



কলৰ আটা কুকিপ্রস্তুত কৰা

এফ.এম.ই. – দক্ষতা প্রশিক্ষণ



ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান
খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়, ভাৰত চৰকাৰ
থাঞ্জাভুৰ, তামিলনাডু
2020

কলকুকিৰ প্ৰস্তুতি

পৰিচয়

কল (মুছা এছ.পি.) হৈছে সমগ্ৰ বিশ্বতে বহুলভাৱে খোৱা ফলবোৰৰ ভিতৰত এটা। ই বিভিন্ন পুষ্টিগত উপাদানৰ এক সমৃদ্ধ উৎস যাৰ ভিতৰত আছে লো, ফছফৰাছ, পটাছিয়াম, কেলচিয়াম আৰু ভিটামিন।

প্লেইণ্টেইনৰ গঠন (কেঁচা কল)

Constituent	Raw banana (Plantain variety)
Water (%)	66.4
Protein (%)	1.1
Fat (%)	0.4
Carbohydrates (%)	31.2
Ash (%)	0.9
Calcium (mg/100g)	7
Phosphorous (mg/100g)	30
Iron (mg/100g)	0.7
Sodium (mg/100g)	5
Thiamin (mg/100g)	0.06
Riboflavin (mg/100g)	0.04
Vitamin – C (mg/100g)	14
Niacin (mg/100g)	0.6

ভাৰত হৈছে বিশ্বৰ সৰ্ববৃহৎ কল উৎপাদক আৰু ই 25.7 অৰিহণা যোগায়

% বিশ্বৰ কল উৎপাদনলৈ। ভাৰতে 32 নিযুত মেট্ৰিক টন কল উৎপাদন কৰে আৰু ই দেশৰ মুঠ কৃষিভূমিৰ 13% সামৰি লয়। 90% তকৈ অধিক কল ঘৰুৱাভাৱে ব্যৱহাৰ কৰা হয় আৰু 10% প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ অধীনত থাকে।

উচ্চ আৰ্দ্ৰতা আৰু জলবায়ুপ্ৰকৃতিৰ বাবে ই এক অত্যন্ত পচনশীল ফল। যদিও ভাৰত হৈছে কলৰ মুখ্য উৎপাদক, তথাপিও শস্য চপোৱাৰ পিছত ব্যৱস্থাপনা অনুপযুক্ত পদ্ধতিৰ বাবে কলৰ খাদ্যমূল্যত যথেষ্ট লোকচান হয়। 3-6 মাহৰ শ্বেল্ফ স্থিৰতাৰ সৈতে সেইবোৰপচনশীলৰ পৰা অৰ্ধ-পচনশীল সামগ্ৰীলৈ ৰূপান্তৰ কৰিবলৈ উপযুক্ত খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ কৌশল ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। কলৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণে সামগ্ৰীৰ মূল্য বৃদ্ধি কৰে য'ত কৃষক বা ব্যৱসায়ীয়ে উন্নত মূল্য পাব পাৰে।

মান যোগ কৰা কুকিসমূহ

কুকিবোৰ 40-60% চৰ্বি আৰু 50-60% চেনী ব্যৱহাৰ কৰি তৈয়াৰ কৰা হয়। কল কুকিজ হৈছে বৰ্ধিত পুষ্টিগত মূল্যৰ সৈতে মূল্য সংযোজন সামগ্ৰী উৎপাদনৰ বাবে কলশস্য ব্যৱহাৰ কৰাৰ এক প্ৰয়াস। ই উদ্যোগীসকলক কল উদ্যোগৰ সঞ্চালন আৰু প্ৰক্ৰিয়াকৰণ শক্তিশালী কৰাত সহায় কৰিব পাৰে। কল কুকি হৈছে এক বেক কৰা খাদ্য সামগ্ৰী যি সাধাৰণতে সৰু, সমতল আৰু মিঠা হয়। কলৰ আটাৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা (উচ্চ

অধিক পৰিমাণৰ চৰ্বি আৰু চেনীথকা শ্বেতসাৰৰ পৰিমাণ)। তুলনামূলকভাৱে কম বেকিং উষ্ণতাৰ সৈতে ইয়াক দীঘলীয়া বেকিং সময়ৰ প্ৰয়োজন। প্ৰথম বেকিং জোনত উচ্চ আৰ্দ্ৰতাৰ প্ৰয়োজন যাতে ময়দাঅভেন বেণ্ডত বিয়পি পৰে.

কলা

কুকিজ নিৰ্মাণ প্ৰক্ৰিয়াত তিনিটা পদক্ষেপ অন্তৰ্ভুক্ত থাকে

- 1) মিশ্ৰণ
- 2) আকৃতি দিয়া বা গঠন কৰা
- 3) বেকিং

মিশ্ৰণ কৰা হৈছে

মিশ্ৰণ হৈছে বিভিন্ন উপাদানবোৰ এক অভিন্ন আৰু সমগোষ্ঠীয় মিশ্ৰণত মিহলি কৰাৰ বাবে প্ৰস্তুত কৰা এক প্ৰক্ৰিয়া। মুখ্য উপাদানবোৰ হৈছে ময়দা, চৰ্বি আৰু চেনী। সকলো জোখা উপাদান ময়দা গঠনৰ বাবে একেলগে ৰখা হয়। প্ৰস্তুত কৰা ময়দা মিক্সাৰত খুৱাই দিয়া হয় য'ত মিশ্ৰণ কৰা হয় আৰু ময়দা ছাঁচ/কটাৰ বাবে প্ৰস্তুত কৰা হয়.

আকৃতি দিয়া আৰু গঠন কৰা

গঠন প্ৰক্ৰিয়াটো প্ৰতিটো কুকি প্ৰকাৰৰ বাবে নিৰ্দিষ্ট। তিনিটা প্ৰক্ৰিয়া আছে যাৰ দ্বাৰা কুকিৰ আকৃতি বা গঠন প্ৰাপ্ত কৰা হয় -

- 1) স্বীটিং আৰু কাটিং
- 2) ৰোটাবী মোল্ডিং
- 3) এক্সট্ৰুচন

স্বীটিং আৰু কাটিং পদ্ধতি:

গঠনৰ এই পদ্ধতিটো ফ্ৰেকাৰ, অৰ্ধমিঠা কুকিজ আৰু বাছনি কৰা কোমল ময়দা উৎপাদনৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়.

ৰোটাবী মোল্ডিং:

ৰোটাবী মোল্ডিং প্ৰক্ৰিয়াটোৱে স্বীটিং আৰু কাটিংতকৈ সুবিধা প্ৰদান কৰে যে পুনৰব্যৱহাৰ কৰিবলৈ কোনো স্কেপ নাই আৰু শ্ৰমিকৰ প্ৰয়োজনীয়তা অতি কম। এই প্ৰক্ৰিয়াটো কেৱল শুকান আৰু ভাঙি যোৱা ময়দাৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়.

এক্সট্ৰুচন পদ্ধতি:

ময়দা গঠনৰ এই পদ্ধতিত, ময়দাটো মৰাৰ শাৰীএটাৰ মাজেৰে উলিয়াব লাগে যাক ডাই নজল আউটলেটৰ ঠিক তলত থকা ময়দাৰ মাজেৰে চলাচল কৰা ফ্ৰেমএটাত লগোৱা তাঁৰ বা ৱেডেৰে কাটি দিয়ে।

বেকিং

এই টো ৱেট কুকিবেকিং অভেনলৈ প্ৰেৰণ কৰোঁ। কুকিবোৰ আকাংক্ষিত তাপমাত্ৰাৰ ওপৰত বেক কৰা হয় (160°C - 220°C).

সুবিধা আৰু ব্যয় অনুসৰি আজিকালি বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ গৰম উপলব্ধ। বেকিং সামগ্ৰীৰ বাবে বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ অভেন উপলব্ধ।

কুকিজ বেক কৰাৰ সময়ত পৰিৱৰ্তন হয়

বেকিং ৰ সময়ত কুকিৰ গাঁথনি আৰু গাঁথনি তিনিটা ক্ষেত্ৰত গঠন হয়। প্ৰথম বেকিং ক্ষেত্ৰত

1st বেকিং জোন

আৰম্ভণিতে ময়দা টো ৰেনত প্ৰৱেশ কৰাৰ লগে লগে, চৰ্বি গলে, চেনী আৰু ৰাসায়নিক পদাৰ্থ পানীত দ্ৰৱীভূত হ'বলৈ আৰম্ভ কৰে। গোটেই কুকি টুকুৰাটো কোমল আৰু তৰল হৈ পৰে। এৰোট্ৰিং ৰাসায়নিক পদাৰ্থবোৰে কাৰ্বন ডাই অক্সাইড উৎপন্ন কৰা আৰম্ভ কৰে। তাপৰ ফলত কাৰ্বন ডাই অক্সাইডৰ লগতে তৰলত থকা বায়ু বিস্তাৰিত হয়, যাৰ ফলত কুকিত পৰিমাণ বৃদ্ধি হয় এই পৰিৱৰ্তনবোৰ এক বৰ্ধিত সময়ত হয়।

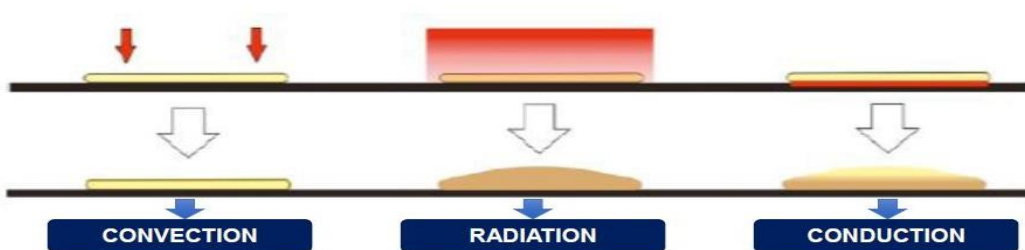
2nd বেকিং জোন

উষ্ণতা উতলা বিন্দুৰ ওচৰ চাপি অহাৰ লগে লগে, প্ৰ'টিনবোৰ েণ্ডলেট হয় আৰু গাঁথনি গঠন আৰম্ভ কৰে। ইয়াৰ পিছত শ্বেতসাৰৰ আংশিক জিলেটিনকৰণ হয় (কিয়নো সম্পূৰ্ণ জিলেটিনকৰণৰ বাবে পৰ্যাপ্ত পানী নাথাকে)। যেতিয়া উতলা বিন্দুত উপনীত হয়, উপহাৰ থকা পানী বাষ্পলৈ ৰূপান্তৰিত হয় আৰু আয়তন বৃদ্ধিকৰাত সহায় কৰে আৰু এই পৰ্যায়ত সৰ্বাধিক পৰিমাণ প্ৰাপ্ত কৰা হয়।

অন্তিম পৰ্যায়

এই পৰ্যায়ত, ডেক্সট্ৰিন গঠন কৰা হয় আৰু চেনী কেৰামেলাইজ হয়। কুকিৰ মৌলিক গাঁথনি কোৱাণ্ডলেটেড প্ৰ'টিন, আংশিক ভাৱে জিলেটিনযুক্ত ষ্টাৰ্চ আৰু বাকী থকা পানীৰ দ্বাৰা নিৰ্ধাৰণ কৰা হয়। চৰ্বি এতিয়াও তৰল হৈ থকা আৰু চেনী চিৰাপ ৰূপত থকা চৰ্বিৰ বাবে কুকিটো এতিয়াও নমনীয় আৰু সূক্ষ্ম।

বেকিং ৰ সময়ত তাপ স্থানান্তৰৰ পদ্ধতি হয়



সংক্ৰমণ : শুকান বায়ুৰ দ্বাৰা পৃষ্ঠৰ পৰা আৰ্দ্ৰতা বাষ্পীভৱন হয়।

বিকিৰণ : কেন্দ্ৰৰ পৰা পৃষ্ঠলৈ আৰ্দ্ৰতা হ্ৰাস হয়

পৰিবহন : তাপ পোনপটীয়াকৈ আধাৰলৈ স্থানান্তৰ। কুকিজৰ ভাল বিস্তাৰ occurs.

শীতল কৰা

বেকিংৰ পৰা প্ৰাপ্ত গৰম সামগ্ৰীটো কেইবাটাও কাৰণত পেকেজিঙৰ আগতে কোঠাৰ উষ্ণতালৈ ঠাণ্ডা কৰিব লাগিব -

- বেক কৰা সামগ্ৰীৰ গৰম, দুটতা হ্ৰাস হোৱা যাতে পেকেজিং প্ৰক্ৰিয়াসহ্য কৰিব পাৰি
- গৰম সামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শৰ বাবে পেকেজিং সামগ্ৰী সংকোচন
- হট পেক কৰা সামগ্ৰীয়ে পেকেজিঙৰ ভিতৰত ঘনীভূত হোৱা কিছুমান বাষ্প মুকলি কৰা অব্যাহত ৰাখিব পাৰে.

বেক কৰা সামগ্ৰীটো পৰিৱেশৰ স্থিতিত ৰাখি বা বলপূৰ্বক বায়ু শীতল কৰি শীতলকৰণ প্ৰাপ্ত কৰিব পাৰি.

কলৰ আটা প্ৰক্ৰিয়া প্ৰবাহ

পৰিপক্ক সেউজীয়া কল (উষ্ণ শ্বেতসাৰৰ পৰিমাণ)



কলবোৰ গৰম পানীত নিমজ্জিত কৰক @ 5 মিনিটৰ বাবে 70-75°C



কলবোৰ টুকুৰাত কাটি দিয়ক, এছ.ও.২-ৰ সংস্পৰ্শলৈ



সূৰ্য শুকোৱা/ৰুছ ফ্লো ড্ৰাইং/ কাউণ্টাৰ ফ্লো টানেল 7-8 ঘণ্টাৰ বাবে শুকাই যোৱা ইনলেট তাপমাত্ৰা - 75°C, আউটলেট ৰ উষ্ণতা - 45°C



আৰ্দ্ৰতা হ্ৰাস নোহোৱালৈকে শুকান কৰক 8%



গুৰি কৰা আৰু
পেক কৰা

কলৰ কুকি তৈয়াৰ কৰাৰ উপাদান:

- | | | |
|-----------------|---|-------|
| 1) কলৰ আটা | - | 1 kg |
| 2) মাখন | - | 500g |
| 3) আইচিং চুগাৰ | - | 500g |
| 4) পানী | - | 180ml |
| 5) বেকিং পাউডাৰ | - | 10g |

কলকুকি প্ৰস্তুত কৰাৰ বাবে ব্যৱহৃত উপাদানবোৰৰ ভূমিকা

1) ময়দাৰ শ্বেতসাৰ:

- ☐ সামগ্ৰীৰ কঠোৰতা আৰু গাঁথনি প্ৰদান কৰে।
- ☐ ডেক্সট্ৰিনাইজেছনে কুকিজৰ ৰং প্ৰেৰিত কৰে

2) ময়দাৰ প্ৰ'টিন:

- ☐ শক্তিশালী আৰু স্থিতিস্থাপকতা.
- ☐ ডেক্সট্ৰিনাইজেছনে কুকিজৰ ৰং প্ৰেৰিত কৰে

3) বেকিং পাউডাৰ:

- ☐ তিতা ময়দাৰ পৰা চি.ও.2 মুকলি কৰে আৰু সেইবোৰ সম্প্ৰসাৰিত হ'বলৈ দিয়ে
- ☐ ভলিউম বৃদ্ধি কৰক আৰু গাঁথনি পাতল কৰক.

4) চেনী

সচৰাচৰ ব্যৱহৃত চেনী হৈছে চুফ্ৰ'জ, যাক কুঁহিয়াৰ বা চেনী বীটৰ পৰা নিৰ্মাণ কৰা হয়। ই বিভিন্ন কণাৰ আকাৰেৰে দানায়ুক্ত, কেণ্টৰ আৰু আইচিংত উপলব্ধ। কুকিজৰ বাবে কেণ্টৰ বা পাউডাৰ চেনী ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ষ্টাৰ্চৰ নিয়ন্ত্ৰিত হাইড্ৰলাইচিছে বিভিন্ন স্তৰত গ্লুকোজ প্ৰদান কৰে.

- ☐ ই কুকিজক মিঠা সোৱাদ প্ৰদান কৰে
- ☐ ইয়াত ময়দাৰ ওপৰত কোমল কাৰ্য আছে
- ☐ ই কুকিৰ ৰঙত অৰিহণা যোগায়।
- ☐ কুকিৰ গাঁথনি কঠিন কৰে

5) মাখন

ইয়াৰ এক অনন্য সোৱাদ আছে আৰু লুৱিকেন্ট হিচাপে কাম কৰে। ই কুকিজক গাঁথনি আৰু গাঁথনি প্ৰদান কৰাত সহায় কৰে। ই এজন এৰেটিং এজেন্ট হিচাপেও কাম কৰে আৰু খোৱাৰ মানদণ্ড উন্নত কৰে (পেলাটেবিলিটি)। সমাপ্ত কুকিজত মাখনআৰ্দ্ৰতা বাধা হিচাপেও প্ৰমাণিত হয়.

6) পানী

কুকি নিৰ্মাণত পানীয়ে এক গুৰুত্বপূৰ্ণ ভূমিকা পালন কৰে। ইয়াক ময়দাৰ পৰ্যায়ত যোগ দিয়া হয় আৰু বেকিং পৰ্যায়ত বাহিৰলৈ উলিয়াই দিয়া হয়। ইয়াৰ সংযোজন আৰু অপসাৰণৰ সময়ৰ মাজত ইয়াৰ কেইবাটাও ফাংচন আছে.

(1) ই ময়দাৰ কণাবোৰ হাইড্ৰেট কৰে আৰু পৰৱৰ্তী প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে উপযুক্ত ময়দা গঠনত সহায় কৰে।

(2) ই নিমখ, ৰাসায়নিক পদাৰ্থ, চেনী, পানীদ্ৰৱণীয় ৰং আৰু সোৱাদ দ্ৰৱীভূত কৰাত আৰু দ্ৰৱীভূত সামগ্ৰীবোৰ গোটেই ময়দাত বিতৰণ কৰাত সহায় কৰে।

(3) ই বাষ্প গঠনৰ দ্বাৰা কিছু পৰিমাণে কুকি ৰক্তক্ষৰণত সহায় কৰে.

কুকিত ব্যৱহৃত সকলো উপাদানৰ ভিতৰত, পানীত সৰ্বাধিক নিৰ্দিষ্ট তাপ (1.0) থাকে আৰু সেয়েহে প্ৰাৰম্ভিক সময়ত পানীৰ উষ্ণতাৰ প্ৰভাৱ থাকে ময়দাৰ তাপমাত্ৰা অতি গুৰুত্বপূৰ্ণ হ'ব পাৰে, সেয়েহে ই নিয়ন্ত্ৰণ কৰাটো উপযোগী

পানীৰ তাপমাত্ৰা বিশেষকৈ চুটি আৰু কোমল ময়দাত কিয়নো ঠাণ্ডা পানীয়ে ময়দাৰ তাপমাত্ৰা বিশেষকৈ গৰম বতৰত কম ৰখাত সহায় কৰিব পাৰে আৰু ময়দাৰ প্ৰক্ৰিয়াসহজ কৰি তুলিব পাৰে। সাধাৰণতে কোমল পানী বা কোমল পানী ব্যৱহাৰ কৰা হয়.

কলা কুকিজৰ বাবে প্ৰক্ৰিয়া প্ৰবাহ

গ্ৰহ মিক্সাৰত মাখন আৰু চেনী ভালদৰে মিহলি কৰক (5 min)



চালি কলৰ ময়দা আৰু বেকিং পাউডাৰ আৰু গ্ৰহ মিক্সাৰত যোগ দিয়ক



ৱাটেৰ যোগ



কুকি কাটাৰ ব্যৱহাৰ কৰি শ্বীটিং আৰু কাটিং



20 মিনিটৰ বাবে বেকিং @ 165°C



শীতল কৰা আৰু পেকিং কৰা

কলা কুকিজ প্ৰচেছিং



সেউজীয়া কল



ৱেষ্টিং



সোৰ শুকুৱা



কলৰ আটা



পালভাৰিচিং



শ্লাইচিং



উপাদানবোৰ
জোখা



গ্ৰহ মিক্সাৰ



আকৃতি দিয়া আৰু



পেকেজিং



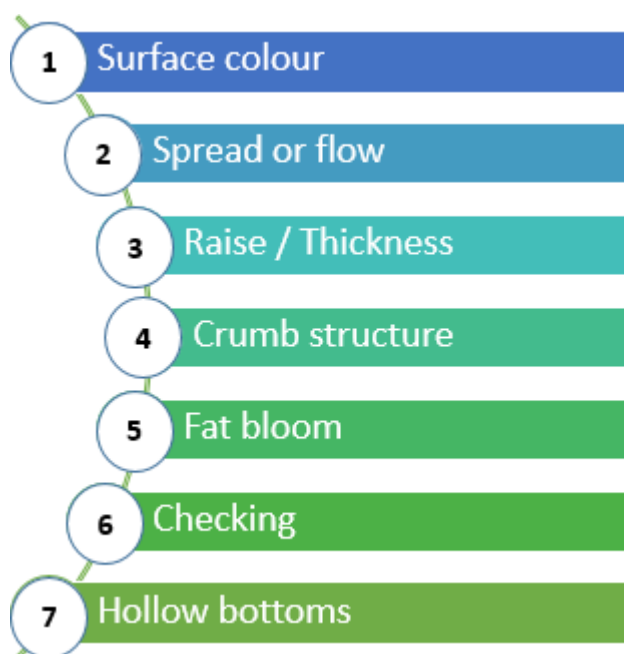
কলা কুকিজ



ৰটৰ অভেনত বেকিং কৰা

কুকিৰ ত্ৰুটি আৰু প্ৰতিকাৰ

কুকিৰ মানদণ্ড নিম্নলিখিত প্ৰাচলসমূহৰ দ্বাৰা নিৰ্ধাৰণ কৰা হয়



1) পৃষ্ঠৰ ৰং

- ☐ ইউনিফৰ্ম ৰং বিচৰা হয়
- ☐ কুকিজৰ অত্যাধিক ডাঠ বা অত্যাধিক পাতল ৰঙে গ্ৰাহকৰ আবেদন প্ৰভাৱিত কৰে

2) বিয়পা বা প্ৰবাহ

- ☐ বেকিংৰ সময়ত ময়দাৰ ত্ৰুটিপূৰ্ণ বিস্তাৰে আকৃতি আৰু চেহেৰা প্ৰভাৱিত কৰে.
- ☐ মাত্ৰাৰ পৰিৱৰ্তনৰ ফলত পেকেজিঙৰ সময়ত সমস্যা হয়.

3) ডাঙৰ কৰা / ডাঠ কৰা

- ☐ বেকিং তাপমাত্ৰা আৰু এৰেটিং ৰাসায়নিক পদাৰ্থৰ দ্বাৰা ময়দা উঠা প্ৰভাৱিত হয়.
- ☐ ভাল বৃদ্ধিয়ে কুকিজৰ সঠিক মুচমুচেতা আৰু গাঁথনি প্ৰাপ্ত কৰাত সহায় কৰে

4) ক্ৰাঞ্চ গাঁথনি

কুকিজৰ কোনো প্ৰ'টিন নেটৱৰ্ক নাই কিন্তু প্ৰ'টিন আৰু ষ্টাৰ্চৰ একত্ৰীকৰণ চৰ্বিৰ পকেটৰ দ্বাৰা একেলগে সংযুক্ত কৰা হয়.

5) চৰ্বি ফুলে

- ☐ সংৰক্ষণৰ সময়ত সৰু বগা দাগৰ বিকাশক "চৰ্বি ফুল" বুলি কোৱা হয়"
- ☐ ঠাণ্ডা হোৱাৰ পিছত চৰ্বিৰ অসম স্ফটিককৰণৰ ফলত এনে হ'ব পাৰে.

6) পৰীক্ষা কৰা হৈছে

- পৰীক্ষা কৰা হৈছে কুকিজৰ পৃষ্ঠত সৃষ্টি হোৱা কঠিন ৰেখাৰ ফাট.
- বেকিং য়ে গ্ৰাহকৰ আকৰ্ষণ নষ্ট কৰাৰ পিছত ফাট ল'ব পাৰে অত্যাধিক মিশ্ৰণ বা হঠাতে শীতল হোৱাৰ ফলত হ'ব পাৰে.

7) ফোঁপোলা তল

- কুকিজ আৰু ষ্টীল বেণ্ডৰ মাজত সৃষ্টি হোৱা গেছ বা বায়ুৰ ফলত বা বিকৃত কুকিজ গাঁথনিৰ ফলত ফোঁপোলা হয়.
- ই কুকিজৰ ক্ৰান্ত গাঁথনি প্ৰভাৱিত কৰিব পাৰে আৰু কম ওজনৰ কাৰণ হ'ব পাৰে.

8) আনবোৰ

বিদেশী সামগ্ৰী যেনে ধাতুৰ টুকুৰা, বিষাক্ত ৰাসায়নিক পদাৰ্থ, শিল আদি চিনাক্ত কৰিব লাগে.

উপসংহাৰ :

প্ৰক্ৰিয়াকৰণে কলৰ শস্য চপোৱাৰ পিছত হোৱা লোকচান হ্ৰাস কৰাত সহায় কৰে। কলৰ মূল্য সংযোজনে কুকিজৰ পুষ্টিগত প্ৰ'ফাইল বৃদ্ধি কৰে। কলৰ আটাৰে তৈয়াৰ কৰা কুকিবোৰ আন শস্যৰ আটাতকৈ সহজে হজম হয় আৰু আলচাৰ আৰোগ্য কৰে বুলি জনা যায়। ই কৃষক/ব্যৱসায়ীসকলক উন্নত সোৱাদ আৰু মানদণ্ডৰ সৈতে বহনক্ষম খাদ্য সামগ্ৰী উৎপাদন কৰাৰ সুযোগ প্ৰদান কৰে.

কলকুকিৰ পেকেজিঙৰ প্ৰয়োজনীয়তা

পেকেজিংক —মেৰিয়াই থোৱা পাউচ, বেগ, বাকচ, কাপ, ট্ৰে, কেন, টিউব, বটল, বা আন পাত্ৰত সামগ্ৰী, সামগ্ৰী, সামগ্ৰী বা পেকেজৰ বেষ্টনী হিচাপে সংজ্ঞায়িত কৰা হয়: নিম্নলিখিত কাৰ্যবোৰ সম্পাদন কৰিবলৈ: প্ৰতিৰোধ; সুৰক্ষা বা সংৰক্ষণ; যোগাযোগ; আৰু উপযোগিতা বা প্ৰদৰ্শন।। যদি ডিভাইচ বা পাত্ৰটোৱে এইবোৰৰ এটা বা একাধিক ফাংচন সম্পাদন কৰে, ইয়াক এটা পেকেজ বুলি গণ্য কৰা হয়.

পেকেজিং ফাংচনবোৰ কাৰিকৰী ফাংচনবোৰৰ পৰা বিপণন মুখী ফাংচনবোৰত নিম্নলিখিত তালিকাত দেখুওৱাৰ দৰে হয়

Technical Functions		Marketing Functions	
contain	measure	communicate	promote
protect	dispense	display	sell
preserve	store	inform	motivate

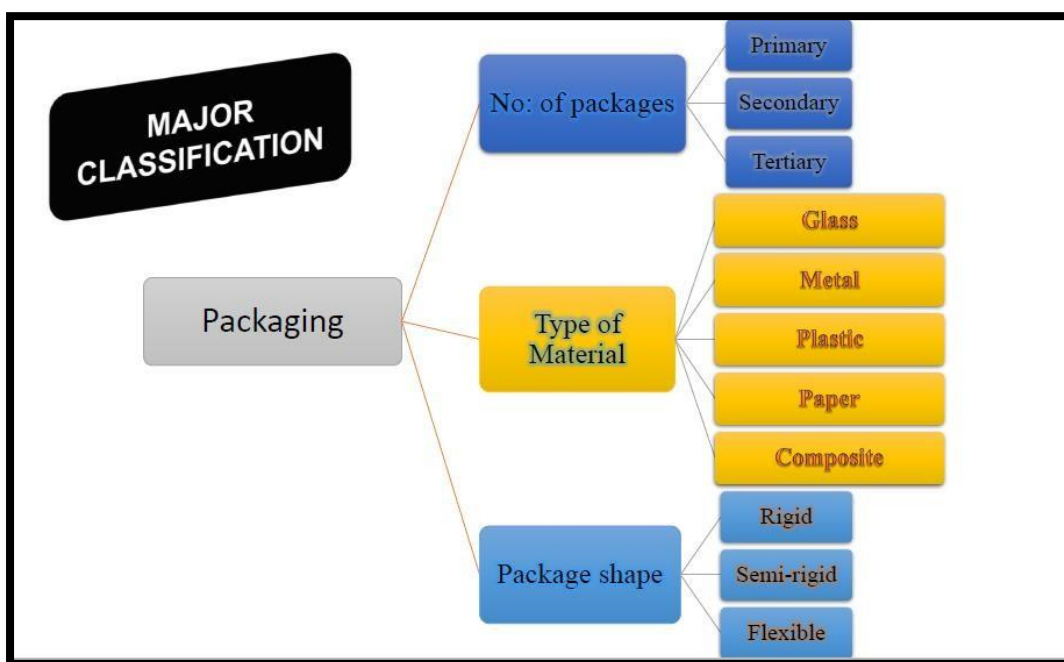
ভাৰতীয় পেকেজিং উদ্যোগ

ভাৰতীয় পেকেজিং উদ্যোগৰ বজাৰৰ পৰিমাণ হৈছে প্ৰায় 77,570 কোটি টকা আৰু প্ৰতি বছৰে নিৰন্তৰ ভাৱে প্ৰায় 15 শতাংশ বৃদ্ধি হৈছে। ভাৰতীয় পেকেজিং উদ্যোগটোৱে দেশৰ সামগ্ৰিক জিডিপি প্ৰায় ২ শতাংশ অৰিহণা যোগায়। ব্যৱহাৰকাৰী উদ্যোগৰ প্ৰতিটো খণ্ডই পেকেজ সচেতন হৈ পৰিছে আৰু বৈজ্ঞানিক, কাৰ্যকৰী আৰু নান্দনিক পেকেজিংৰ প্ৰয়োজনীয়তা উপলব্ধি কৰা হৈছে। নাটকীয় পৰিৱৰ্তন দেখা যায় যিয়ে পেকেজিং ধাৰণা, শৈলী আৰু ৰূপত সামগ্ৰিক বিপ্লৱ আনিছে। নতুন ধাৰণা যেনে এচেষ্টিক পেকেজিং, চিষ্টেম পেকেজিং, থাৰ্মোফৰ্মিং, খাদ্যৰ ইনপেক বীজাণুমুক্তকৰণে ভাৰতীয় বজাৰত ঔদ্যোগিক স্তৰ লৈছে।

পেকেজিংৰ প্ৰয়োজনীয়তা

- পেকেজিং সামগ্ৰীবোৰ গ্ৰাহকৰ ওচৰলৈ নোযোৱালৈকে সুৰক্ষিত আৰু অন্তৰ্ভুক্ত কৰাত সহায় কৰে।
- ই আমাক পুষ্টি আৰু সঞ্চয়ৰ বিষয়ে গুৰুত্বপূৰ্ণ সামগ্ৰীৰ তথ্যও প্ৰদান কৰে।
- সামগ্ৰীবোৰ সুৰক্ষিতভাৱে উপনীত হ'বলৈ
- বিজ্ঞাপন বা ব্ৰেণ্ডিংৰ বাবে
- দূষিত হোৱা প্ৰতিহত কৰিবলৈ

পেকেজিংৰ মুখ্য শ্ৰেণীবিভাজন



প্ৰাথমিক পেকেজিং:

- সামগ্ৰীটো আৱৰি ৰাখে আৰু ধৰি ৰাখে.
- কুকিজৰ সৈতে পোনপটীয়া সম্পৰ্ক.

গৌণ পেকেজিং:

- প্ৰাথমিক পেকেজসমূহ গোট কৰিবলৈ ব্যৱহৃত
- প্ৰাথমিক এককৰ বাহিৰত উপস্থিত.

তৃতীয় পেকেজিং:

- সংৰক্ষণ আৰু পৰিবহনৰ সময়ত বৃহৎ পৰিমাণৰ সঞ্চালনৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়.
- গৌণ পেকেজৰ কাৰ্টন পেলিটাইজড একক.

যিকোনো সামগ্ৰীৰ বাবে পেকেজ টো সেইবোৰৰ বিশেষত্ব আৰু স্থিৰতাৰ ওপৰত আধাৰিত কৰি বাছনি কৰা হয়। কলকুৰিৰ বিশেষত্ববোৰ তলত তালিকাভুক্ত কৰা হৈছে:

- ▢ শুকান বেকাৰী সামগ্ৰী
- ▢ আৰ্দ্ৰতাৰ পৰিমাণ (<2-3%)
- কম পানীৰ কাৰ্যকলাপ ($A_w = 0.30$)
- ▢ আৰএইচ (10-15%)

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ বিপদ, ক্ষতি আৰু সুৰক্ষা

SN	Storage	Hazard	Damage	Protection
I	Handling and transportation	Drop, shunting, shocks, vibrations, stack load, compression etc.	Breakage, loss of shape, dusting, seepage	Cushioning, blocking.
II	Storage	Stack load, compression, Attack by rodents and insects	Crushing, distortion sticking, spillage, contamination, spoilage	Adequate compression strength of package. resistance and repulsiveness to insects

III	Environment during storage transportation and distribution	Biological or otherwise	Contamination	Toughness of packaging material (to resist penetration).
		High/low humidity moisture/water.	Physical, chemical and biological deterioration due to loss/gain of moisture	Efficiency of closure providing. Water vapour barrier properties.Package desiccant etc.
		O ₂	Oxidative rancidity	O ₂ BARRIER VACUUM – O ₂ N ₂ /CO ₂ flushing packaging in impermeable package
		Light U.V. rays	Vitamin Destruction, Off flavour development, Oxidative	Use of opaque or colour like Yellow, red, brown, etc. for packaging material.
			rancidity, Bleaching of pigments	
	Storage	Temperature	Change of state, Increase of moisture ingress Increased rate of deterioration	Heat insulation Use of poor conductor Use of reflective insulation
			Time	Gradual and slow changes occur and staling and other deteriorative changes occur Early/immediate marketing (FIFO) Proper schedule of dispatching order providing Heat insulation Use of Barrier material

সেয়েহে বিপদ আৰু ক্ষতিৰ ওপৰত আধাৰিত কৰি কলকুৰিৰ বাবে উপযুক্ত পেকেজ বাছনি কৰাটো অতি গুৰুত্বপূৰ্ণ। কুকিজৰ পেকেজিঙৰ বাবে কিছুমান মৌলিক প্ৰয়োজনীয়তা তলত দিয়া হৈছে:

- ☞ এটা পেকেজৰ ভিতৰৰ আৰু বাহিৰৰ পৰা অক্সিজেন বিনিময়
- ☞ পেকেজবোৰৰ জলীয় বাষ্প পাৰমাণবিকতা
- ☞ পেকেজিং সামগ্ৰীৰ সুগন্ধি অপৰিহাৰ্যতাৰ বৈশিষ্ট্য
- ☞ চৰ্বি আৰু তেল ৰখাৰ প্ৰতিৰোধ
- ☞ অৱনতিশীল দৃশ্যমান আৰু অতি-উলংঘনবিকিৰণৰ বিৰুদ্ধে সুৰক্ষা
- ☞ ভাল প্ৰিন্টেবিলিটি আৰু অবয়ব
- ☞ শব্দ, ক্ৰেছিং আৰু কম্পনৰ বিৰুদ্ধে সামগ্ৰীবোৰৰ বাবে শাৰীৰিক, যান্ত্ৰিক সুৰক্ষা
- ☞ পেকেজবোৰৰ সামঞ্জস্য আৰু সুৰক্ষা

কুকিজৰ পেকেজিং

কুকিজ পেক কৰিবলৈ বিভিন্ন ধৰণৰ পেকেজিং সামগ্ৰী ব্যৱহাৰ কৰা হয়। কাগজৰ কাৰ্টনৰ পৰা, টিন বোৰ হেৰাই গৈছে, নমনীয় পেকেজিং সামগ্ৰী যিহেতু কুকিজৰ পেকেজিং মাধ্যম আজিকালি ব্যাপকভাৱে জনপ্ৰিয়।

নমনীয় পেকেজিং সামগ্ৰীৰ সুবিধা

- 1) কাৰ্যক্ষমতা,
- 2) কম ব্যয়,
- 3) প্ৰিন্টেবিলিটি,
- 4) পাতল ওজন,
- 5) মালবাহী আৰু এনে ধৰণৰ অন্যান্য কাৰকত সঞ্চয়

কুকিজৰ বাবে সচৰাচৰ ব্যৱহৃত পেকেজিং সামগ্ৰীবোৰ হৈছে



চেলোফেন

- উৎকৃষ্ট গেছ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণ আৰু
- তাপ চীলেবিলিটি।
- গ্লছ
- এম.এছ.টি., এম.এছ.এ.টি., কোটেড চেলোফেন (এম.এক্স.এক্স.টি.)

বিয়াত্ৰিলি অৰিয়েণ্টেড পলিপ্রপাইলিন ফিল্ম

- বিয়াত্ৰিলি অৰিয়েণ্টেড পলিপ্রপাইলিন চলচ্চিত্ৰ যাক সাধাৰণতে অ'পিপি বুলি জনা যায়।
- গোক্ক আৰু আৰ্দ্ৰতাৰ বাবে ভাল বাধা।
- সামগ্ৰীৰ সতেজতা আৰু মানদণ্ড বজাই ৰাখে।

থাৰ্মোফৰ্মড প্লাষ্টিক ট্ৰে

- একাধিক গহ্বৰৰ সৈতে পলিষ্টাইৰিন বা পিভিচিৰ থাৰ্মোফৰ্মড প্লাষ্টিক ট্ৰেবোৰ বিভিন্ন কুকিপেক কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়।
- সেইবোৰ স্লেপ-অন ঢাকনিৰে বন্ধ কৰা হয় বা ঢাকনি ৰখা সামগ্ৰীৰে মেৰিয়াই দিয়া বা বন্ধ কৰা হয়।
- সামগ্ৰীবোৰ কম্পাৰ্টমেণ্টত ভালদৰে জিৰণি লয় আৰু এটা ভাল প্ৰেজেন্টেচন প্ৰস্তুত কৰে।

টিনবাকচ

- ভাল চীলিং সম্পত্তি।
- অধিক দমনমূলক শক্তি।
- সেউজীয়া আৰু স্বাস্থ্যকৰ পেকেজিং।
- বৰ্ধিত চেক্ফ জীৱন।
- চম্ভালিবলৈ সহজ।

পেকেজিঙৰ আগতে কুকিৰ মানদণ্ড পৰীক্ষা কৰা

গুণগত মানদণ্ড নিয়ন্ত্ৰণে কেঁচা সামগ্ৰী, নিৰ্মাণ প্ৰক্ৰিয়া আৰু সমাপ্ত সামগ্ৰী আৰু পেকেজিঙৰ পৰীক্ষা সামৰি লয়। গুণগত মানদণ্ড নিয়ন্ত্ৰণত কোম্পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ সকলো ক্ষেত্ৰ অন্তৰ্ভুক্ত থাকে: ক্ৰয়, ৱেবহাউচিং, উৎপাদন, অভিযান্ত্ৰিক, বিক্ৰী আৰু পৰীক্ষাগাৰৰ পৰীক্ষা। কুকিজ নিৰ্মাণ উদ্যোগত কেইবাটাও মানদণ্ড প্ৰয়োগ কৰা হৈছে আৰু আন্তৰ্জাতিক ভাৱে স্বীকৃত: এইচএচচিপি, আইএছঅ' 9000 শৃংখলা, বিএছ 570.

বিস্কুট বেকাৰীখনত গুণগত মানদণ্ড নিয়ন্ত্ৰণ কাৰ্যই নিম্নলিখিত উপাদানবোৰ সামৰি ল'ব:

- উপাদান আৰু পেকেজিং সামগ্ৰীসহ সকলো কেঁচা সামগ্ৰীৰ নিৰ্দিষ্টতা আৰু মানদণ্ড
- উৎপাদন আৰু পেকেজিং সঁজুলি
- সঁজুলি ৰক্ষণাবেক্ষণ

- সমগ্র উৎপাদন প্ৰক্ৰিয়াত প্ৰক্ৰিয়া নিয়ন্ত্ৰণ
- উৎপাদন উৎপাদন, ডাউনটাইম আৰু ক্ষতিগ্ৰস্ত সামগ্ৰী
- বিস্কুটৰ মাত্ৰা, ৰং, ওজন, গাঁথনি আৰু সোৱাদ
- পেক ওজন, চেহেৰা, লেবেল আৰু সুৰক্ষা
- ধাতু চিনাক্তকৰণ
- কাৰখানাৰ স্থিতি, পৰিচ্ছন্নতা, পৰিষ্কাৰ কৰাৰ প্ৰক্ৰিয়া আৰু সেৱা
- ৱেবহাউচিং, বিস্কুটবোৰ সংৰক্ষণ আৰু প্ৰেৰণ
- মানুহ আৰু তেওঁলোকৰ সুবিধাসমূহ

পেকেজিঙৰ আগতে কুকিজৰ গুৰুত্বপূৰ্ণ মানদণ্ডৰ প্ৰাচলসমূহ

- ✓ কুকিজৰ ওজন
- ✓ মাত্ৰা : দৈৰ্ঘ্য, প্ৰস্থ আৰু ব্যাস
- ✓ ৰঙৰ ওপৰ আৰু তল
- ✓ আৰ্দ্ৰতাৰ পৰিমাণ

কুকিজত ব্যৱহৃত অভিনৱ পেকেজিং উপাদান

কুকিজত সক্ৰিয় পেকেজিং উপাদানব্যৱহাৰে শ্বেল্ফ-লাইফ যথেষ্ট বৃদ্ধি কৰাত আৰু সামগ্ৰীৰ মূল মানদণ্ড বজাই ৰখাত সহায় কৰে। সচৰাচৰ ব্যৱহৃত সক্ৰিয় পেকেজিং উপাদানবোৰ হৈছে

- অক্সিজেন শোষক আৰু
- এণ্টিমাইক্ৰোবাইল এজেন্ট.

কুকিজ পেকেজিঙৰ ৰেপিং ষ্টাইল

নিম্নলিখিত দুটা ৰেপিং ষ্টাইল ব্যৱহাৰ কৰি কুকিবোৰ পেক কৰা হয়.

1) সমাপ্ত ভাঁজ ৰেপিং

2) গাৰুৰ পেক ৰেপিং

কুকিবোৰ এক নিৰ্দিষ্ট স্থিৰতা আৰু তাৰ মাত্ৰাত সংকীৰ্ণ সহনশীলতাৰ সৈতে সাধাৰণ আকাৰ আৰু আকৃতিৰ হ'ব লাগিব। মানক ৰেপিং মেচিন ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি।

অন্তিম ভাঁজ ৰেপিং

কাষত থিয় হৈ থকা কুকিজৰ এটা অংশ ৰ'ল মেৰিয়াই দিয়া হয় বা তাপ ঢীল কৰিব পৰা ফিল্মত মেৰিয়াই ভাঁজ কৰা হয়.

- ড্ৰাঘিমমণ্ডলৰ পেকেট ঢীলটো পাখনা ঢীল ষ্টাইলত টানকৈ বন্ধ কৰা হয়.
- পেকেটৰ মুৰবোৰ পৰিপাটিকৈ ভাঁজ কৰা হয় আৰু তাপ-বন্ধ কৰা হয়.
- চলচ্চিত্ৰখনৰ পৰিপাটি আৰু টান চাৰিওফালৰ বাবে, এই পেকেটটোৱে পৰম যান্ত্ৰিক সুৰক্ষা আৰু গ্ৰহণযোগ্য বাধাগুণ প্ৰদান কৰে.

পিলো পেক ৰেপিং

এই প্ৰকাৰৰ ৰেপিং কনফিগাৰেচনত, কুকিবোৰ প্ৰাথমিক ৰেপাৰত পেক কৰা হয় আৰু উপস্থাপন আৰু গ্ৰহণযোগ্যতা উন্নত কৰাৰ বাবে কাