਮ-ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਅਤੇ ਅੱਗੇ ਦੀ ਵਿਕਰੀ/ਵੰਡ ਲਈ 5 - 80C 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ।

ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦਾ ਵਰਣਨ	ਚਿੱਤਰਕਾਰੀ ਪ੍ਰਤੀਨਿਧਤਾ
ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ ਅਤੇ ਮਾਨਕੀਕਰਨ	
ਹੀਟਿੰਗ 90°C ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਡੀਨੇਚਰ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।	
70°C ਤੇ ਕੂਲਿੰਗ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਤਾਂਕਿ ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ।	

<p>ਤਾਪਮਾਨ: ਐਸਿਡ ਨੂੰ ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੁੱਧ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ</p>	
<p>ਐਸਿਡ ਕੋਗੂਲੇਸ਼ਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ: 1-2% ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਪਨੀਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਕੋਗੂਲੈਂਟ ਹੈ।</p> <p>ਕੋਗੂਲੇਸ਼ਨ ਦਾ ਸਰਵੋਤਮ ਪੀ ਐਚ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਲਈ 5.3-5.35 ਅਤੇ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਨੀਰ ਲਈ 5.20-5.25 ਦੀ ਰੇਂਜ ਵਿੱਚ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਪੀਐਚ ਵਿੱਚ ਕਮੀ ਦੇ ਨਾਲ, ਪਨੀਰ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦੀ ਧਾਰਨਾ ਵੀ ਘੱਟ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਪਨੀਰ ਘੱਟ ਨਿਕਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਮੁਨਾਫ਼ਾ ਘਟਦਾ ਹੈ।</p>	
<p>70°C 'ਤੇ ਐਸਿਡ ਕੋਗੂਲੇਸ਼ਨ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ</p>	
<p>ਦਹੀਂ ਦਾ ਗਠਨ</p>	

ਆਊਟਲੈੱਟ ਤੋਂ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਵਹੇ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਦਹੀਂ ਨੂੰ ਸਾਈਡ-ਲਾਈਨ ਕਰੋ



ਵਹੇ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ: ਵਹੇ ਨੂੰ ਹੋਰ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ



ਮਲਮਲ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਛਾਣਨਾ



ਹੂਪਿੰਗ: ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਏ ਪੁੰਜ ਨੂੰ ਵੈੱਟ ਤੋਂ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਮਲਮਲ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਕਤਾਰਬੱਧ, ਹੱਥੀਂ ਇੱਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।





ਨਿਊਮੈਟਿਕ ਪ੍ਰੈਸ: ਰੂਪਸ (MOC: SS) ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਪਨੀਰ ਦੇ ਪੁੰਜ ਨੂੰ ਦਬਾਉਣ ਨੂੰ ਸੰਕੁਚਿਤ ਹਵਾ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਦਬਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਸੀ।

ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਵਾਧੂ ਵਹੇ ਨਿਕਲ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਪਨੀਰ ਦਾ ਸੰਖੇਪ ਬਲਾਕ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।



<p>ਕੂਲਿੰਗ: ਦਬਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਪਨੀਰ ਦੇ ਬਲਾਕਾਂ ਨੂੰ 4-5°C ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪਨੀਰ ਦੇ ਬਲਾਕਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਦੀ ਸਹੂਲਤ ਦਿੰਦੀ ਹੈ।</p> <p>ਇਹ ਪਨੀਰ ਦੀ ਨਮੀ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅੰਤਮ ਪਨੀਰ ਬਲਾਕਾਂ ਦੇ ਸਰੀਰ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ।</p>	
<p>ਪਨੀਰ ਸਲਾਈਸਰ: ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ</p>	
<p>ਹੱਥੀ ਕੱਟਣਾ: ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ</p>	
<p>ਵਾਯੂ ਨਮੀ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਨਿਕਾਸ ਕਰਨਾ</p> <p>51-54% ਨਮੀ ਵਾਲਾ ਪਨੀਰ ਕ੍ਰਮਵਾਰ 21-23% ਅਤੇ 17-18% ਨਿਕਲਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਮਾਨਕੀਕ੍ਰਿਤ ਮੱਝ ਅਤੇ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p>	
<p>ਛਪਾਈ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ਐੱਮ.ਆਰ.ਪੀ 2. ਬੈਚ ਨੰਬਰ 3. ਨਿਰਮਾਣ ਕੋਡ 4. ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ ਅਤੇ ਸਮਾਂ 	

<p>ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ, ਵਜ਼ਨ ਅਤੇ ਵੈਕਿਊਮ ਸੀਲਿੰਗ 200 ਗ੍ਰਾਮ, 500 ਗ੍ਰਾਮ ਵਿੱਚ</p>	
<p>ਸੈਕੰਡਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ: ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਾਊਚਾਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਪਨੀਰ ਦੀ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ ਫਰਿੱਜ (60C) ਅਧੀਨ 30 ਦਿਨ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਫਰਿੱਜ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਲਈ ਸੈਕੰਡਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ</p>	

