

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਗੰਨੇ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਮੈਨੂਅਲ



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

ਲੜੀ ਨੰ	ਅਧਿਆਏ	ਸਿਰਲੇਖ	ਪੰਨਾ ਨੰ
1	ਕੱਚਾ ਮਾਲ		4- 5
1.1		ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	4
1.2		ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਗੰਨਾ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ	5
1.3		ਜਲਵਾਯੂ ਹਾਲਾਤ	5
1.4		ਖੰਡ ਦੀ ਖਪਤ ਵਿੱਚ ਗਲੋਬਲ ਰੁਝਾਨ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਨ	5
1.5		ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦਾ ਖੰਡ ਅਤੇ ਕਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ ਆਯਾਤ ਭਾਰਤ	6
2	ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ		7
2.1		ਗੰਨੇ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਤਪਾਦ	7
2.2		ਸ਼ੂਗਰ	8
2.3		ਦਾਣੇਦਾਰ ਸ਼ੂਗਰ ਲਈ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿਧੀ	11
2.4		ਓਪਨ ਪੈਨ ਸਲਫਿਟੇਸ਼ਨ ਸ਼ੂਗਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ	12
2.5		ਮਿੰਨੀ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਨ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ	14
2.6		ਗੰਨੇ ਦਾ ਰਸ	16
2.7		ਗੁੜ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ	17
2.8		ਬੈਗਾਸੇ	19
2.9		ਗੁੜ	19
3	ਪੈਕੇਜਿੰਗ		
3.1		ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	22
		ਫੈਨਿਲ ਬੀਜਾਂ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	
3.2		ਸਮੱਗਰੀਆਂ	22
3.3		ਸ਼ੂਗਰ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ	23
4	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ		24
4.1		ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ	24

4.2	ਖੰਡ ਲਈ ਮਿਆਰ ਹਾਈਜੀਨਿਕ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਵਧੀਆ ਨਿਰਮਾਣ	25
4.3	ਅਭਿਆਸ (GMP/GHP) ਅਤੇ HACCP	26
4.4	HACCP ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ	28
4.5	ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ	30
4.6	ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜ ਤੋਂ ਛੋਟ	36
4.7	ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ	37
4.8	ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ	39
4.9	ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ	39

ਅਧਿਆਇ -1

ਕੱਚਾ ਮਾਲ

1.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਗੰਨਾ (ਸੈਕਚਰਮ ਆਫਿਸਿਨਰਮ) ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਨਗਦ ਫਸਲ ਅਤੇ ਖੰਡ ਦਾ ਮੁੱਖ ਸਰੋਤ ਹੈ। ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਚਿੱਟੀ ਸ਼ੂਗਰ, ਬਰਾਊਨ ਸ਼ੂਗਰ (ਖੰਡਸਾਰੀ) ਅਤੇ ਗੁੜ (ਗੁੜ) ਵਰਗੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਗੰਨਾ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਮੁੱਖ ਉਪ-ਉਤਪਾਦ ਬੈਗਾਸ ਅਤੇ ਗੁੜ ਹਨ। ਬੈਗਾਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਾਲਣ ਵਜੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕੰਪਰੈੱਸਡ ਬ੍ਰੈ ਬੋਰਡ ਪੇਪਰ, ਪਲਾਸਟਿਕ ਆਦਿ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਗੁੜ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਈਥਾਈਲ ਅਲਕੋਹਲ, ਬੁਟਾਈਲ ਅਲਕੋਹਲ, ਰੋਮ ਆਦਿ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਡਿਸਟਿਲਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਗੰਨੇ ਦੇ ਸਿਖਰ ਅਤੇ ਪੱਤੇ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੇ ਚਾਰੇ ਦੇ ਚੰਗੇ ਸਰੋਤ ਹਨ।

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਗੰਨੇ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਦੇ ਦੋ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਖੇਤੀ-ਜਲਵਾਯੂ ਖੇਤਰ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਗਰਮ ਖੰਡੀ ਅਤੇ ਉਪ-ਉਪਖੰਡ ਗੰਨੇ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਹਨ। ਗਰਮ ਖੰਡੀ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 45% ਖੇਤਰ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਕੁੱਲ ਗੰਨੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ 55% ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਉਪ-ਉਪਖੰਡੀ ਖੇਤਰ 55% ਰਕਬਾ ਰੱਖਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਨੇ ਦੇ ਕੁੱਲ ਉਤਪਾਦਨ ਦਾ 45% ਹਿੱਸਾ ਲੈਂਦਾ ਹੈ। ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਗੰਨੇ ਦਾ ਔਸਤ ਝਾੜ ਲਗਭਗ 69.4 ਟਨ/ਹੈਕਟੇਅਰ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਗੰਨੇ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਅਤੇ ਖੰਡ ਉਦਯੋਗ ਪੇਂਡੂ ਖੇਤਰਾਂ ਦੇ ਸਮਾਜਿਕ-ਆਰਥਿਕ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਪੇਂਡੂ ਸਰੋਤਾਂ ਨੂੰ ਲਾਮਬੰਦ ਕਰਕੇ ਅਤੇ ਉੱਚ ਆਮਦਨੀ ਅਤੇ ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਦੇ ਮੌਕੇ ਪੈਦਾ ਕਰਕੇ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਅਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਲਗਭਗ 60 ਮਿਲੀਅਨ ਗੰਨਾ ਕਿਸਾਨ ਨਿਰਭਰ ਹਨ ਅਤੇ ਵੱਡੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਖੇਤੀ ਮਜ਼ਦੂਰ ਗੰਨੇ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ, ਵਾਢੀ ਅਤੇ ਸਹਾਇਕ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਲਗਭਗ 80% ਖੰਡ ਗੰਨੇ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਬਾਕੀ 20% ਸ਼ੂਗਰ ਬੀਟ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਔਸਤਨ ਵਿਅਕਤੀ ਹਰ ਸਾਲ ਲਗਭਗ 24 ਕਿਲੋ ਖੰਡ ਦੀ ਖਪਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, 120 ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੇਸ਼ ਹਨ ਜੋ ਆਪਣੀ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਨਿਰਯਾਤ ਲਈ ਵੱਡੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਗੰਨੇ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਦੇ ਹਨ।

1.2 ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਗੰਨੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਾਲੇ ਰਾਜ

ਗੰਨੇ ਦੀ ਉਤਪਾਦਕਤਾ ਗਰਮ ਖੰਡੀ ਰਾਜਾਂ ਉਪ-ਉਪਖੰਡੀ ਰਾਜਾਂ ਨਾਲੋਂ ਵੱਧ ਹਨ। ਮਹਾਰਾਸ਼ਟਰ ਅਤੇ ਕਰਨਾਟਕ, ਗੁਜਰਾਤ ਅਤੇ ਆਂਧਰਾ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਨਾਲ ਲੱਗਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਲੰਮੀ ਧੁੱਪ ਦੇ ਘੰਟਿਆਂ, ਸਾਫ਼ ਅਸਮਾਨ ਵਾਲੀਆਂ ਠੰਡੀਆਂ ਰਾਤਾਂ ਅਤੇ ਖੰਡ ਇਕੱਠੀ ਕਰਨ ਲਈ ਅਨੁਕੂਲ ਖੇਤਰ ਦੀ ਅਕਸ਼ਾਂਸ਼ ਸਥਿਤੀ ਦੇ ਕਾਰਨ ਉੱਚ ਖੰਡ ਦੀ ਰਿਕਵਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ (U.P.), ਬਿਹਾਰ, ਹਰਿਆਣਾ ਅਤੇ ਪੰਜਾਬ ਰਾਜ ਜਲਵਾਯੂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਉੱਚ ਅਤੇ ਨੀਵੇਂ ਤਾਪਮਾਨ, ਸਾਪੇਖਿਕ ਨਮੀ, ਧੁੱਪ ਦੇ ਘੰਟੇ ਅਤੇ ਹਵਾ ਦੀ ਗਤੀ ਆਦਿ ਦਾ ਸਾਹਮਣਾ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਗੰਨੇ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਹੇਠ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਰਕਬਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ, ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਖੰਡ ਦੀ ਰਿਕਵਰੀ ਮਹਾਰਾਸ਼ਟਰ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦੀ ਵੱਧ ਘਟਨਾਵਾਂ ਵੱਧ ਗੰਨੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵੱਡੀ ਰੁਕਾਵਟ ਹੈ।

1.3 ਮੈਸਮੀ ਸਥਿਤੀਆਂ

ਗੰਨਾ ਇੱਕ ਗਰਮ ਖੰਡੀ ਪੌਦਾ ਹੈ। ਗੰਨੇ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ 28-32 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਦਾ ਔਸਤ ਤਾਪਮਾਨ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਹੈ। 45 °C ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ ਟਿਲਰਿੰਗ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਰੋਕਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ 20 °C ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਹੌਲੀ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ <5 °C ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਗੰਨੇ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਨਹੀਂ ਹਨ। ਇਸ ਨੂੰ 10-18 ਮਹੀਨਿਆਂ ਦਾ ਲੰਬਾ ਵਧਣ ਵਾਲਾ ਸੀਜ਼ਨ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

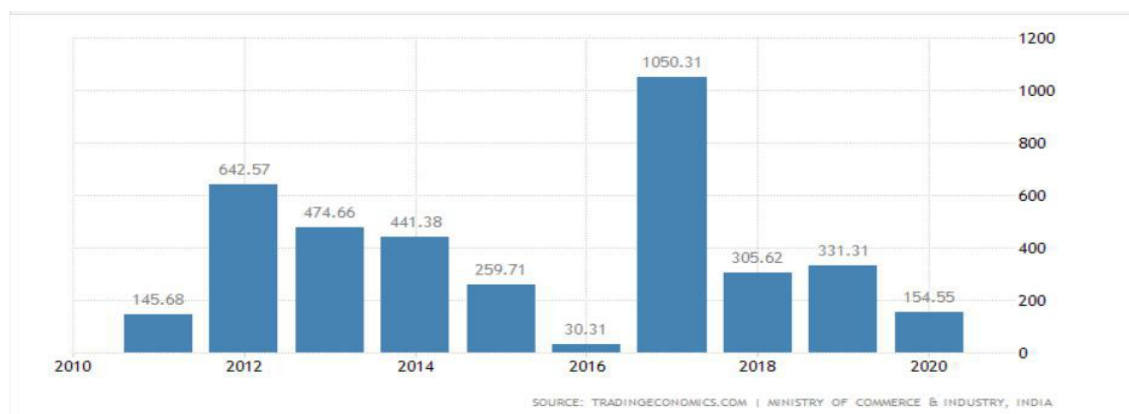
1.4 ਖੰਡ ਦੀ ਖਪਤ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਗਲੋਬਲ ਰੁਝਾਨ

2001 ਅਤੇ 2018 ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ, ਵਿਸ਼ਵ ਖੰਡ ਦੀ ਖਪਤ 123.454 ਮਿਲੀਅਨ ਟਨ ਤੋਂ ਵਧ ਕੇ 172.441 ਮਿਲੀਅਨ ਟਨ ਹੋ ਗਈ, ਜੋ ਕਿ 2.01% ਦੀ ਔਸਤ ਸਾਲਾਨਾ ਵਾਧੇ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੈ। ਖੰਡ ਦੀ ਖਪਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਬਾਜ਼ਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਭਾਰਤ, EU, ਚੀਨ, ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ, ਅਮਰੀਕਾ, ਇੰਡੋਨੇਸ਼ੀਆ, ਰੂਸ, ਪਾਕਿਸਤਾਨ, ਮੈਕਸੀਕੋ ਅਤੇ ਮਿਸਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਵਿਸ਼ਵ ਖੰਡ ਦਾ ਵਪਾਰ ਔਸਤਨ 64 ਮਿਲੀਅਨ ਟਨ/ਸਾਲ ਹੈ। ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਵਪਾਰ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦਾ ਲਗਭਗ 60% ਕੱਚੀ ਖੰਡ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਦੇਸ਼ ਖੰਡ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਚੋਟੀ ਦੇ ਪੰਜ

ਨਿਰਯਾਤਕ (ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ, ਥਾਈਲੈਂਡ, EU , ਆਸਟ੍ਰੇਲੀਆ, ਭਾਰਤ) 2016-18 ਵਿੱਚ ਔਸਤਨ ਵਿਸ਼ਵ ਵਪਾਰ ਦੇ ਲਗਭਗ 70% ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਸਨ। ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ, ਵਿਸ਼ਵ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੇ ਉਤਪਾਦਕ ਅਤੇ ਨਿਰਯਾਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦੇਸ਼ ਵਜੋਂ, ਵਿਸ਼ਵ ਵਪਾਰ 'ਤੇ ਹਾਵੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਗਲੋਬਲ ਨਿਰਯਾਤ ਦਾ ਲਗਭਗ 45% ਹੈ।

1.5 ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦਾ ਖੰਡ ਅਤੇ ਕਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ ਆਯਾਤ



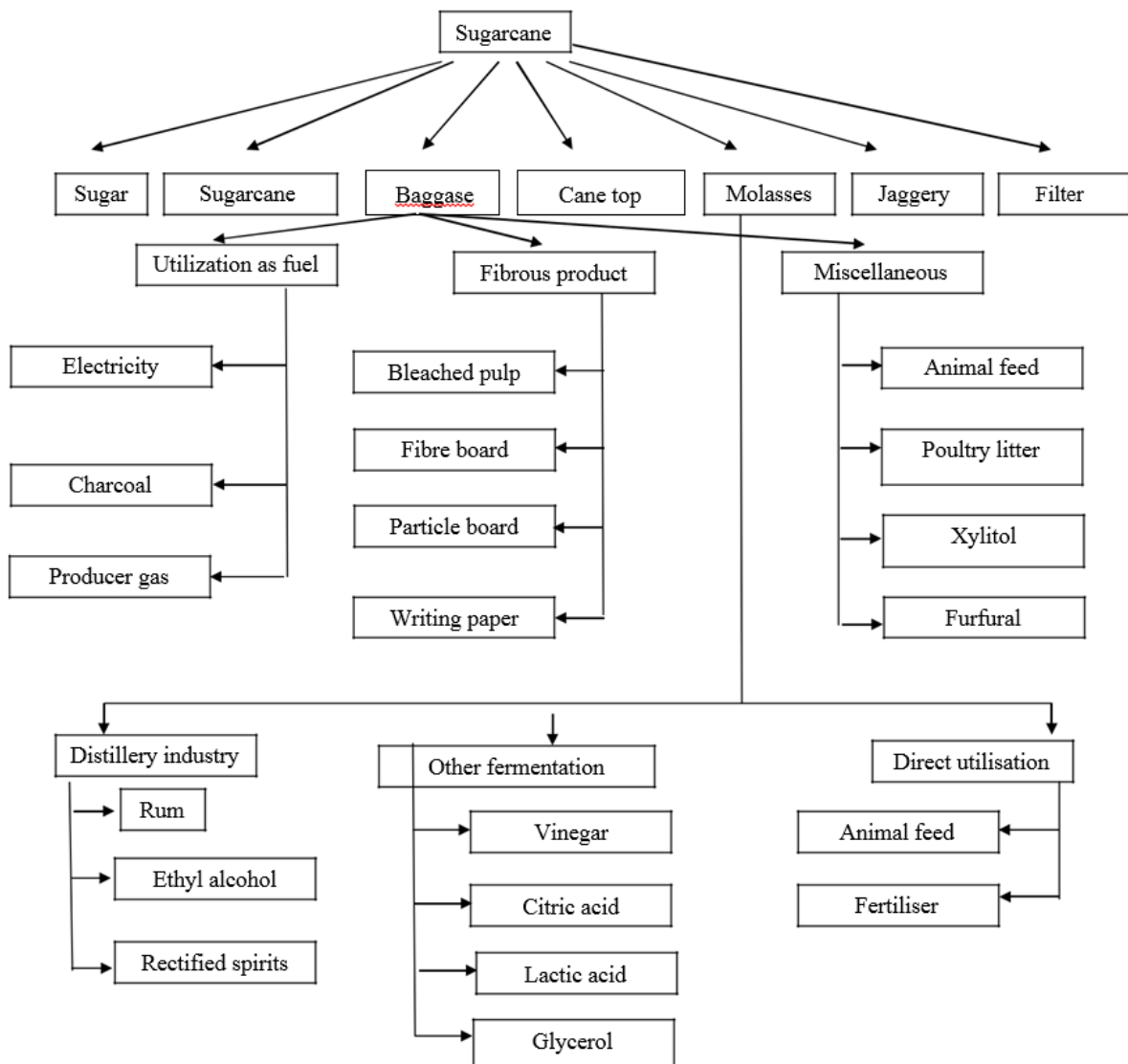
ਅਧਿਆਇ - 2

ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

2.1 ਗੰਨੇ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਤਪਾਦ

ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਫਲੋਚਾਰਟ ਗੰਨੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਸ਼ਾਮਲ ਅਤੇ ਸੰਬੰਧਿਤ

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਉਦਯੋਗਾਂ ਦੀ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰਦੇ ਹਨ:



2.2 ਸੂਗਰ

ਇੱਕੋ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਇਕਮੁਸ਼ਤ ਸ਼ੱਕਰ ਅਤੇ ਸ਼ਰਬਤ ਦੋਵੇਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਕਿ ਮੰਗ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਫੈਕਟਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ। ਪੇਂਦੇ ਦਾ ਆਕਾਰ ਸਥਾਨਕ ਸਥਿਤੀ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰੇਗਾ। ਜਿੱਥੇ ਸਾਲ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਹਿੱਸੇ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਗੰਨਾ ਉਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਇੱਕ ਸਥਾਈ ਫੈਕਟਰੀ ਕੇਂਦਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਥਿਤ ਹੋਣੀ ਆਮ ਗੱਲ ਹੈ। ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਚਾਰ ਪੜਾਅ ਹਨ

1. ਗੰਨੇ ਵਿੱਚੋਂ ਰਸ ਕੱਢਣਾ
2. ਰਸ ਦਾ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ
3. ਜੂਸ ਦਾ ਉਬਾਲਣਾ
4. ਮੇਲਡਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ

ਐਕਸਟ੍ਰੈਕਸ਼ਨ

ਛੋਟੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੀ ਨਿਕਾਸੀ ਛੋਟੀਆਂ ਦੇ ਜਾਂ ਤਿੰਨ-ਚਾਰ ਮਿੱਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜੋ ਡਰਾਫਟ ਜਾਨਵਰਾਂ ਜਾਂ ਛੋਟੇ ਇੰਜਣਾਂ ਦੁਆਰਾ ਚਲਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਜੂਸ ਦਾ ਇਲਾਜ

ਜੂਸ ਨੂੰ ਉਬਾਲਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕੱਪੜੇ ਰਾਹੀਂ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਕੋਈ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗੰਦਗੀ ਜਾਂ ਗੰਨੇ ਦੇ ਕਣ ਜਾਂ ਚੂਨੇ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਵਿੱਚ ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਫਿਰ ਬਾਹਰ ਨਿਕਲ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਫਿਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਸਲਫਰ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਨਾਲ ਬੇਅਸਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਸਲਫਰ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਨੂੰ ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਛੱਡਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅੰਤਿਮ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਰੰਗ ਹਲਕਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅੰਤਿਮ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਉੱਚ ਸਲਫਰ ਸਮੱਗਰੀ ਅਕਸਰ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ।

ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ

ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਗੈਰ-ਸ਼ੱਕਰ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੈਗਾਸ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕਣਾਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਇਸਦੀ ਸੁੱਧਤਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਤ ਕਰੇਗੀ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਰੰਗੀਨ ਹੋ ਜਾਵੇਗਾ ਅਤੇ ਮਿਠਾਸ ਘਟੇਗੀ। ਇਸ ਲਈ ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਕੀਤਾ

ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ 60% ਤੱਕ ਗੈਰ-ਸ਼ੱਕਰ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਫਿਲਟਰ ਪ੍ਰੈਸ, ਜੇਕਰ ਉਪਲਬਧ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਵਧੀਆ ਨਤੀਜੇ ਦੇਵੇਗਾ ਪਰ ਛੋਟੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੇ ਕਾਰਜਾਂ ਲਈ ਮਹਿੰਗਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ, ਜੂਸ ਨੂੰ ਕੁਝ ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਖੜ੍ਹੇ ਰਹਿਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦੇ ਕੇ ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਵਾਜਬ ਪੱਧਰ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਨਿਕਲਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾ ਸਕੇ। ਟੈਂਕਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬਰੀਕ ਜਾਲ ਦੇ ਢੱਕਣ ਨਾਲ ਢਿੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਰਾਹੀਂ ਬੈਗਾਸ ਅਤੇ ਹੋਰ ਵਿਦੇਸ਼ੀ ਸਰੀਰ ਦੇ ਵੱਡੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰ ਕਰਨ ਲਈ ਜੂਸ ਡੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਾਲ ਕੀੜੇ-ਮਕੋੜਿਆਂ ਦੇ ਸੰਕਰਮਣ ਨੂੰ ਵੀ ਰੋਕੇਗਾ ਅਤੇ ਛੋਟੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਅਤੇ ਪੰਛੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰੇਗਾ। ਸੈਟਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜੂਸ ਨੂੰ ਟੈਂਕ ਤੋਂ ਨਿਕਾਲ ਲੈਣਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਟੈਂਕ ਦੇ ਤਲ 'ਤੇ ਵਸੇ ਹੋਏ ਕਣ ਉਪਰ ਨਾ ਆਉਣ । ਫਿਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਮੋਟੇ ਕਪਾਹ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਰਾਹੀਂ ਉਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਡੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਬਰੀਕ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਜੋ ਮੁਅੱਤਲ ਵਿੱਚ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ, ਜੇਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਥੋੜ੍ਹੀ ਜਿਹੀ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜਾਂ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥ ਮਿਲਾ ਕੇ ਉਬਾਲਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਜੂਸ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਪਰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਕੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਣਾਂ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਫਸਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੜ੍ਹਾ 'ਤੇ ਲਿਆਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਸੜ੍ਹਾ 'ਤੇ ਇੱਕ ਕੂੜ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੇ ਬਰੀਕ-ਜਾਲ ਦੇ ਲਾਡਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਬਰੀਕ ਸੂਤੀ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਕੇ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਮੋਟੇ ਕਪਾਹ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਰਾਹੀਂ ਉਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਡੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਬਰੀਕ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਜੋ ਮੁਅੱਤਲ ਵਿੱਚ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ, ਜੇਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਥੋੜ੍ਹੀ ਜਿਹੀ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜਾਂ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥ ਮਿਲਾ ਕੇ ਉਬਾਲਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਜੂਸ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਪਰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਕੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਣਾਂ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਫਸਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੜ੍ਹਾ 'ਤੇ ਲਿਆਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਸੜ੍ਹਾ 'ਤੇ ਇੱਕ ਕੂੜ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੇ ਬਰੀਕ-ਜਾਲ ਦੇ ਲਾਡਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਬਰੀਕ ਸੂਤੀ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਕੇ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਮੋਟੇ ਕਪਾਹ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਰਾਹੀਂ ਉਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਡੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਬਰੀਕ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਜੋ ਮੁਅੱਤਲ ਵਿੱਚ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ, ਜੇਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ

ਹੈ, ਤਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਥੋੜੀ ਜਿਹੀ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜਾਂ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥ ਮਿਲਾ ਕੇ ਉਬਾਲਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਜੂਸ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਪਰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਕੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਣਾਂ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਫਸਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਲਿਆਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਇੱਕ ਕੂੜ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੇ ਬਰੀਕ-ਜਾਲ ਦੇ ਲਾਡਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਬਰੀਕ ਸੂਤੀ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਕੇ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਜੂਸ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਪਰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਕੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਣਾਂ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਫਸਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਲਿਆਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਇੱਕ ਕੂੜ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੇ ਬਰੀਕ-ਜਾਲ ਦੇ ਲਾਡਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਬਰੀਕ ਸੂਤੀ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਕੇ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਜੂਸ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਪਰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਕੱਠੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਣਾਂ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਫਸਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਬਾਲਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਲਿਆਉਂਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਸਤ੍ਹਾ 'ਤੇ ਇੱਕ ਕੂੜ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਹੱਥੀਂ ਕੀਤੇ ਬਰੀਕ-ਜਾਲ ਦੇ ਲਾਡਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਜੂਸ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਬਰੀਕ ਸੂਤੀ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਕੇ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਉਬਾਲਣਾ

ਸ਼ਰਬਤ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਜੂਸ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਲੋੜੀਂਦੀ ਇਕਾਗਰਤਾ ਪੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਅਤੇ ਲਗਭਗ 105°C 'ਤੇ ਹੜਤਾਲ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਨਮੀ ਨੂੰ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਹੋਣ ਤੋਂ ਠੀਕ ਪਹਿਲਾਂ। ਜੇਕਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜੋ ਕਿ ਰੰਗਤ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜੇਕਰ ਘੱਟ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਵੇ, ਤਾਂ ਸ਼ਰਬਤ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਰਹੇਗੀ ਜੋ ਸਮੇਂ ਦੇ ਨਾਲ, ਬੱਦਲਵਾਈ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਘਟਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਇਕਮੁਸ਼ਤ ਸ਼ੱਕਰ ਲਈ ਜੂਸ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਦੇਰ ਲਈ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹੜਤਾਲ 116 ਅਤੇ 120°C ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਸਾਰੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਭੱਠੀਆਂ ਬਾਲਣ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੂਰਜ ਦੇ ਸੁੱਕੇ ਬੈਗਾਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਵੱਡੀਆਂ ਫੈਕਟਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਅਕਸਰ ਕੰਮ ਦੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਵਾਧੂ ਰਕਮ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਛੋਟੀਆਂ ਇਕਾਈਆਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀਆਂ ਭੱਠੀਆਂ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਾਵਧਾਨੀ ਨਾਲ ਚਲਾਉਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹ ਉਬਾਲਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਾਰੇ ਬੈਗਾਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰਨ।

ਮੇਲਡਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਸ਼ਰਬਤ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਜੂਸ ਨੂੰ ਉਬਲਦੇ ਪੈਨ ਤੋਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ ਜਾਂ ਡੋਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਠੰਡਾ ਹੋਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਕਮੁਸ਼ਤ ਚੀਨੀ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ, ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਨੂੰ ਕੂਲਿੰਗ ਟ੍ਰੇ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਹਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸੈੱਟ ਕਰਨ 'ਤੇ, ਸਥਾਨਕ ਬਾਜ਼ਾਰ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣ ਲਈ ਇਕਮੁਸ਼ਤ ਚੀਨੀ ਨੂੰ ਕੱਟਿਆ ਜਾਂ ਆਕਾਰ ਵਿੱਚ ਢਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵਿਕਲਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਦੇ ਠੋਸ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਬਰਤਨਾਂ ਜਾਂ ਮੇਲਡਾਂ ਵਿੱਚ ਡੋਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਬੰਗਲਾਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਜਿੱਥੇ ਛੋਟੀਆਂ ਅਸਥਾਈ ਫੈਕਟਰੀਆਂ ਆਮ ਹਨ, ਪੈਨ ਨੂੰ ਭੱਠੀ ਵਿੱਚੋਂ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਪੈਨ ਦੇ ਅੰਦਰ ਠੰਢਾ ਅਤੇ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਭੱਠੀ ਉੱਤੇ ਤਾਜ਼ੇ ਜੂਸ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਨਵਾਂ ਪੈਨ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.3 ਦਾਣੇਦਾਰ ਸ਼ੂਗਰ ਲਈ ਪੇਡਕਸ਼ਨ ਵਿਧੀ

ਸਫੇਦ ਅਤੇ ਭੂਰੇ ਦਾਣੇਦਾਰ ਸ਼ੱਕਰ ਦਾ ਮੱਧਮ ਪੱਧਰ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਓਪਨ ਪੈਨ (OP) ਜਾਂ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਨ (VP) ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਗੁੜ ਅਤੇ ਸ਼ਰਬਤ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਨਾਲੋਂ ਵਧੇਰੇ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਓਪਨ ਪੈਨ ਸਲਫਿਟੇਸ਼ਨ (OPS) ਸ਼ਾਇਦ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਓਪਨ ਪੈਨ ਵਿਧੀ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਛੇ ਪੜਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

1. ਗੰਨੇ ਵਿੱਚੋਂ ਰਸ ਕੱਢਣਾ
2. ਰਸ ਦਾ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ
3. ਜੂਸ ਦਾ ਉਬਾਲਣਾ
4. ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ
5. ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜਿੰਗ
6. ਸੁਕਾਉਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ

2.4 ਓਪਨ ਪੈਨ ਸਲਫੀਟੇਸ਼ਨ ਸੂਗਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ 1950 ਦੇ ਦਹਾਕੇ ਦੌਰਾਨ ਚਿੱਟੇ ਦਾਣੇਦਾਰ ਖੰਡ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਵਿਕਸਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ, OPS ਖੰਡਸਾਰੀ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਇੱਕ ਅਪਗ੍ਰੇਡ 'ਤੇ ਅਧਾਰਤ ਹੈ। ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਆਧੁਨਿਕ ਖੰਡ ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਦੇ ਰਵਾਇਤੀ ਅਤੇ ਸਕੇਲ-ਡਾਊਨ ਸੰਸਕਰਣਾਂ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ 5 ਤੋਂ 8% ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਰਿਕਵਰੀ ਦਰਾਂ ਦੇ ਨਾਲ, ਪ੍ਰਤੀ ਦਿਨ 100 ਤੋਂ 500 ਟਨ ਗੰਨੇ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਆਦਰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੈ। ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੀਆਂ ਖੰਡ ਫੈਕਟਰੀਆਂ ਦੇ ਉਲਟ, OPS ਪਲਾਂਟਾਂ ਕੋਲ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੰਨੇ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੀ ਜਾਇਦਾਦ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਪਰ ਇਸ ਦੀ ਬਜਾਏ ਸਥਾਨਕ ਉਤਪਾਦਕਾਂ ਅਤੇ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿਚਕਾਰ ਇਕਰਾਰਨਾਮੇ 'ਤੇ ਭਰੋਸਾ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਦਾ ਇਹ ਪੱਧਰ ਫੈਕਟਰੀ ਵਿੱਚ ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਦੇ ਮੌਕੇ ਪੈਦਾ ਕਰਕੇ ਅਤੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਗੰਨਾ ਉਤਪਾਦਕਾਂ ਲਈ ਆਮਦਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਕੇ ਪੇਂਡੂ ਭਾਈਚਾਰਿਆਂ ਲਈ ਲਾਹੇਵੰਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਪੂਰੇ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਵੱਡੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ OPS ਸੂਗਰ ਪਲਾਂਟ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹਨ, 1980 ਦੇ ਦਹਾਕੇ ਦੇ ਅੰਤ ਤੱਕ ਕਈ ਹਜ਼ਾਰਾਂ ਦੇ ਅਨੁਮਾਨਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਅਜੇ ਵੀ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਹੈ। ਦੱਖਣੀ ਏਸ਼ੀਆ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਦਾ ਪ੍ਰਸਾਰ ਸੀਮਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ; ਹਾਲਾਂਕਿ, OPS ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਉਹਨਾਂ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਕਾਫ਼ੀ ਹੈ ਜੋ ਗੈਰ-ਕ੍ਰਿਸਟਲਿਨ ਸ਼ੱਕਰ (ਗੁੜ, ਗੁੜ, ਪਨੇਲਾ, ਮਸਕੋਵਾਡੋ, ਆਦਿ) ਪੈਦਾ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਕੋਲ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਕੁਝ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮੁਹਾਰਤ ਹੈ।

ਐਕਸਟ੍ਰੈਕਸ਼ਨ

ਗੰਨੇ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੋ ਜਾਂ ਤਿੰਨ 3-ਰੋਲ ਮਿੱਲ ਟੈਂਡਮ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਜਾਂ ਤਾਂ ਇਲੈਕਟ੍ਰਿਕ ਜਾਂ ਡੀਜ਼ਲ ਇੰਜਣ ਦੁਆਰਾ ਸੰਚਾਲਿਤ ਕਰਕੇ ਪਿੜਾਈ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੱਢਣ ਦੀਆਂ ਦਰਾਂ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਰੱਸਰਾਂ ਨੂੰ ਹਾਈਡ੍ਰੌਲਿਕ ਲੋਡ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਉਪਲਬਧ ਜੂਸ ਦੇ 70% ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ

ਰਸਾਇਣਕ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ, ਆਧੁਨਿਕ ਕੋਲਡ ਲਾਈਮ ਸਲਫੀਟੇਸ਼ਨ 'ਤੇ ਅਧਾਰਤ, ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਦੇ ਗਠਨ ਨੂੰ ਰੋਕਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਅੰਤਮ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਿਗਾੜ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਚੂਨੇ ਨੂੰ ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਵਿੱਚ ਪਾਉਣ ਨਾਲ ਰਸ ਦੀ ਕੁਦਰਤੀ ਐਸਿਡਿਟੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਦਾ ਫਾਇਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਉਲਟ ਸ਼ੱਕਰ ਦੇ

ਗਠਨ ਨੂੰ ਸੀਮਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਜੂਸ ਦੇ ਬੈਚਾਂ ਨੂੰ ਲਾਈਮ ਦੁੱਧ (CaO) ਅਤੇ ਸਲਫਰ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ (SO₂) (ਇੱਕ ਗੰਧਕ ਭੱਠੀ ਦੁਆਰਾ ਹਵਾ ਦੁਆਰਾ ਮਜਬੂਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਨਾਲ ਇੱਕੋ ਸਮੇਂ ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜੂਸ ਨੂੰ ਇੱਕ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਉਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ 90°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਚੂਨਾ ਅਤੇ ਹੀਟ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਇੱਕ ਭਾਰੀ ਪ੍ਰੋਕ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ ਜੋ ਜੂਸ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਮੁਅੱਤਲ ਅਸੁੱਧੀਆਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਨਾਲ ਲੈ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਫਿਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸੈਟਲ ਹੋਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਸਾਫ਼ ਜੂਸ ਨੂੰ ਡੀਕੈੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਬਲਦੀਆਂ ਭੱਠੀਆਂ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਉਬਾਲਣਾ

ਉਬਾਲਣ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸੰਰਚਨਾਵਾਂ ਦੀਆਂ ਕੈਸਕੇਡ ਕਿਸਮ ਦੀਆਂ ਭੱਠੀਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ। 112°C ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ, ਲਗਭਗ 84°ਬ੍ਰਿਕਸ 'ਤੇ ਅੰਤਮ ਉਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਪੈਨ ਤੋਂ ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਕ੍ਰਿਸਟਲੀਕਰਨ

ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਨੂੰ ਯੂ-ਆਕਾਰ ਦੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਘੁਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ 48 ਘੰਟਿਆਂ ਤੱਕ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤਕਨੀਕ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਮੇਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਰੇਟੇਸ਼ਨ ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇਕਸਾਰ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਬਿਜਾਈ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ: ਇਹ ਇੱਕ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ਰ ਤੋਂ ਦਾਣੇਦਾਰ ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਅਨਾਜ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਵਿਕਸਤ ਹੋ ਚੁੱਕੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਇਸ ਨੂੰ ਤਾਜ਼ੇ ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਨਾਲ ਭਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਇਕਸਾਰ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਮੈਸੇਕੁਇਟ, ਹੁਣ ਗੁੜ ਵਿੱਚ ਮੁਅੱਤਲ ਕੀਤੇ ਕ੍ਰਿਸਟਲਾਂ ਦੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਨੂੰ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜਿੰਗ

ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜਿੰਗ, ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੀਆਂ ਫੈਕਟਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਇੱਕ ਸਕੇਲਡ-ਡਾਊਨ ਸੰਸਕਰਣ, ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵੱਡੇ ਡਰੱਮ ਦੇ ਅੰਦਰ ਸਥਿਤ ਇੱਕ ਛੇਦ ਵਾਲਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਡਰੱਮ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਛੇਦ ਵਾਲੇ ਡਰੱਮ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਗੁੜ ਨੂੰ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕਰਨ ਲਈ ਮਜ਼ਬੂਰ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਗੁੜ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਨ ਲਈ ਸਪਿਨਿੰਗ ਡਰੱਮ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦਾ ਛਿੜਕਾਅ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਖੰਡ ਦੇ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਫਿਰ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜਿੰਗ ਤੋਂ ਹਟਾ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਗੁੜ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇੱਕ ਦੂਜੀ, ਘੱਟ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੀ, ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਸ਼ੁਗਰ ਨੂੰ ਨੰਬਰ ਦੇ ਜਾਂ ਬੀ-ਸ਼ੁਗਰ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸਨੂੰ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਕੇਂਦਰਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸੁਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਪੈਕਜਿੰਗ

ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਨੂੰ ਕਈ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਸੁੱਕਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ: ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੂਰਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖ ਕੇ, ਜਾਂ ਸਧਾਰਨ ਸੂਰਜੀ ਡ੍ਰਾਇਅਰ, ਜਾਂ ਰੋਟਰੀ ਜਾਂ ਰੌਪਰ ਡ੍ਰਾਇਅਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸੁਕਾਉਣ ਵਾਲੀ ਗਰਮੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਬਾਲਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸੁੱਕੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵੰਡਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਜਾਂ ਬੈਗਾਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

2.5 ਮਿੰਨੀ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਨ ਸ਼ੁਗਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ

ਇਹ ਵਿਸ਼ਵ ਭਰ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਡੇ ਪੈਮਾਨੇ ਦੀ ਸ਼ੁਗਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਦਾ ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਰੂਪ ਹੈ। ਇਹ ਇੱਕ ਉੱਚ-ਲਾਗਤ, ਘੱਟ-ਲੇਬਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ ਜੋ 10 ਤੋਂ 12% ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਰਿਕਵਰੀ ਦਰਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀ ਦਿਨ 500 ਟਨ ਗੰਨੇ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਅਨੁਕੂਲ ਹੈ।

ਐਕਸਟ੍ਰੈਕਸ਼ਨ

ਗੰਨੇ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਕੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਹਾਈਡ੍ਰੋਲਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੋਡ ਕੀਤੇ 3, 4 ਜਾਂ 5-ਮਿਲ ਟੈਂਡਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਕੁਚਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਅਤੇ OPS ਰੋਲ ਮਿੱਲਾਂ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਅੰਤਰ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਅੰਤਮ ਮਿੱਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਬੈਗਾਸ ਉੱਤੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਛਿੜਕਾਅ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪਤਲਾ ਜੂਸ ਪਿਛਲੀਆਂ ਮਿੱਲਾਂ ਵਿੱਚ ਮੁੜ ਸੰਚਾਰਿਤ ਕੀਤਾ

ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰਣਾਲੀ, ਜਿਸਨੂੰ ਇਮਬਿਬਿਸ਼ਨ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੂਸ ਨਾਲ ਵਧੇਰੇ ਸੁਕਰੋਜ਼ ਨੂੰ ਧੋਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਉਪਲਬਧ ਜੂਸ ਦੇ 75% ਕੱਢਣ ਦੀਆਂ ਦਰਾਂ ਆਮ ਹਨ।

ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ

ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ OPS ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਲਾਈਮ ਸਲਫਿਟੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਇੱਥੇ ਇਹ ਇੱਕ ਬੈਚ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਬਜਾਏ ਨਿਰੰਤਰ ਹੈ।

ਵਾਸ਼ਪੀਕਰਨ

VP ਅਤੇ OPS ਤਕਨਾਲੋਜੀ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਅੰਤਰ ਜੂਸ ਨੂੰ ਭਾਫ਼ ਬਣਾਉਣ ਜਾਂ ਉਬਾਲਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਖੁੱਲੇ ਪੈਨ ਦੀ ਬਜਾਏ ਜੂਸ ਨੂੰ ਵੈਕਿਊਮ ਦੇ ਹੇਠਾਂ, ਲਗਭਗ 70° ਬ੍ਰਿਕਸ ਤੱਕ, ਬੰਦ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਜਾਂ 'ਪ੍ਰਭਾਵ' ਵਿੱਚ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਘੱਟ ਦਬਾਅ ਵਾਲੀ ਭਾਫ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਜੂਸ ਨੂੰ ਉਬਾਲਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜੋ ਬੰਦ ਭਾਂਡੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਟਿਊਬਾਂ ਰਾਹੀਂ ਘੁੰਮਦਾ ਹੈ। ਚਲਾਈ ਗਈ ਭਾਫ਼ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਸਮਾਨ ਭਾਂਡੇ ਵਿੱਚ ਲੰਘ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਹ ਵਧੇਰੇ ਜੂਸ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਗਰਮੀ ਦੇ ਤਬਾਦਲੇ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਅੰਤਰ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਹਰੇਕ ਭਾਂਡੇ 'ਤੇ ਇੱਕ ਅੰਸ਼ਕ ਵੈਕਿਊਮ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੂਸ ਦੇ ਉਬਲਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਲੜੀ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਚਾਰ ਭਾਂਡਿਆਂ ਲਈ ਇਹ ਆਮ ਗੱਲ ਹੈ, ਹਰ ਇੱਕ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਉੱਚ ਵੈਕਿਊਮ ਦੇ ਅਧੀਨ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਪੂੰਜੀ-ਸੰਬੰਧੀ ਹੈ ਪਰ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਊਰਜਾ ਕੁਸ਼ਲ ਹੈ ਅਤੇ ਵਧੇਰੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਤੌਰ 'ਤੇ 103 ਤੋਂ 50 °C ਤੱਕ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਜੂਸ ਨੂੰ ਉਬਾਲਦੀ ਹੈ, ਉਲਟ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦੀ ਹੈ, ਵਿਗਾੜ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸੂਗਰ ਕ੍ਰਿਸਟਲ ਦੇ ਗਠਨ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦੀ ਹੈ। 95° ਬ੍ਰਿਕਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤੱਕ ਅੰਤਮ ਉਬਾਲਣਾ ਇੱਕ ਇੱਕਲੇ ਬਰਤਨ ਵਿੱਚ ਵੈਕਿਊਮ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਨ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਲੇਸਦਾਰ ਮੈਸੇਕੁਇਟ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸ ਪੜਾਅ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਇੱਕ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਕ੍ਰਿਸਟਲਾਂ ਦੀ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਉਪਜ ਨੂੰ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ਰਾਂ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਿਕਸਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। Bagasse ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਬਹੁਤ ਕੁਸ਼ਲ ਉੱਚ-ਦਬਾਅ

ਵਾਲੇ ਭਾਫ਼ ਬਾਇਲਰਾਂ ਨੂੰ ਬਾਲਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਉੱਚ ਦਬਾਅ ਵਾਲੀ ਭਾਫ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ VP ਪਲਾਂਟ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਬਿਜਲੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਕ੍ਰਿਸਟਲੀਕਰਨ

ਮੈਸੋਕ੍ਰਿਸਟ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕ੍ਰਿਸਟਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵੱਡੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਪੂਰੀ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜੋ 48 ਘੰਟਿਆਂ ਤੱਕ ਲਗਾਤਾਰ ਮੈਸੋਕ੍ਰਿਸਟ ਨੂੰ ਹਿਲਾ ਦਿੰਦੇ ਹਨ।

ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜਿੰਗ

OPS ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦੇ ਸਮਾਨ ਵੱਡੇ ਸੈਂਟਰਿਫਿਊਜ਼ਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਇੱਕ ਬੈਚ ਦੇ ਅਧਾਰ 'ਤੇ ਵਾਪਰਦਾ ਹੈ।

ਸੁਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ

ਰੇਟਰੀ ਜਾਂ ਤਰਲ ਪਦਾਰਥ ਵਾਲੇ ਬੈੱਡ ਡਰਾਇਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸੁਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.6 ਗੰਨੇ ਦਾ ਜੂਸ

ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਨੂੰ ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਛੇ ਮਹੀਨੇ ਤੱਕ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸੰਭਾਲ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਬੋਟਲਿੰਗ ਦੁਆਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਪ੍ਰਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਵਰਤੇ ਗਏ - ਸੋਡੀਅਮ ਬੈਂਜੋਏਟ 125 ਪੀ.ਪੀ.ਐਮ. ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਦੇ ਨਾਲ 6 ਮਹੀਨਿਆਂ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ਼ ਲਾਈਫ਼। ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਲਾਗਤ ਆਰਥਿਕ ਹੈ. ਜੂਸ ਦੀ ਖਪਤਕਾਰ ਸਵੀਕ੍ਰਿਤੀ ਕਾਫ਼ੀ ਚੰਗੀ ਹੈ.

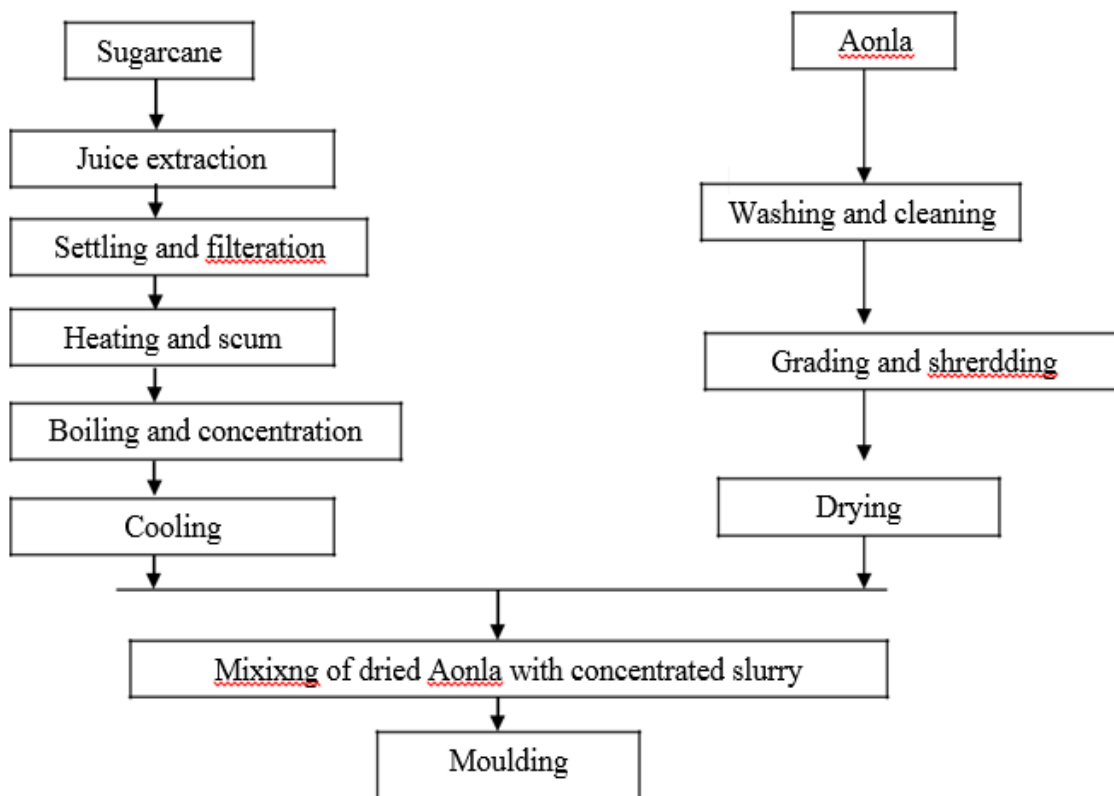
2.7 ਗੁੜ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ

ਪੇਂਡੂ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਆਮ ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਉਤਪਾਦ ਹੈ। ਹੁਣ ਭਾਰਤੀ ਜਨਤਾ ਲਈ ਭਾਰਤੀ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਦੁਆਰਾ ਵਿਕਸਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਨਵੇਂ ਢੰਗਾਂ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ:

2.7.1 ਪੇਸ਼ਕ ਤੱਤ ਭਰਪੂਰ ਗੁੜ

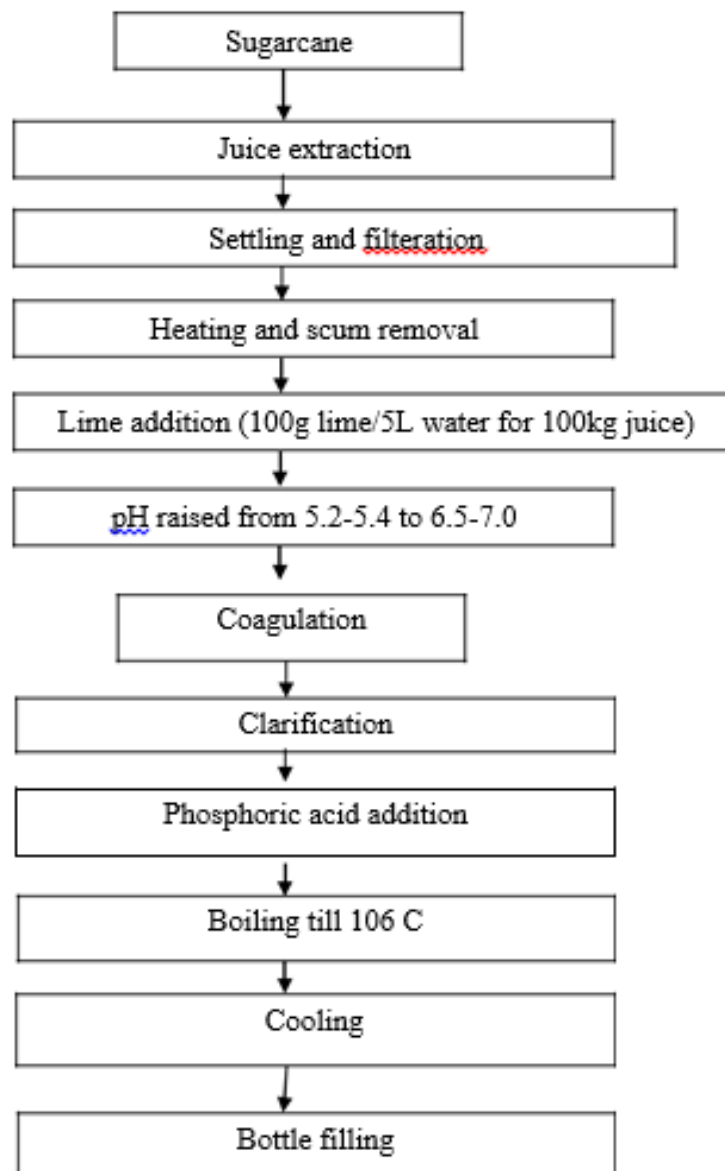
ਗੁੜ ਗੰਨੇ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਆਮ ਭੋਜਨ ਹੈ। ਭਾਰਤੀ ਬਾਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹੈ। ਵਿਟਾਮਿਨ C ਦਾ ਇੱਕ ਭਰਪੂਰ ਅਤੇ ਕੁਦਰਤੀ ਸਰੋਤ ਭਾਵ ਆਂਵਲਾ ਗੁੜ ਵਿੱਚ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪੇਸ਼ਕ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਅਗਵਾਈ ਕਰੋ ਅਤੇ ਕੁਪੇਸ਼ਟ ਨਾਲ ਵੀ ਲੜੋ। ਢੁਕਵੇਂ ਰੂਪ ਅਤੇ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਅਤੇ ਗੁੜ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਸਹੀ ਪੜਾਅ 'ਤੇ ਜੋੜਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਵੈਲਯੂ-ਐਡਿਡ ਗੁੜ ਦੇ ਕਿਊਬ ਅਤੇ ਬਾਰ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।

ਹੇਠਾਂ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਫਲੋਚਾਰਟ ਹੈ:



2.7.2 ਤਰਲ ਗੁੜ

ਗੰਨੇ ਦੇ ਰਸ ਤੋਂ ਤਰਲ ਗੁੜ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਭਾਰਤ ਦੀ ਪੇਂਡੂ ਆਬਾਦੀ ਜੋ ਕਿ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਿਸਾਨ ਹੈ ਅਤੇ ਛੋਟੀਆਂ ਜ਼ਮੀਨਾਂ ਰੱਖਦਾ ਹੈ, ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇੱਕ ਮੁਕਾਬਲਤਨ ਆਸਾਨ ਅਤੇ ਆਰਥਿਕ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਇਸ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ @ 0.04% ਅਤੇ ਜਾਂ 0.5% ਬੈਂਜੋਇਕ ਐਸਿਡ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕ੍ਰਿਸਟਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਅਤੇ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਤਿਆਰੀ ਲਈ ਫਲੋਚਾਰਟ ਹੇਠਾਂ ਚਾਰਟ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ।



2.8 ਬੈਗਾਸ

ਇਹ ਜੂਸ ਕੱਢਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਚੀ ਸੁੱਕੀ ਮਿੱਝ ਵਾਲੀ ਰੇਸ਼ੇਦਾਰ ਸਮੱਗਰੀ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਬੈਗਾਸ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ ਹੈ:

ਸੈਲੂਲੋਜ਼: 45-55%, ਹੈਮੀਸੈਲੂਲੋਜ਼: 20-25%, ਲਿਗਨਿਨ: 18-24%, ਐਸ਼: 1-4%, ਮੋਮ: <1%

ਬੈਗੋਸ ਗੰਨਾ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਦੁਆਰਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੋਂ ਕੁਝ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਰਸਾਇਣਕ ਮਿਸ਼ਰਣ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਅਸੀਂ ਜਾਣਦੇ ਹਾਂ ਕਿ ਈਥਾਨੋਲ ਇੱਕ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਵਪਾਰਕ ਰਸਾਇਣਕ ਮਿਸ਼ਰਣ ਹੈ। ਬੈਗੋਸ ਤੋਂ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

1. ਐਸਿਡ ਹਾਈਡੋਲਿਸਿਸ.
2. ਐਨਜ਼ਾਈਮੈਟਿਕ ਹਾਈਡੋਲਿਸਿਸ.

ਇਸ ਹਾਈਡਰੋਲਾਈਸਿਸ ਦੁਆਰਾ ਸਾਨੂੰ ਹੈਕਸੋਜ਼ ਅਤੇ ਪੈਂਟੋਜ਼ ਮਿਲੇ ਹਨ ਜੋ ਕਿ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਈਥਾਨੋਲ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਅੱਗੇ ਸੜ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

2.9 ਗੁੜ

ਗੁੜ ਬਾਰ-ਬਾਰ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਚੀਨੀ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਅੰਤਮ ਪ੍ਰਵਾਹ ਹੈ।

ਇਹ ਬਚਿਆ ਹੋਇਆ ਸ਼ਰਬਤ ਹੈ ਜਿਸ ਤੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਖੰਡ ਕ੍ਰਿਸਟਾਲਾਈਜ਼ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ। ਇਸ ਦਾ ਝਾੜ 3%/ਟਨ ਗੰਨੇ ਦੀ ਖੰਡ ਹੈ। ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਗੁੜ ਤੋਂ ਆਰਥਿਕ ਮਹੱਤਵ ਵਾਲੇ ਕਈ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੀ ਖੁਰਾਕ ਵਿੱਚ ਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

2.9.1 ਗੁੜ ਤੋਂ ਅਲਕੋਹਲ

ਖੰਡ ਦੀਆਂ ਫਸਲਾਂ ਇੱਕ ਆਵਾਜਾਈ ਬਾਲਣ ਵਜੋਂ ਵਰਤਣ ਲਈ ਨਵਿਆਉਣਯੋਗ ਬਾਇਓਇਥੇਨੋਲ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਫੀਡਸਟੈਕ ਹਨ। ਹੋਰ ਫੀਡਸਟੈਕਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟਾਰਚ ਨਾਲ ਭਰਪੂਰ ਫਸਲਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਕੀ, ਕਣਕ ਅਤੇ ਕਸਾਵਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਇੱਕ ਸਾਫ਼, ਕਿਫਾਇਤੀ ਅਤੇ ਘੱਟ ਕਾਰਬਨ ਵਾਲਾ ਬਾਇਓਫਿਊਲ ਹੈ, ਖੰਡ ਦੀਆਂ

ਫਸਲਾਂ ਤੋਂ ਈਥਾਨੋਲ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਨਵਿਆਉਣਯੋਗ ਆਵਾਜਾਈ ਬਾਲਣ ਵਜੋਂ ਉੱਭਰਿਆ ਹੈ। ਬਾਲਣ ਲਈ ਈਥਾਨੋਲ ਨੂੰ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

ਪੈਟਰੋਲੀਅਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ, ਓਕਟੇਨ ਰੇਟਿੰਗਾਂ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਅਤੇ ਟੇਲਪਾਈਪ ਦੇ ਨਿਕਾਸ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ 5 ਤੋਂ 27.5% ਤੱਕ ਦੇ ਪੱਧਰਾਂ 'ਤੇ ਗੈਸੋਲੀਨ ਨਾਲ ਮਿਲਾਇਆ ਗਿਆ।

ਸ਼ੁੱਧ ਈਥਾਨੋਲ – 85 ਤੋਂ 100% ਈਥਾਨੋਲ ਦਾ ਬਣਿਆ ਇੱਕ ਬਾਲਣ ਅਤੇ ਜਿਸਨੂੰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੇ ਇੰਜਣਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਲਚਕਦਾਰ ਵਾਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਈਥਨ ਈਥਾਨੋਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਅਕਸਰ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਈ ਫਾਇਦੇ ਹਨ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸਾਫ਼ ਹਵਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਈਥਾਨੋਲ ਗੈਸੋਲੀਨ ਵਿੱਚ ਆਕਸੀਜਨ ਜੋੜਦਾ ਹੈ ਜੋ ਹਵਾ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਅਤੇ ਟੇਲਪਾਈਪ ਦੇ ਨਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਨਿਕਾਸ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਗ੍ਰੀਨਹਾਉਸ ਗੈਸਾਂ ਦੇ ਨਿਕਾਸ ਨੂੰ ਘਟਾਇਆ। ਗੈਸੋਲੀਨ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ, ਖੰਡ ਦੀਆਂ ਫਸਲਾਂ ਤੋਂ ਈਥਾਨੋਲ ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਦੇ ਨਿਕਾਸ ਨੂੰ ਕਾਫ਼ੀ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਬਿਹਤਰ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ। ਈਥਾਨੋਲ ਇੱਕ ਉੱਚ-ਓਕਟੇਨ ਈਥਨ ਹੈ ਜੋ ਇੰਜਣ ਨੂੰ ਖੜਕਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉੱਚ ਕੰਪਰੈਸ਼ਨ ਇੰਜਣਾਂ ਵਿੱਚ ਵਧੇਰੇ ਸ਼ਕਤੀ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਘੱਟ ਪੈਟਰੋਲੀਅਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ। ਈਥਾਨੋਲ ਤੇਲ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ਵਵਿਆਪੀ ਨਿਰਭਰਤਾ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ ਗੰਨੇ ਤੋਂ ਈਥਨ ਈਥਾਨੋਲ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਨੇਤਾ ਹੈ।

ਵਿਸ਼ਵ ਈਥਨ ਈਥਾਨੋਲ ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਖਪਤ 2018 ਵਿੱਚ ਨਵੇਂ ਰਿਕਾਰਡਾਂ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚ ਗਈ। 2018 ਵਿੱਚ ਗਲੋਬਲ ਉਤਪਾਦਨ 108.2 ਬਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ ਹੋ ਗਿਆ, ਜੋ ਕਿ 2017 ਵਿੱਚ 100.6 ਬਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ ਸੀ। ਆਉਟਪੁੱਟ ਵਿੱਚ ਇਹ ਵਾਧਾ 2010 ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਾਲ-ਦਰ-ਸਾਲ ਬਦਲਾਅ ਸੀ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਗੰਨਾ ਉਦਯੋਗ ਸੀ ਜਿਸ ਨੇ ਆਉਟਪੁੱਟ ਨੂੰ ਵਧਾਇਆ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਆਉਟਪੁੱਟ ਵਿੱਚ ਪਿਛਲੀ ਵੱਡੀ ਵਾਧਾ - 2010 ਅਤੇ 2014 ਵਿੱਚ - ਯੂਐਸ ਅਤੇ ਈਯੂ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਚਲਾਇਆ ਗਿਆ ਸੀ, ਜਿੱਥੇ ਉਦਯੋਗ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਨਾਜ ਅਧਾਰਤ ਹੈ। 2018 ਵਿੱਚ ਸੰਤੁਲਨ ਦੀ ਖਪਤ ਪੱਖ ਨੇ ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਲਗਭਗ 3 ਬਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ, 105.3 ਬਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ ਉੱਤੇ ਪਛਾੜ ਦਿੱਤਾ। ਇਹ ਅੰਤਰ 2018/19 ਵਿੱਚ ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ ਦੇ

ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਭਾਰੀ ਵਾਧੇ ਦੀ ਰੋਸ਼ਨੀ ਵਿੱਚ ਹੈਰਾਨੀਜਨਕ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਜਿਸ ਨੇ ਸਿਰਫ ਅਗਸਤ/ਸਤੰਬਰ ਤੋਂ ਮੰਗ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਕੀਤਾ, ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਸਟਾਕ ਵਿੱਚ ਕਾਫ਼ੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਈਥਾਨੋਲ ਛੱਡ ਦਿੱਤਾ।

"ਦੂਜਿਆਂ" ਲਈ ਖਪਤ ਦੇ ਅੰਕੜੇ ਵਿੱਚ 21.2 ਬਿਲੀਅਨ ਲੀਟਰ ਤੱਕ ਦਾ ਵਾਧਾ ਵਿਸ਼ਵ ਭਰ ਵਿੱਚ ਈਥਾਨੋਲ-ਬਲੇਡਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵਿਸਤਾਰ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਾਂ ਨੂੰ ਸਾਲ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਪ੍ਰਤੀਯੋਗੀ-ਕੀਮਤ ਅਮਰੀਕੀ ਨਿਰਯਾਤ ਵਾਲੀਅਮ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਤੋਂ ਲਾਭ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਘਰੇਲੂ ਬਾਲਣ ਈਥਾਨੋਲ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਲਈ ਸਰਕਾਰੀ ਸਹਾਇਤਾ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ - 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ ਨੂੰ ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਲਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ, ਕੋਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਨਹੀਂ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਜੂਟ ਦੇ ਫੈਬਰਿਕ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹੇਸੀਅਨ, ਹਲਕੇ ਭਾਰ ਵਾਲੇ DW, ਏ-ਟਵਿਲ, ਹੈਵੀ ਸੀਈ, ਜੰਬੋ ਬੈਗ (ਲਚਕਦਾਰ ਇੰਟਰਮੀਡੀਏਟ ਬਲਕ ਕੰਟੇਨਰ) (FIBCs) ਬਲਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

3.2 ਗੰਨੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਪੈਕੇਜਿੰਗ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ, 2018 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਮਸਾਲਿਆਂ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ:

- ਧਾਤ ਦੇ ਢੱਕਣ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ (ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ (PP) ਜਾਂ ਉੱਚ ਘਣਤਾ ਵਾਲੀ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ (HDPE) ਕੈਪਸ ਨਾਲ ਕੱਚ ਦੀ ਬੋਤਲ
- ਪਲਾਸਟਿਕ ਅਧਾਰਤ ਸਖ਼ਤ ਕੰਟੇਨਰ ਦੇ ਨਾਲ ਪਲਾਸਟਿਕ ਕੈਪ (ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਟੇਰੇਫਥਲੇਟ (PET) ਅਤੇ ਉੱਚ-ਘਣਤਾ ਵਾਲੇ ਪੋਲੀਥੀਨ (HDPE) ਕੰਟੇਨਰ)
- ਪੇਪਰ ਅਤੇ ਪੇਪਰ ਬੋਰਡ ਜਾਂ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਫਿਲਮ ਆਧਾਰਿਤ ਕੰਪੋਜ਼ਿਟ ਕੰਟੇਨਰ
- ਅੰਦਰ ਰੱਖੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਅਧਾਰਤ ਲਚਕੀਲੇ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਢਾਂਚੇ (ਹੀਟ ਸੀਲ) ਪਾਊਚ ਦੇ ਨਾਲ ਫੋਲਡਿੰਗ ਡੱਬੇ
- ਪਲਾਸਟਿਕ ਆਧਾਰਿਤ ਬਹੁ-ਪੱਧਰੀ ਲੇਅਰਡ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਾਊਚ (ਹੀਟ ਸੀਲ) (FSSAI, 2018)।
- ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ

3.3 ਸ਼ੂਗਰ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ

ਖੰਡ ਜੇਕਰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿੱਚ ਸਾਲ ਤੱਕ ਰਹਿ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਫੈਨਿਲ ਬੀਜਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਕਦਮਾਂ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- ਢੱਕਣ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਧੁੱਪ, ਮੀਂਹ ਅਤੇ ਨਮੀ ਵਾਲੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਜਿਸ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਖੰਡ ਸਟੋਰ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਹੈ, ਉਸ ਦਾ ਮਾਹੌਲ ਖੁਸ਼ਕ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਅਣਚਾਹੇ ਗੰਧ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਕੀੜੇ-ਮਕੋੜਿਆਂ ਅਤੇ ਕੀੜੇ-ਮਕੋੜਿਆਂ ਦੇ ਦਾਖਲੇ ਤੋਂ ਬਚਾਅ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਨਿਯੰਤਰਣਯੋਗ ਹਵਾਦਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਇਹ ਖੁਸ਼ਕ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਚੰਗੀ ਹਵਾਦਾਰੀ ਦੇਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗਿੱਲੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬੰਦ ਹਵਾਦਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਫਿਊਮੀਗੇਸ਼ਨ ਦੀ ਸਹੂਲਤ ਵੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ - 4

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ ਅਤੇ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼

4.1 ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸ

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

ਪੇਟੀ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ

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

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

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

4.2 ਖੰਡ ਲਈ ਮਿਆਰ

1. ਪਲਾਂਟੇਸ਼ਨ ਵਾਈਟ ਸੂਗਰ: ਗੰਨੇ ਜਾਂ ਸੂਗਰ ਬੀਟ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕ੍ਰਿਸਟਲਾਈਜ਼ ਉਤਪਾਦ। ਇਹ ਗੰਦਗੀ, ਗੰਦਗੀ, ਲੋਹੇ ਦੀ ਭਰਾਈ ਅਤੇ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਵਾਧੂ ਪਦਾਰਥ ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 0.1% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ:
 - (a) ਨਮੀ - ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 0.5% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ।
 - (b) ਸੁਕਰੋਜ਼ - ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 98% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ।
2. ਰਿਫਾਈਨਡ ਸੂਗਰ: ਸਫੈਦ ਕ੍ਰਿਸਟਲਿਨ ਖੰਡ ਜੋ ਪਲਾਂਟੇਸ਼ਨ ਵਾਈਟ ਸੂਗਰ ਨੂੰ ਸੋਧ ਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। . ਇਹ ਗੰਦਗੀ, ਗੰਦਗੀ, ਲੋਹੇ ਦੀ ਭਰਾਈ ਅਤੇ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਵਾਧੂ

ਪਦਾਰਥ ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 0.1% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਵੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ:

- (a) ਨਮੀ - ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 0.5% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ।
- (b) ਸੁਕਰੋਜ਼ - ਭਾਰ ਦੁਆਰਾ 99.5% ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ।

4.3 ਸਵੱਛ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਵਧੀਆ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (GMP/GHP) ਅਤੇ

HACCP

ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਸਵੱਛਤਾ

- i. ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਾਂ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਸਹੂਲਤ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਪਕਰਨ ਅਤੇ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਧਾਤ ਦੇ ਛਾਲਿਆਂ, ਫਲੋਕਿੰਗ ਪਲਾਸਟਰ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਲਬੇ ਅਤੇ ਰਸਾਇਣਾਂ ਅਤੇ ਇਸ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਤੋਂ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ। ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸਥਾਪਨਾ ਦੇ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸੇ ਉਚਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- ii. ਮਾਸਟਰ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਸ਼ਡਿਊਲ ਨੂੰ ਸਮੁੱਚੀ ਸਹੂਲਤ ਲਈ ਚੈਕਲਿਸਟਾਂ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:
 - ਖੇਤਰ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਬਰਤਨਾਂ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ;
 - ਖਾਸ ਕੰਮਾਂ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ;
 - ਸਫ਼ਾਈ ਵਿਧੀ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਬਾਰੰਬਾਰਤਾ; ਅਤੇ
 - ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ੀਲਤਾ ਦੀ ਜਾਂਚ ਲਈ ਨਿਗਰਾਨੀ ਪ੍ਰਬੰਧ
 - ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ
 - ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ੀਲਤਾ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਤਸਦੀਕ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ
 - ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਟਕਣ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਕੀ ਸੁਧਾਰ ਅਤੇ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਰਹੀਆਂ ਹਨ।

- ਜਿੱਥੇ ਕਦੇ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਹਵਾ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਅਤੇ ਸਵੈਬ ਟੈਸਟ ਦੀ ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ ਦੇ ਨਾਲ ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਲ ਜੋਖਮ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ।
- iii. ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਰਸਾਇਣ ਭੋਜਨ ਗ੍ਰੇਡ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਕਿਤੇ ਵੀ ਇਸਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਉਪਕਰਨਾਂ ਜਾਂ ਪੈਦਿਆਂ ਦੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਰਾਹੀਂ ਸਿੱਧੇ ਜਾਂ ਅਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਸਾਵਧਾਨੀ ਨਾਲ ਅਤੇ ਨਿਰਮਾਤਾਵਾਂ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਸਹੀ ਪਤਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ, ਜਿੱਥੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਦੇ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ, ਸਪਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- iv. ਸਫਾਈ ਭੋਜਨ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦੇਵੇਗੀ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਵਿਭਾਜਕ ਦੁਆਰਾ ਭੌਤਿਕ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦੀ ਸੰਯੁਕਤ ਵਰਤੋਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗਰਮੀ, ਸਕ੍ਰਬਿੰਗ, ਖਰਾਬ ਵਹਾਅ ਅਤੇ ਵੈਕਿਊਮ ਸਫਾਈ ਜਾਂ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਚਣ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਤਰੀਕਿਆਂ, ਅਤੇ ਢੁਕਵੇਂ ਏਜੰਟ ਸਫਾਈ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਰਸਾਇਣਕ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- v. ਇਹ ਸਹੂਲਤਾਂ ਖੋਰ ਰੋਧਕ ਸਮੱਗਰੀ ਨਾਲ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ, ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਆਸਾਨ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਜਿੱਥੇ ਉਚਿਤ ਹੋਵੇ, ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਪਲਾਈ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀਆਂ ਲਈ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੰਗਾਂ ਦੀ ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਸਾਰੇ ਸਫਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਕਤਾ ਵਿਧੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਸਫਾਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;

- ਸਤ੍ਹਾ ਤੋਂ ਕੁੱਲ ਦਿਸਣ ਵਾਲੇ ਮਲਬੇ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ।
- ਮਿੱਟੀ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਅਲ ਫਿਲਮ (ਸਫਾਈ) ਨੂੰ ਢਿੱਲੀ ਕਰਨ ਲਈ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਘੋਲ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ
- ਢਿੱਲੀ ਮਿੱਟੀ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਪਾਣੀ (ਜਿੱਥੇ ਸੰਭਵ ਹੋਵੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ) ਨਾਲ ਕੁਰਲੀ ਕਰੋ।
- ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਮਲਬੇ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਅਤੇ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਲਈ ਡਰਾਈ ਕਲੀਨਿੰਗ ਜਾਂ ਹੋਰ ਢੁਕਵੇਂ ਤਰੀਕੇ

- ਜਿੱਥੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੋਵੇ, ਸਫਾਈ ਦੇ ਬਾਅਦ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਕੁਰਲੀ ਕਰਕੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਤਾਲਾ ਅਤੇ ਕੁੰਜੀ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਵਾਲਾ ਮਨੋਨੀਤ ਖੇਤਰ ਸਫਾਈ ਉਪਕਰਣਾਂ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ

ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਫਾਈ ਲਈ ਰਸਾਇਣ, ਜਿੱਥੇ ਕਦੇ ਵੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਅਤੇ ਲਾਗੂ CIP ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਘਰ ਦੀ ਸੰਭਾਲ

- i. ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਸਟੇਰੇਜ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਇੱਕ ਹਾਊਸਕੀਪਿੰਗ ਅਨੁਸੂਚੀ ਬਣਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾਵੇਗੀ।
- ii. ਸੜਕਾਂ, ਪਾਰਕਿੰਗ ਸਥਾਨਾਂ ਅਤੇ ਨਾਲੀਆਂ ਸਮੇਤ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।
- iii. ਕੰਧਾਂ ਅਤੇ ਫਰਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰਾ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਛੱਤਾਂ ਅਤੇ ਲਾਈਟ ਫਿਕਸਚਰ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਆਸਾਨ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- iv. ਡਰੇਨਾਂ ਦਾ ਆਕਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਢਲਾਣ ਵਾਲਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਫਾਈ ਵਿੱਚ ਸੌਖ ਲਈ ਡਰੇਨਾਂ ਵਿੱਚ ਹਟਾਉਣਯੋਗ ਗਰੇਟ ਲਗਾਏ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
- v. ਤੀਜੀ ਧਿਰ (ਕੰਟਰੈਕਟ) ਸਫਾਈ ਕੰਪਨੀਆਂ ਲਈ, ਸਪਲਾਇਰ ਨੂੰ ਸਪਸ਼ਟ ਦਾਇਰੇ, ਸੇਵਾਵਾਂ ਦੇ ਵੇਰਵੇ ਅਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- vi. ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਦੇ ਭੰਡਾਰਨ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਸਪਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚਿੰਨ੍ਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੂੜੇ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ ਸਮੇਂ ਸਿਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

4.4 HACCP ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ

ਉਪਰੋਕਤ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਅਤੇ ਇਹ ਤਸਦੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਹੈ ਕਿ HACCP ਨਿਯੰਤਰਣ ਮੌਜੂਦ ਹਨ ਅਤੇ ਬਣਾਏ ਜਾ ਰਹੇ ਹਨ।

ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਵਿੱਚ (ਘੱਟੋ-ਘੱਟ) ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ:

- HACCP ਟੀਮ ਦੀ ਰਚਨਾ;
- ਉਤਪਾਦ ਵੇਰਵਾ;
- ਇੱਛਤ ਵਰਤੋਂ;
- ਫਲੋ ਚਾਰਟ;
- ਖਤਰੇ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ;
- ਸੀਸੀਪੀ ਨਿਰਧਾਰਨ;
- ਨਾਜ਼ੁਕ ਸੀਮਾ ਨਿਰਧਾਰਨ;
- ਪ੍ਰਮਾਣਿਕਤਾ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ; ਅਤੇ
- HACCP ਯੋਜਨਾ

HACCP ਯੋਜਨਾ ਵਿੱਚ ਹਰੇਕ ਪਛਾਣੇ ਗਏ CCP ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਵੇਗੀ:

- CCP 'ਤੇ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਖਤਰੇ;
- ਕੰਟਰੋਲ ਮਾਪ(ਆਂ);
- ਨਾਜ਼ੁਕ ਸੀਮਾ(ਆਂ);
- ਨਿਗਰਾਨੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ(ਆਂ);
- ਜੇ ਨਾਜ਼ੁਕ ਸੀਮਾਵਾਂ ਨੂੰ ਪਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸੁਧਾਰ ਅਤੇ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈਆਂ;
- ਨਿਗਰਾਨੀ, ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈ ਅਤੇ ਤਸਦੀਕ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਅਧਿਕਾਰੀ;
- ਨਿਗਰਾਨੀ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ।

ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਲਈ ਰਿਕਾਰਡ

- CCP ਨਿਗਰਾਨੀ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ;
- ਭਟਕਣਾ ਅਤੇ ਸੰਬੰਧਿਤ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈਆਂ;
- ਗੈਰ-ਅਨੁਕੂਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ;

- ਕੀਤੀ ਗਈ ਤਸਦੀਕ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ;
- HACCP ਯੋਜਨਾ ਵਿੱਚ ਸੋਧਾਂ;
- ਪ੍ਰਮਾਣਿਕਤਾ ਰਿਕਾਰਡ; ਉਤਪਾਦ ਰੀਲੀਜ਼ ਰਿਕਾਰਡ ਅਤੇ ਟੈਸਟਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ।

4.5 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲਈ ਆਮ ਲੋੜਾਂ

1. ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਜਾਂ ਧਾਤਾਂ ਦੇ ਬਣੇ ਬਰਤਨ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ, ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਪੈਕਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਸਨੂੰ ਮਨੁੱਖੀ ਖਪਤ ਲਈ ਅਯੋਗ ਸਮਝਿਆ ਜਾਵੇਗਾ:
 - a) ਕੰਟੇਨਰ ਜੋ ਜੰਗਾਲ ਹਨ;
 - b) ਮੀਨਾਕਾਰੀ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਜੋ ਚਿਪੜੇ ਅਤੇ ਜੰਗਾਲ ਬਣ ਗਏ ਹਨ;
 - c) ਤਾਂਬੇ ਜਾਂ ਪਿੱਤਲ ਦੇ ਡੱਬੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਟਿੰਨ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ
 - d) ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਦੇ ਬਣੇ ਕੰਟੇਨਰ ਰਸਾਇਣਕ ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ IS:20 ਨਿਰਧਾਰਨ ਲਈ ਕਾਸਟ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਅਤੇ ਬਰਤਨਾਂ ਲਈ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਅਲੋਏ ਜਾਂ ਬਰਤਨਾਂ ਲਈ IS:21 ਨਿਰਧਾਰਨ ਅਤੇ ਬਰਤਨਾਂ ਲਈ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਅਲਾਏ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਨਹੀਂ ਹਨ।
2. ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਬਣੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਭਾਰਤੀ ਮਿਆਰਾਂ ਦੇ ਨਿਰਧਾਰਨ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਾਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਉਪਕਰਣਾਂ ਜਾਂ ਰਿਸੈਪਟਕਲਾਂ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ;
 - i. IS : 10146 (ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਥੀਲੀਨ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ)
 - ii. IS: 10142 (ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਸਟਾਇਰੀਨ ਪੋਲੀਮਰਾਂ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ);
 - iii. IS : 10151 (ਪੋਲੀਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ (PVC), ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ;
 - iv. IS : 10910 (ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਪੋਲੀਪ੍ਰੋਪਾਈਲੀਨ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ);
 - v. IS : 11434 (ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਇਓਨੋਮਰ ਰੈਜਿਨ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ);
 - (vi) IS:

11704 ਈਥੀਲੀਨ ਐਕਰੀਲਿਕ ਐਸਿਡ (EAA) ਕੋਪੋਲੀਮਰ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ। (vii) IS: 12252 -

ਪੋਲੀ ਅਲਕਾਈਲੀਨ ਟੇਰੇਫੈਥਲੇਟਸ (PET) ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ।

vi. IS: 12247 - ਨਾਈਲੋਨ 6 ਪੋਲੀਮਰ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਨ; (ix) IS: 13601 - Ethylene Vinyl

Acetate (EVA);

vii. IS: 13576 - Ethylene Metha Acrylic Acid (EMAA);

viii. ਟੀਨ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਡੱਬੇ ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਤੇਲ ਅਤੇ ਚਰਬੀ ਦੀ

ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਨਹੀਂ ਵਰਤੇ ਜਾਣਗੇ;

ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਤਾਂਬੇ ਦੇ ਬਣੇ ਭਾਂਡੇ ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਟਿੰਨ ਨਾ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹੋਣ, ਖੰਡ ਮਿਠਾਈਆਂ ਜਾਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਤੇਲ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਬਰਤਨਾਂ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਸਿਰਫ਼ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਮਨੁੱਖੀ ਖਪਤ ਲਈ ਖੰਡ ਮਿਠਾਈਆਂ ਜਾਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਤੇਲ ਨੂੰ ਅਯੋਗ ਨਹੀਂ ਮੰਨਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।

3. ਡੱਬਾਬੰਦ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਆਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਲੋੜਾਂ,

i. ਸਾਰੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪੈਕ ਅਤੇ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ii. ਡੱਬਿਆਂ ਦਾ ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸਾ ਵੱਡੇ ਡੈਂਟਾਂ, ਜੰਗਾਲ, ਛੇਦ ਅਤੇ ਸੀਮ ਦੇ ਵਿਗਾੜ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

iii. ਕੈਨ ਲੀਕ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਲੇਬਲਿੰਗ ਲਈ ਆਮ ਲੋੜਾਂ

1. ਹਰੇਕ ਪੂਰਵ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਲੇਬਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇੱਥੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਵੇ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਹੋਰ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ, ਅਰਥਾਤ;

2. ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਦਰਸਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਘੋਸ਼ਣਾ ਦੇ ਵੇਰਵੇ ਦੇਵਨਾਗਰੀ ਲਿਪੀ ਵਿੱਚ ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਜਾਂ ਹਿੰਦੀ ਵਿੱਚ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ: ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਇੱਥੇ ਸ਼ਾਮਲ ਕੁਝ ਵੀ ਇਸ ਨਿਯਮ ਦੇ ਅਧੀਨ ਲੋੜੀਂਦੀ ਭਾਸ਼ਾ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਭਾਸ਼ਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਰੋਕ ਨਹੀਂ ਸਕੇਗਾ।

3. ਪੂਰਵ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਲੇਬਲਿੰਗ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਵਰਣਨ ਜਾਂ ਪੇਸ਼ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੇ ਝੂਠਾ, ਗੁੰਮਰਾਹਕੁੰਨ ਜਾਂ ਧੋਖਾ ਦੇਣ ਵਾਲਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਇਸਦੇ ਚਰਿੱਤਰ ਬਾਰੇ ਗਲਤ ਪ੍ਰਭਾਵ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ;
4. ਪੂਰਵ-ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚ ਲੇਬਲ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਉਹ ਡੱਬੇ ਤੋਂ ਵੱਖ ਨਾ ਹੋਣ;
5. ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਸਮਗਰੀ ਖਰੀਦ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਦੀਆਂ ਆਮ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਉਪਭੋਗਤਾ ਦੁਆਰਾ ਸਪੱਸ਼ਟ, ਪ੍ਰਮੁੱਖ, ਅਟੁੱਟ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪੜ੍ਹਨਯੋਗ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ;
6. ਜਿੱਥੇ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਇੱਕ ਰੈਪਰ ਦੁਆਰਾ ਢੱਕਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਰੈਪਰ ਵਿੱਚ ਲੋੜੀਂਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ 'ਤੇ ਲੇਬਲ ਬਾਹਰੀ ਰੈਪਰ ਦੁਆਰਾ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪੜ੍ਹਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਅਸਪਸ਼ਟ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;

ਲਾਈਸੈਂਸ ਨੰਬਰ ਮੁੱਖ ਡਿਸਪਲੇ ਪੈਨਲ 'ਤੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਫਾਰਮੈਟ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ, ਅਰਥਾਤ: -

ਫੂਡ ਐਡਿਟਿਵਜ਼ ਬਾਰੇ ਘੋਸ਼ਣਾ-

- i. ਸੰਬੰਧਿਤ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਅਨੁਮਤੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਭੋਜਨ ਜੋੜਾਂ ਦੀਆਂ ਸੂਚੀਆਂ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਜੋੜਾਂ ਲਈ, ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਸਿਰਲੇਖਾਂ ਨੂੰ ਖਾਸ ਨਾਮਾਂ ਜਾਂ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਸੰਖਿਆਤਮਕ ਪਛਾਣਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

ਐਸਿਡਿਟੀ ਰੈਗੂਲੇਟਰ, ਐਸਿਡ, ਐਂਟੀਕੈਕਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਐਂਟੀਫੋਮਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਐਂਟੀਆਕਸੀਡੈਂਟ, ਬਲਕਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਰੰਗ, ਰੰਗ ਧਾਰਨ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਏਜੰਟ, ਇਮਲਸੀਫਾਇਰ, ਇਮਲਸੀਫਾਇੰਗ ਸਾਲਟ, ਫਰਮਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਫਲੋਰ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਏਜੰਟ, ਸੁਆਦ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲਾ, ਫੇਮਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਜੈਲਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਗਲੇਜਿੰਗ ਏਜੰਟ ਪ੍ਰੋਪੈਲੈਂਟ, ਰਾਈਜਿੰਗ ਏਜੰਟ, ਸਟੈਬੀਲਾਈਜ਼ਰ, ਸਵੀਟਨਰ, ਥਿਕਨਰ:

- ii. ਰੰਗਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੁਆਦਾਂ ਦਾ ਜੋੜ-

- a. ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਰੰਗਦਾਰ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਵਾਧੂ ਜੋੜ - ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਸਤੂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਬਾਹਰੀ ਰੰਗੀਨ ਪਦਾਰਥ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ,

ਵੱਡੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਬਿਆਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ। ਇੰਨੇ ਰੰਗ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪੈਕੇਜ ਲਈ, ਅਰਥਾਤ:

CONTAIN PERMITTED NATURAL COLOUR(S)

ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਕੁਦਰਤੀ ਰੰਗ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦਾ ਹੈ

ਜਾਂ

CONTAIN PERMITTED SYNTHETIC FOOD COLOUR(S)

ਅਨੁਮਤੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਭੋਜਨ ਰੰਗ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦਾ ਹੈ

ਜਾਂ

CONTAINS PERMITTED NATURAL AND SYNTHETIC FOOD COLOUR(S)

ਇਸ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਕੁਦਰਤੀ ਅਤੇ ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਭੋਜਨ ਰੰਗ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ

ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਜਿੱਥੇ ਅਜਿਹਾ ਬਿਆਨ ਭੋਜਨ ਦੇ ਰੰਗ ਦੇ ਨਾਮ ਜਾਂ INS ਨੰਬਰ ਦੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ, ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ ਰੰਗ ਦਾ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

b) ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਫਲੇਵਰਿੰਗ ਏਜੰਟਾਂ ਦਾ ਵਾਧੂ ਜੋੜ।

ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਸਤੂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਬਾਹਰੀ ਫਲੇਵਰਿੰਗ ਏਜੰਟ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪੈਕੇਜ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਲਿਖਿਆ ਹੋਵੇਗਾ, ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਵੱਡੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਬਿਆਨ:

CONTAINS ADDED FLAVOUR (ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ (ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਡਕਟ ਸਟੈਂਡਰਡਸ ਅਤੇ ਫੂਡ ਐਡੀਟਿਵ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ, 2011 ਦੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 3.1.10(1) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਫਲੇਵਰਿੰਗ ਏਜੰਟ ਦੀ ਕਿਸਮ)

c) ਜੇਕਰ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਰੰਗ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਦੋਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਵੱਡੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸੰਯੁਕਤ ਕਥਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਰੰਗੀਨ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਪੈਕੇਜ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ, ਅਰਥਾਤ:

CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

ਇਸ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਕੁਦਰਤੀ ਰੰਗ (S) ਅਤੇ ਜੋੜਿਆ ਗਿਆ ਸੁਆਦ (S) ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ

ਜਾਂ

CONTAINS PERMITTED SYNTHETIC FOOD COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

ਅਨੁਮਤੀਸ਼ੁਦਾ ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਭੋਜਨ ਰੰਗ ਅਤੇ ਜੋੜਿਆ ਗਿਆ ਸੁਆਦ ਰੱਖਦਾ ਹੈ

ਜਾਂ

CONTAINS PERMITTED NATURAL AND SYNTHETIC FOOD COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

ਇਸ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਕੁਦਰਤੀ ਅਤੇ ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਭੋਜਨ ਰੰਗ (S) ਅਤੇ ਜੋੜਿਆ ਗਿਆ ਸੁਆਦ (S) ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ

ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਨਕਲੀ ਸੁਆਦ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਲੇਬਲ ਸੁਆਦਾਂ ਦੇ ਆਮ ਨਾਮ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਕਰੇਗਾ, ਪਰ ਕੁਦਰਤੀ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਜਾਂ ਕੁਦਰਤ ਦੇ ਸਮਾਨ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਫਲੇਵਰਾਂ ਦੇ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਨਾਮ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਅਤੇ ਇਹ ਇਸ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ। ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ

2.2.2 (5) (ii) ਦੇ ਤਹਿਤ ਦਰਸਾਏ ਅਨੁਸਾਰ ਲੇਬਲ ਘੋਸ਼ਣਾ ਦੀ ਲੋੜ

ਨੋਟ: - ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਮਿਆਰ (ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਮਿਆਰ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਜੋੜ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ ਦੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.2.2(5)(ii) ਅਤੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 3.2.1 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਰੰਗਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੁਆਦਾਂ ਨੂੰ ਜੋੜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਬਿਆਨ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, 2011, ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਵਿੱਚ ਅਜਿਹੇ ਰੰਗਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੁਆਦਾਂ ਨੂੰ ਜੋੜਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਨਾਲ ਹੀ, ਉਪਰੋਕਤ ਬਿਆਨ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਆਮ ਨਾਮ ਜਾਂ

ਨਿਰਮਾਤਾ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ

(i) ਨਿਰਮਾਤਾ ਅਤੇ ਨਿਰਮਾਣ ਇਕਾਈ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ ਜੇਕਰ ਇਹ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਸਥਿਤ ਹਨ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਨਿਰਮਾਤਾ ਪੈਕਰ ਜਾਂ ਬੋਟਲਰ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਬੋਟਲਿੰਗ ਯੂਨਿਟ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋਵੇ, ਘੋਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਰ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ;

(ii) ਜਿੱਥੇ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ ਦੁਆਰਾ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਨਿਰਮਾਤਾ ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ ਦੇ ਲਿਖਤੀ ਅਥਾਰਟੀ ਦੇ ਅਧੀਨ, ਉਸਦੇ ਜਾਂ ਇਸਦੇ ਬ੍ਰਾਂਡ ਨਾਮ ਦੇ ਅਧੀਨ ਭੋਜਨ ਦਾ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂ ਬੋਤਲਬੰਦ ਕੀਤਾ

ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਲੇਬਲ ਵਿੱਚ ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਬੋਤਲਿੰਗ ਯੂਨਿਟ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਨਿਰਮਾਤਾ ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ, ਜਿਸ ਦੇ ਲਈ ਅਤੇ ਉਸ ਦੀ ਤਰਫ਼ੋਂ, ਇਹ ਨਿਰਮਿਤ ਜਾਂ ਪੈਕ ਜਾਂ ਬੋਤਲਬੰਦ ਹੈ;

(iii) ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਇੱਕ ਸਮਾਨ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਆਯਾਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਆਯਾਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ ਵੀ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਸ਼ਰਤ ਹੋਰ ਇਹ ਕਿ ਜਿੱਥੇ ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਨਿਰਮਿਤ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਜਾਂ ਬੋਤਲ ਵਿੱਚ ਬੰਦ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਅਜਿਹੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂ ਵਾਲੇ ਪੈਕੇਜ ਉੱਤੇ ਲੇਬਲ, ਭੋਜਨ ਵਸਤੂ ਦੇ ਮੂਲ ਦੇਸ਼ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਦਰਾਮਦ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਪਤਾ ਵੀ ਲਿਖਿਆ ਹੋਵੇਗਾ। ਅਤੇ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਬੋਤਲਿੰਗ ਦਾ ਅਹਾਤਾ।

ਸ਼ੁੱਧ ਮਾਤਰਾ

- i. ਭਾਰ ਜਾਂ ਮਾਤਰਾ ਜਾਂ ਸੰਖਿਆ ਦੁਆਰਾ ਸ਼ੁੱਧ ਮਾਤਰਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮਾਮਲਾ ਹੋਵੇ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਰ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਘੋਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ; ਅਤੇ
- ii. ਸ਼ੁੱਧ ਮਾਤਰਾ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਇੱਕ ਤਰਲ ਮਾਧਿਅਮ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਿਕਾਸੀ ਭਾਰ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਵਿਆਖਿਆ - 1: ਇਸ ਲੋੜ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਲਈ "ਤਰਲ ਮਾਧਿਅਮ" ਸਮੀਕਰਨ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ, ਖੰਡ ਅਤੇ ਨਮਕ ਦੇ ਜਲਮਈ ਘੋਲ, ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਜੂਸ ਜਾਂ ਸਿਰਕੇ, ਇੱਕਲੇ ਜਾਂ ਸੁਮੇਲ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਵਿਆਖਿਆ - 2: ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਵਸਤੂ ਦੀ ਸ਼ੁੱਧ ਮਾਤਰਾ ਦਾ ਐਲਾਨ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਰੈਪਰਾਂ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਭਾਰ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ:

iii. ਜਿੱਥੇ ਇੱਕ ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਮਿਠਾਈਆਂ ਦੀਆਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਛੋਟੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਹਰ ਇੱਕ ਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵਸਤੂ ਦੇ ਕੁੱਲ ਵਜ਼ਨ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣਾ ਵਾਜਬ ਤੌਰ 'ਤੇ

ਵਿਵਹਾਰਕ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ, ਇਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਮਿਠਾਈਆਂ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਦੇ ਅਜਿਹੇ ਤੁਰੰਤ ਰੈਪਰਾਂ ਦਾ ਭਾਰ ਪੈਕੇਜ, ਅਜਿਹੇ ਕਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ ਵਾਲੇ ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਇਸ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਘੋਸ਼ਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੁੱਲ ਵਜ਼ਨ ਵਿੱਚ ਅਜਿਹੇ ਤਤਕਾਲ ਰੈਪਰ ਦਾ ਭਾਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੇ ਤਤਕਾਲ ਰੈਪਰ ਦਾ ਕੁੱਲ ਭਾਰ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੈ -

- a) ਅੱਠ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ, ਜਿੱਥੇ ਅਜਿਹਾ ਤੁਰੰਤ ਰੈਪਰ ਮੋਮ ਵਾਲਾ ਕਾਗਜ਼ ਜਾਂ ਪੱਟੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਮੋਮ ਜਾਂ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਵਾਲਾ ਹੋਰ ਕਾਗਜ਼ ਹੈ; ਜਾਂ
- b) ਛੇ ਫੀਸਦੀ। ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਮਿਠਾਈਆਂ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਕੁੱਲ ਕੁੱਲ ਵਜ਼ਨ ਦੇ ਹੋਰ ਕਾਗਜ਼ਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਤੁਰੰਤ ਰੈਪਰ ਦੇ ਭਾਰ ਨੂੰ ਘਟਾਓ।

4.6 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 'ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ' ਜਾਂ 'ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ;
2. ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੀ ਬੋਤਲ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਣ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਨੂੰ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਨਿਰਧਾਰਤ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ।
3. “ਇਸ ਪੈਕੇਜ ਦੀ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਟੈਨਡ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ (ਜਿਵੇਂ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ) ਦੀ ਰਚਨਾ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਤਰਲ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਇਸ ਸੰਘਣੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ (ਇੱਥੇ ਭਾਗਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਪਾਓ) ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ। ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਖੁਸ਼ਕ (ਸੁੱਕਿਆ) ਦੁੱਧ”।

4. ਸੱਤ ਦਿਨਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂਆਂ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ 'ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਪਰ ਨਿਰਮਾਤਾ ਜਾਂ ਪੈਕਰ ਦੁਆਰਾ 'ਤਾਰੀਖ ਅਨੁਸਾਰ ਵਰਤੋਂ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।
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।

4.7 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ

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

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

ਬਸ਼ਰਤ 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:

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

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ)

ਜਾਂ

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

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਹੀਨੇ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

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

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਮਹੀਨੇ ਦੇ ਨਿਰਮਾਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

(ਨੋਟ: - ਖਾਲੀ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ)

- ii) ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਬੋਤਲ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਜਰਮ ਜਾਂ ਅਲਟਰਾ ਹਾਈ ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਦੁੱਧ, ਸੇਇਆ ਦੁੱਧ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਰੋਟੀ, ਢੇਕਲਾ, ਭੇਲਪੁਰੀ, ਪੀਜ਼ਾ, ਡੋਨਟਸ, ਖੇਆ, ਪਨੀਰ, ਜਾਂ ਫਲਾਂ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੀਟ, ਮੱਛੀ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਬਿਨਾਂ ਡੱਬਾਬੰਦ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲਾ ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਵਸਤੂ ਵਰਗੀ, ਘੋਸ਼ਣਾ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ

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

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਤਾਰੀਖ/ਮਹੀਨਾ/ਸਾਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....DAYS FROM PACKAGING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਦਿਨ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

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

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

ਨੋਟ:

- a) ਖਾਲੀ ਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ
- b) ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਨੂੰ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- c) ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- iii. Aspartame ਦੇ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ, ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਡੇਟ 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, ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਮਿਤੀ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੋਂ / ਸਿਫਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ / ਮਿਆਦ

ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

4.8 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

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

1. ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਚਲਾਉਣ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰਪੂਰਵਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੰਦਾ ਹੈ।
2. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
3. ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਨਿਵੇਸ਼ ਕੀਤੇ ਪੈਸੇ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
4. ਇਹ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀਆਂ ਵੱਖਰੀਆਂ ਲਾਗਤਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
5. ਇਹ ਇੱਕ ਖਾਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਉਤਪਾਦਨ ਲਾਗਤ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
6. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਭਰੋਸਾ ਅਭਿਆਸਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ।
7. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਉਪਕਰਨ ਸੁਚਾਰੂ/ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲ ਰਹੇ ਹਨ।
8. ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਲਈ ਸਬੂਤ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।
9. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਉਚਿਤ ਕੀਮਤ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
10. ਇਹ ਸਹੀ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਉਪਾਅ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

4.9 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 ਉਦੋਂ ਹੀ ਬਣਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ:
- ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਇੱਕੋ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਹਰ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- ਹਰੇਕ ਬੈਚ ਲਈ ਇੱਕ ਮਿਆਰੀ ਫਾਰਮੂਲੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- ਮਿਆਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੈਰਾਮੀਟਰ ਹਰ ਬੈਚ ਲਈ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

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

- ਸਟਾਕ ਕੰਟਰੋਲ ਬੁੱਕ (ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਖਰੀਦ ਨੋਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲੋਗਬੁੱਕ (ਜਿੱਥੇ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੋਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)
- ਉਤਪਾਦ ਵਿਕਰੀ ਰਿਕਾਰਡ (ਜਿੱਥੇ ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਵੰਡ ਨੋਟ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ)

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