2.4 ਪਨੀਰ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ

ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਪਨੀਰ

ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ, 5.8 ਤੋਂ 6.0% ਫੈਟ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਵਾਲੇ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 90°C ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 70°C ਤੱਕ ਠੰਢਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 1 ਤੋਂ 1.5% ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਘੋਲ ਨਾਲ ਜਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ 70°C 'ਤੇ ਵੀ ਬਰਕਰਾਰ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਸਾਫ਼ ਵਹੇ ਦੇ ਵੱਖ ਹੋਣ ਤੱਕ ਹਿਲਾਉਣ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਵਹੇ ਨੂੰ ਹਟਾਓ ਅਤੇ ਮਲਮਲ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਨਾਲ ਕਤਾਰਬੱਧ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਏ ਪੁੰਜ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰੋ। ਨਿਕਾਸ ਦੌਰਾਨ ਮੱਖੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 63°C ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਭਰੇ ਹੋਏ ਰੂਪਾਂ ਨੂੰ 10-20 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਅੱਗੇ ਦਬਾਇਆ ਗਿਆ (ਹੱਥੀਂ ਜਾਂ ਕੰਪਰੈਸਡ ਹਵਾ ਨਾਲ)। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦਹੀਂ ਦੇ ਬਲਾਕ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ 5-6°C ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਪਨੀਰ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਡੁਬੋ ਕੇ ਠੰਡਾ ਹੋਣ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਪਨੀਰ ਦੇ ਸਰੀਰ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਪਾਣੀ ਦੀ ਨਿਕਾਸ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦੇਣ ਲਈ ਪਨੀਰ ਦੇ ਬਲਾਕ/ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਛੇਦ

ਵਾਲੀ ਟਰੇ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ। ਡੁਬੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਪਨੀਰ ਦੀ ਨਮੀ ਵੀ ਵਧ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਅੰਤ ਵਿੱਚ, ਇਸਨੂੰ ਅੱਗੇ ਦੀ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਰੈਫ੍ਰਿਜਰੇਸ਼ਨ ਵਾਤਾਵਰਣ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਪਨੀਰ

ਪਨੀਰ ਨੂੰ 4.5 - 5.0 ਦੀ ਰੇਂਜ ਵਿੱਚ ਫੈਟ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦੇ ਨਾਲ ਮਿਆਰੀ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ (ਕੇਵਲ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਕੱਢੀ ਗਈ ਕਰੀਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ) ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 0.05 ਤੋਂ 0.10% ਤੱਕ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਕਲੋਰਾਈਡ ਵੀ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਨੂੰ 90°C ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅੱਗੇ 85°C ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜੰਮਣ ਲਈ, ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਘੋਲ (2%), ਜੋ ਕਿ 85°C ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ, ਨੂੰ ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਹੀ ਦੁੱਧ ਨਾਲ ਮਿਲਾਇਆ ਗਿਆ ਸੀ।

ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਪਨੀਰ ਵਾਂਗ ਹੀ ਰਹੇਗੀ।

ਰੀਕੰਬਾਈਡ ਮਿਲਕ ਪਨੀਰ

ਰੀਕੰਬਾਈਡ ਦੁੱਧ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਉਹ ਦੁੱਧ ਜੋ ਸਕੀਮ ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ, ਕਰੀਮ/ਮੱਖਣ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮਾਨਕੀਕ੍ਰਿਤ (ਫੈਟ 5.8% ਅਤੇ ਐਸ ਐਨ ਐੱਫ 9.5%) ਅਤੇ ਅਗਲੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਸਮਰੂਪ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਫਿਰ ਉਸੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੇ 10% ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ ਘੋਲ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ 90°C ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਪਨੀਰ ਵਾਂਗ ਹੀ ਰਹੇਗੀ।

ਪੁਨਰਗਠਿਤ ਦੁੱਧ ਪਨੀਰ

ਇਸ ਕਿਸਮ ਵਿੱਚ, ਪੂਰੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਪਾਊਡਰ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ 50°C 'ਤੇ ਘੋਲ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਦੀ ਸਹੀ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਲਈ 3-4 ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ। ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਕਲੋਰਾਈਡ (0.1 ਤੋਂ 0.15%) ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮਿਸ਼ਰਤ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਬਿਨਾਂ ਫੜੇ 90°C ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਕਦਮ ਰੀਕੰਬਾਈਡ ਮਿਲਕ ਪਨੀਰ ਵਾਂਗ ਹੀ ਰਹਿਣਗੇ।

2.5 ਪਨੀਰ ਦੀ ਰਚਨਾ

ਉਤਪਾਦ	ਨਮੀ (%)	ਫੈਟ(%)	ਪ੍ਰੋਟੀਨ (%)	ਲੈਕਟੋਜ਼ (%)	ਸੁਆਦ (%)
ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਪਨੀਰ	52.3	27.0	15.8	2.2	1.9
ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਪਨੀਰ	52.5	25.0	17.3	2.2	2.0

2.6 ਪਨੀਰ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ

ਪਨੀਰ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ਦੀ ਤਿਆਰੀ (ਹਵਾਲਾ - IS 12758 - 1989 / ISO 1735-1987 ਪਨੀਰ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਪਨੀਰ ਉਤਪਾਦ - ਗਰੈਵੀਮੈਟ੍ਰਿਕ ਵਿਧੀ ਦੁਆਰਾ ਫੈਟ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਨਿਰਧਾਰਨ - ਸੰਦਰਭ ਵਿਧੀ। ਭਾਰਤੀ ਮਿਆਰ ਬਿਊਰੋ, ਨਵੀਂ ਦਿੱਲੀ)।

ਪਨੀਰ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ਨੂੰ ਇੱਕ ਢੁਕਵੇਂ ਗ੍ਰੇਟਰ ਰਾਹੀਂ ਜਲਦੀ ਗਰੇਟ ਕਰੋ। ਪੀਸੇ ਹੋਏ ਨਮੂਨੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ। ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕਰਨ ਲਈ ਗਰੇਟ ਕੀਤੇ ਨਮੂਨੇ ਨੂੰ ਇੱਕ ਏਅਰ-ਟਾਈਟ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕਰੋ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਪੀਸਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਦੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਨਮੂਨੇ ਨੂੰ ਏਅਰਟਾਈਟ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ। ਜੇਕਰ ਦੇਰੀ ਅਟੱਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਮੂਨੇ ਦੀ ਸਹੀ ਸੰਭਾਲ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਅਤੇ ਡੱਬੇ ਦੀ ਅੰਦਰਲੀ ਸਤਹ 'ਤੇ ਨਮੀ ਦੇ ਸੰਘਣੇਪਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਸਾਰੀਆਂ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਵਰਤੋ। ਸਟੋਰੇਜ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 10 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਪਨੀਰ ਵਿੱਚ ਨਮੀ ਦਾ ਨਿਰਧਾਰਨ(ਰੈਫਰੀ – IS:2785:1979; 1995 ਦੀ ਮੁੜ ਪੁਸ਼ਟੀ)। ਪਨੀਰ ਦੀ ਨਮੀ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਪੁੰਜ ਵਿੱਚ ਘਾਟਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਇੱਕ ਏਅਰ ਓਵਨ ਵਿੱਚ 102 ± 2 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੱਕ ਲਗਾਤਾਰ ਪੁੰਜ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਪੁੰਜ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਵਜੋਂ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.7 ਰਸਾਇਣਕ/ਭੌਤਿਕ ਮਾਪਦੰਡ

ਵਰਣਨ	ਮਿਆਰੀ
ਗੰਧ + ਸੁਆਦ	ਤਾਜ਼ਾ ਕਰੀਮੀ ਤੋਂ ਥੋੜ੍ਹਾ ਤਾਜ਼ਾ ਖੱਟਾ

ਚੰਗ	ਚਿੱਟੇ ਤੋਂ ਹਲਕਾ ਪੀਲਾ
ਦਿੱਖ + ਬਣਤਰ	ਠੋਸ ਡਾਇਸ ਜਾਂ ਬਲਾਕ
ਵਿਦੇਸ਼ੀ ਕਣ	ਕੋਈ ਵਿਦੇਸ਼ੀ ਕਣ ਨਹੀਂ
ਫੈਟ	ਡੀਐਮ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 50%
ਨਮੀ ਸਮੱਗਰੀ	52 - 53 %
ਫਰੀਆਬਿਲਿਟੀ	ਚੰਗਾ
ਐਸਿਡਿਟੀ	20 - 23% LA ਜਾਂ 22 - 25,5 °N
ਫਾਸਫੇਟ ਟੈਸਟ	ਨਕਾਰਾਤਮਕ

2.8 ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਮਾਪਦੰਡ

10ਵੀਂ ਸੇਧ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼, 2016 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਨੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤਾ ਹੈ।

ਪਨੀਰ ਲਈ ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਡੇਟਾ

ਰੇਗਾਡੂ	ਘੱਟੋ-ਘੱਟ	ਅਧਿਕਤਮ
ਟੀ.ਪੀ.ਸੀ	150,000/ ਗ੍ਰਾਮ	350,000/ ਗ੍ਰਾਮ
ਕੋਲੀਫਾਰਮ (cfu/gm)	10/ ਗ੍ਰਾਮ	100/ ਗ੍ਰਾਮ
ਖਮੀਰ ਅਤੇ ਉੱਲੀ (cfu/gm)	50/ਜੀ	150/ ਗ੍ਰਾਮ
ਈ. ਕੋਲੀ	10/ਗ੍ਰਾਮ ਤੋਂ ਘੱਟ	
ਐਸ. ਐਚੀਅਸ	10/ ਗ੍ਰਾਮ	100/ ਗ੍ਰਾਮ

ਅਧਿਆਇ - 3

ਪੈਕਿੰਗ

3.1 ਪਨੀਰ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ

1. ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਪਾਰਚਮੈਂਟ: ਪਨੀਰ ਨੂੰ 21-270 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 3-4 ਦਿਨ, ਰੈਫ੍ਰਿਜਰੇਟਿਡ ਸਟੋਰੇਜ 'ਤੇ 10 ਦਿਨ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰੱਖ ਸਕਦਾ ਹੈ।
2. ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਪੇਪਰ ਪਾਰਚਮੈਂਟ ਸੇਡੀਅਮ ਪ੍ਰੋਪੋਰਸਨੇਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਪਨੀਰ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ।
3. ਮੇਮ/ਪਲਾਸਟਿਕ ਕੋਟੇਡ ਪੇਪਰ: 55-60 ਜੀਐਸਐਮ / 0.02 ਮਿਲੀਮੀਟਰ ---0.009-0.02 ਮਿਲੀਮੀਟਰ।
4. ਪੇਸਟਰ ਪੇਪਰ/ਅਲ-ਫੋਇਲ/ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ - 150 ਜਾਲੀਦਾਰ।
5. ਐਮ ਐਸ ਟੀ ਸੈਲੂਲੋਜ਼ (300)/ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ - 150 ਜਾਲੀਦਾਰ।
6. ਪੇਸਟਰ ਪੇਪਰ/ਅਲ-ਫੋਇਲ (0.02 ਮਿਲੀਮੀਟਰ)/ ਐਲ ਡੀ ਪੀ ਈ
7. ਅਲ-ਫੋਇਲ 0.009 mm, 4-50C 100% RH ਪੇਸਟਰ ਪੇਪਰ ਲੈਮੀਨੇਟ (0.02 mm)।
8. ਅਲ-ਫੋਇਲ 0.009 ਮਿਲੀਮੀਟਰ ਐਮ ਐਸ ਟੀ-300/LDPE ਤੋਂ ਉੱਚਾ ਪਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਰੱਖਣ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਹੈ।

ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਪਾਰਚਮੈਂਟ ਪੇਪਰ ਅਤੇ PE ਬੈਗ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। PE ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਪਾਰਚਮੈਂਟ ਪੇਪਰ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਿਆਦ (50C 'ਤੇ 7 ਦਿਨ) ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਸੁੰਗੜਨ ਵਾਲੀ ਫਿਲਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਕ੍ਰਾਇਓਵੈਕ ਸਿਸਟਮ ਦੀ ਸਫਲਤਾਪੂਰਵਕ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਰੀਟੋਰਟੇਬਲ ਟੀਨ ਵੀ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਮੈਟਾਲਾਈਜ਼ਡ ਪੋਲਿਸਟਰ ਜਾਂ ਨਾਈਲੋਨ - ਪੀਈਟੀ / METPET / ਪੀਈ ਜਾਂ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਫੋਇਲ ਜਾਂ ਨਾਈਲੋਨ ਜਾਂ LDPE/LLD ਦੁਆਰਾ ਲੰਬੀ ਮਿਆਦ ਦਿੱਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਪਨੀਰ ਨੂੰ ਬਰਾਈਨ ਦੇ ਨਾਲ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਟੀਨ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਟੀਨ ਸਟਰਲਿਜ਼ਡ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਥੋੜ੍ਹਾ ਜਿਹਾ ਪਕਿਆ ਹੋਇਆ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਮੈਲਾਰਡ ਬਰਾਉਨਿੰਗ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜੋ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀ ਮਿਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ।

3.2 ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ:

ਦੁੱਧ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਪਨੀਰ ਵਿੱਚ ਫੈਟ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਿੱਚ ਕਮੀ ਆਉਂਦੀ ਹੈ। ਪਨੀਰ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਬੀਨਟ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿੱਚ 1 ਦਿਨ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਪਰ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਇਸ ਨੂੰ ਕਾਫੀ ਵਧਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਵੈਕਿਊਮ ਦੇ ਨਾਲ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਜਾਂ ਕੋ-ਐਕਸਟ੍ਰੂਡ ਪਾਊਚ ਵੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਹੋਰ ਵਧਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਾਹਿਤ ਵਿੱਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਇੱਕ ਆਕਸੀਜਨ ਬੈਰੀਅਰ ਫਿਲਮ ਵਿੱਚ ਵੈਕਿਊਮ ਅਤੇ ਹੀਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਦੇ ਨਾਲ 90 °C ਤੇ ਇੱਕ ਮਿੰਟ ਲਈ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਪਨੀਰ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ 90 ਦਿਨਾਂ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਸਕਦੀ ਹੈ।

3.3 ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਫਾਇਦੇ

1. ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ - ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਾਹਿਤ ਵਿੱਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਪਨੀਰ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ 50% -400% ਤੋਂ ਸੁਧਰ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਪੂਰੀ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਸੰਗਠਿਤ ਡੇਅਰੀ ਸੈਕਟਰ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ।
2. ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ - ਪਨੀਰ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਨਮੀ ਵੈਕਿਊਮ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਬਰਕਰਾਰ ਰਹੇਗੀ ਕਿਉਂਕਿ ਪੈਕਿੰਗ ਫਿਲਮਾਂ ਪਾਣੀ ਸੋਕਣ ਲਈ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀ ਪੂਰੀ ਮਿਆਦ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਪੈਕੇਜ ਦਾ ਭਾਰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖੇਗਾ।
3. ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਲਈ ਰਸਾਇਣਕ ਰੱਖਿਅਕਾਂ ਦੀ ਕੋਈ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ - 4

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ

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

ਪੇਟੀ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ

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

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

- g. ਬਸਰਤੇ ਕਿ ਬਿਨੈਕਾਰ ਨੂੰ ਸੁਣਵਾਈ ਦਾ ਮੌਕਾ ਦਿੱਤੇ ਬਿਨਾਂ ਅਤੇ ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਇਨਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।
- h. ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਇੱਕ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਅਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟੇ ਪਛਾਣ ਪੱਤਰ ਜਾਰੀ ਕਰੇਗੀ, ਜੋ ਕਿ ਅਹਾਤੇ ਜਾਂ ਵਾਹਨ ਜਾਂ ਕਾਰਟ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਜਗ੍ਹਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਜਿੱਥੇ ਵਿਅਕਤੀ ਛੋਟੀ ਜਿਹੀ 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। ਬਸਰਤੇ ਕਿ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਕ ਜੋ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾਵਾਂ ਐਕਟ ਅਧੀਨ ਰਜਿਸਟਰਡ ਡੇਅਰੀ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾ ਦਾ ਰਜਿਸਟਰਡ ਮੈਂਬਰ ਹੈ ਅਤੇ ਸੋਸਾਇਟੀ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਦੁੱਧ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇਸ ਵਿਵਸਥਾ ਤੋਂ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

4.2 ਹਾਈਜੀਨਿਕ, 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 ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਹੋਰ ਮਿਆਰ।

1. ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

- a. ਬਲਕ ਮਿਲਕ ਕੂਲਿੰਗ ਸਹੂਲਤਾਂ ਸਮੇਤ ਲੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਅਨਲੋਡਿੰਗ, ਟਰਾਂਸਪੋਰਟ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੌਰਾਨ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਅਤੇ ਗੈਰ-ਪੈਕ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਲਪੇਟੀਆਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਹੂਲਤਾਂ।
- b. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਮਨੁੱਖੀ ਖਪਤ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਾਟਰਟਾਈਟ, ਗੈਰ-ਰੇਧਯੋਗ ਕੰਟੇਨਰ। ਜਿੱਥੇ ਅਜਿਹੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਨਾਲੀ 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 ਪੁਆਇੰਟ 9.1 ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਸਫਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਅੰਤਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਉਚਿਤ ਉਪਾਅ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
- f. ਜਿੱਥੇ ਇੱਕ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਜਾਂ ਬਰਾਬਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਹੋਰ ਇਲਾਜ ਨਹੀਂ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਅਜਿਹੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਅੰਤਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- g. ਗਰਮੀ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਜਾਂ ਦੁੱਧ-ਆਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਜੋ ਕਿ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਕਾਰਜ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- h. ਉਪਕਰਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਅਤੇ ਸਥਾਪਨਾਵਾਂ ਜੋ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਾਂ ਜਲਦੀ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਵਾਲੇ 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, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ, ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਅਤੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ 'ਤੇ ਕੋਈ ਮਾੜਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨਾ ਪਵੇ। ਉਹ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਹਦਾਇਤਾਂ ਵਾਲੇ ਲੇਬਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਜਿਹੇ ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣ ਦੁਆਰਾ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਸਪਲਾਇਰ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਹੋਰ ਨਹੀਂ ਦਰਸਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।

2. ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ

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

ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਨਾਲ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸਦੀ ਤਿਆਰੀ ਦੌਰਾਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਤੋਂ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਤਬਾਦਲਾ। ਜਦੋਂ ਅਟੱਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ

3. ਸਟੋਰੇਜ਼ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

- a. ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਜਗ੍ਹਾ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲੈਸ ਹੋਵੇ।
- b. ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਅਤੇ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਧਾਤ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ/ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।
- c. ਜੇਕਰ ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਜਾਂ ਕਿਸਾਨ ਦੁਆਰਾ ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਦੁੱਧ ਨਿਕਾਲਣ 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 ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 4°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਪੈਰਾਗ੍ਰਾਫ 7 ਦੇ ਅਧੀਨ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉਸ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੁਆਰਾ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਸੰਭਵ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

- f. ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢੇ ਹਾਲਾਤਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਦੀ ਦਰ ਅਜਿਹੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
 - g. ਅਧਿਕਤਮ ਤਾਪਮਾਨ ਜਿਸ 'ਤੇ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਇਲਾਜ ਸਥਾਪਨਾ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਨਹੀਂ ਨਿਕਲਦਾ 5°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
4. ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ
- a. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤਸੱਲੀਬਖਸ਼ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
 - b. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਇੱਕੋ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ:
 - ਓਪਰੇਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਮਰਾ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡਾ ਅਤੇ ਲੈਸ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
 - ਰੈਪਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਜਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਵਰ ਵਿੱਚ ਲਿਆਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਜੇ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ 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 ਜੇ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਅਸਵੀਕਾਰਨਯੋਗ ਖਤਰੇ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੇ 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. ਤਾਪਮਾਨ 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 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ, ਸਿਵਾਏ ਕਿ ਜਿੱਥੇ ਕੰਟੇਨਰ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਣ ਜੋ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- e. ਸੀਲਿੰਗ ਉਸ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਤਰਲ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਆਖਰੀ ਤਾਪਮਾਨ-ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਭਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਇੱਕ ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਦੁਆਰਾ, ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾੜੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ 'ਤੇ ਬਾਹਰੀ ਮੂਲ. ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇੱਕ ਵਾਰ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਦਾ ਸਬੂਤ ਸਪੱਸ਼ਟ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਜਾਂਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

4.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

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

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

- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀੜੇ ਅਤੇ ਧੂੜ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਅਸਵੀਕਾਰਨਯੋਗ ਖਤਰੇ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਦੇਰੀ ਦੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਦੇ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਜੇਕਰ ਅਜਿਹਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਾਗੂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਕਿ ਕੋਈ ਮਿਲਾਵਟ ਜਾਂ ਗਲਤ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨਾ ਹੋ ਸਕੇ। ਇਸ ਨੂੰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਸਮੇਟਣ ਦਾ ਤਜਰਬਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਸਮੂਹ ਦੁਆਰਾ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਵੇਗਾ; ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਨੋਨੀਤ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
- ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ/ਰੈਪਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਬਾਹਰੀ ਵਾਤਾਵਰਣ/ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿਖੇ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਭੰਡਾਰਨ ਲਈ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ।"
- ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਰੈਪਿੰਗ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ, ਸਿਵਾਏ ਕਿ 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 ਨੁਕਸਾਨੇ 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।

4.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

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

- i) ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'ਬੀ' ਅੱਖਰ ਨਾਲ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ii) ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'C' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- iii) ਬੱਕਰੀ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'ਜੀ' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- iv) ਸਟੈਂਡਰਿਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'S' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- v) ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'ਟੀ' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- vi) ਡਬਲ ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'DT' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- vii) ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'ਕੇ' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- viii) ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'P' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ; ਦੁੱਧ ਦੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 'PB' ਅੱਖਰ ਹੋਣਗੇ।
- ix) ਵਿਕਲਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਪੈਕ/ਕੈਪਸ/ਬੈਗਾਂ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਸੰਕੇਤਕ ਰੰਗ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਦਾ ਸੂਚਕ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਸਥਾਨਾਂ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਰੰਗਾਂ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ ਜਿੱਥੇ ਦੁੱਧ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ / ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਾਂ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਨਾਲ ਹੀ ਸਬੰਧਤ ਮਨੋਨੀਤ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਸੂਚਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਥਾਨਕ ਮੀਡੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੋਵੇ

4.5 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟਾਂ

ਜਿੱਥੇ ਪੈਕੇਜ ਦਾ ਸਤਹ ਖੇਤਰਫਲ 100 ਵਰਗ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਅਜਿਹੇ ਪੈਕੇਜ ਦੇ ਲੇਬਲ ਨੂੰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਲਾਟ ਨੰਬਰ ਜਾਂ ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਜਾਂ ਕੋਡ ਨੰਬਰ, ਪੇਸ਼ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ 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 'ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ' ਜਾਂ 'ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ;
2. ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੀ ਬੋਤਲ ਨੂੰ ਮੁੜ ਭਰਨ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਣ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਛੇਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.2.2 (4) ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਹ ਨਿਯਮਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਲੇਬਲ. ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ 19 ਮਾਰਚ, 2009 ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਬੋਤਲ 'ਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
3. “ਇਸ ਪੈਕੇਜ ਦੀ ਸਮਗਰੀ 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/ਗ਼ੈਰ-ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਲੋਗੋ ਬਾਰੇ ਵੇਰਵੇ ਨਿਰਧਾਰਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

4.6 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ

ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਪੈਕ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ: ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ, ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਜੇਕਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ "ਬੈਸਟ ਬੀਫੋਰ ਡੇਟ" ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ:

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

ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

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

"ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ

ਜਾਂ

“ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਮਹੀਨੇ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

ਜਾਂ

“ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂਮਹੀਨੇ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

(ਨੋਟ: - ਖਾਲੀ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ)

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

"ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂਤਾਰੀਖ/ਮਹੀਨਾ/ਸਾਲ"

ਜਾਂ

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

ਜਾਂ

"ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ"

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) ਅਸਪਾਰਟੇਮ 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/ਸਿਫਾਰਸ਼ੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ/ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

4.7 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

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

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

6. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਭਰੋਸਾ ਅਭਿਆਸਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ।
7. ਇਹ 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।

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 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 ਲੈਗਬੁੱਕ (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 ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਨਮੂਨਾ ਪਨੀਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ:

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

	ਮਿੰਟ ਵਿੱਚ ਦਬਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ।	
	ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ °C	
	ਭਿੱਜਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਮਿੰਟ ਵਿੱਚ।	
	ਭਿੱਜਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਪਨੀਰ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ °C (40 °C)	
	ਸੁਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ. °ਸੀ	
	ਸੁਕਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ	
	ਸੁੱਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ	
	ਵਹੇ ਦੀ pH	
ਪਨੀਰ	ਨਮੀ %	
	ਐਸਿਡਿਟੀ % LA	
	ਫੈਟ %	
	ਖੁਸ਼ਕ ਪਦਾਰਥ 'ਤੇ ਫੈਟ %	
	ਕਿਲੋ ਵਿੱਚ ਮਾਤਰਾ	
	ਪੈਦਾਵਾਰ %	
	SPC ਪ੍ਰਤੀ ਗ੍ਰਾਮ	
	ਕੋਲੀਫਾਰਮ ਪ੍ਰਤੀ ਗ੍ਰਾਮ	
	ਰੰਗ	
	ਬਣਤਰ	
	ਸੁਆਦ	
	ਫਰੀਆਬਿਲਟੀ	
	200 ਗ੍ਰਾਮ ਦੇ ਬਣੇ ਪੈਕ ਦੀ ਗਿਣਤੀ	
	ਕਿਲੋ ਵਿੱਚ ਕਿੰਨਾ ਪਨੀਰ ਨਿਕਲਿਆ	
	% ਵਿੱਚ ਘਾਟੇ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣਾ	

ਉਤਪਾਦਨ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ

ਉਤਪਾਦਨ ਮੈਨੇਜਰ

ਅਧਿਆਇ - 5

ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੀ.ਆਈ.ਪੀ

5.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ

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

ਪੜਾਅਵਾਰ ਧੋਣ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ:

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

5.2 ਕਰੇਟ ਧੋਣਾ:

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

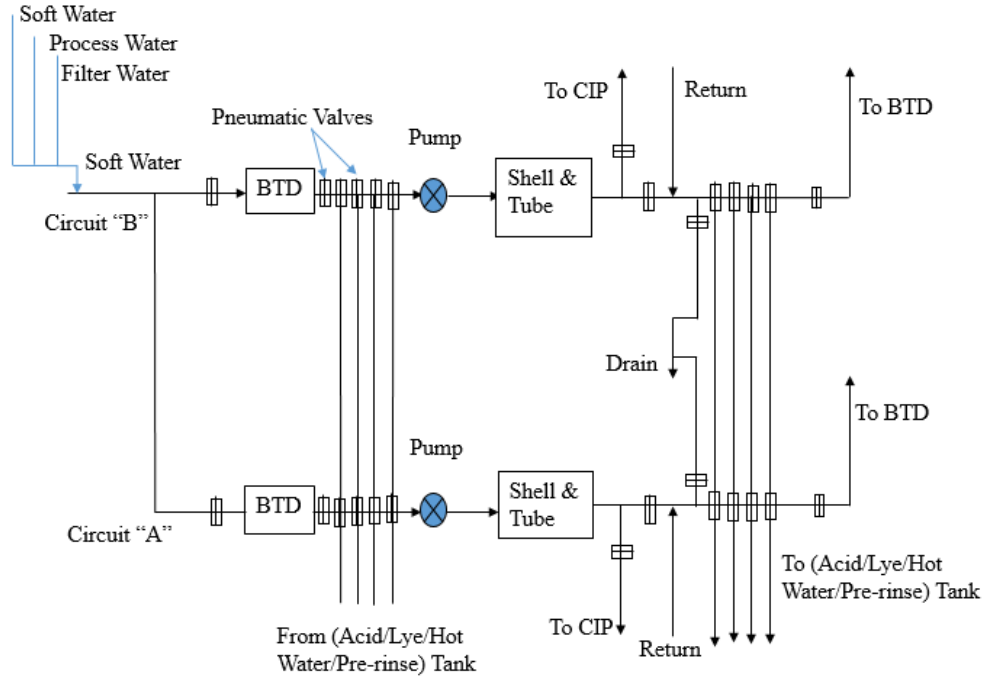
ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ - ਹੱਥੀਂ

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

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

- ਸਿਲੇ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ
- ਸਾਬਣ ਦੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਮੈਨਹੋਲ ਅਤੇ ਸੈਪਲਿੰਗ ਪੁਆਇੰਟ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਨੂੰ (ਬੁਰਸ ਕਰਕੇ) ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (1 - 1.5%) 70 - 750C 'ਤੇ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ।

- 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ. (0.6 - 1.0%) 60 - 650 'ਤੇ
- 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ. (80 – 850C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ



ਚਿੱਤਰ: ਇੱਕ ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ ਸੀਆਈਪੀ ਸਰਕਟ (ਮਾਡਲ)

5.4 ਐਫਲੂਐਂਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ (ਈਟੀਪੀ)

ETP 24 ਘੰਟੇ ਦੀ ਲਗਾਤਾਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਇਨਲੇਟ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਆਊਟਲੈਟ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਮਿਆਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਇਸਨੂੰ ਤਿੰਨ ਪੜਾਵਾਂ (ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ, ਸੈਕੰਡਰੀ ਅਤੇ ਤੀਸਰੀ ਪੜਾਅ) ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਕਰੇ। ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਆਊਟਲੈਟਸ ਅਰਥਾਤ ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕ੍ਰਮਵਾਰ ਖੇਤ ਵਿੱਚ ਨਿਪਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰੀ ਪੱਟੀ ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨ ਲਈ ਪੈਂਦੇ 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 ਗੰਦੇ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਨਿਰਪੱਖ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਇੱਥੇ ਜਿਹਾ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 3) ਹੋਲਡਿੰਗ ਟੈਂਕ: ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਸਿਰਫ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ CIP ਦੌਰਾਨ ਪਲਾਂਟ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਛੱਡਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 4) ਭੰਗ ਏਅਰ ਫਲੋਟੇਸ਼ਨ (DAF): ਇੱਥੇ ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਤੋਂ ਨਿਰਪੱਖ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਸਲਫੇਟ (ਇੱਕ ਗੈਰ-ਫੈਰਿਕ ਐਲਮ) ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਮੁਅੱਤਲ ਅਤੇ ਐਮੂਲਸਿਫਾਇਡ ਸਾਲੀਡ ਇੱਥੇ ਵੱਖ ਕੀਤਾ ਗਏ ਹਨ।
- 5) ਬਫਰ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਇੱਕ ਓਵਰ ਫਲਾ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕ ਹੈ
- 6) ਅਪ ਬਲੋ ਐਨੇਰੋਬਿਕ ਸਸਪੈਂਡਡ ਸਲੱਜ ਬਲੈਂਕਟ (UASSB) ਰਿਐਕਟਰ (I&II): ਇਸ ਟੈਂਕ ਦੀ ਕੁੱਲ ਮਾਤਰਾ ਦਾ 12% ਤੋਂ 15% ਬਾਇਓਮਾਸ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਇਹ ਟੈਂਕ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ DAF ਤੋਂ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਦੇ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਮੌਜੂਦ ਹਨ।
 - a. ਐਸੀਟੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਵੱਡੀ ਲੜੀ ਦੇ ਅਣੂ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਚੇਨ ਅਣੂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ।
 - b. ਮਿਥੇਨੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਮੀਥੇਨ ਗੈਸ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਜੈਵਿਕ ਲੋਡ ਘਟਦਾ ਹੈ
- 7) ਰੋਪਰ ਤਲ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਸਿਰਫ ਇੱਕ ਟੈਂਕ ਹੈ ਜੋ ਯੂਏਐਸਐਸਬੀਆਰ ਤੋਂ ਬਚੇ ਹੋਏ ਰੋਗਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਮੁੜ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ।

- 8) ਏਰੋਸ਼ਨ ਟੈਕ: ਇਸ ਟੈਕ ਵਿੱਚ ਐਰੋਬਿਕ ਰੋਗਾਣੂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- 9) ਲੈਮੇਲਾ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ: 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 ਟੈਕ ਵਿੱਚ ਘੁੰਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 11) ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਵਾਟਰ ਟੈਕ: ਇੱਥੇ ਸੈਕੰਡਰੀ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਜਾਂ ਲੈਮੇਲਾ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਤੋਂ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ:

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

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

2. **ਪੱਧਰ-1:**EMS ਮੈਨੂਅਲ; EMS ਦੇ ਮੁੱਖ ਤੱਤਾਂ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪਰਸਪਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।
ਇਹ ISO 14001-2004 ਮੈਨੂਅਲ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ EMS ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਦੀ ਬਣਤਰ ਦੀ

ਰੂਪਰੇਖਾ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦਾ ਵੀ ਵਿਸਤਾਰ ਨਾਲ 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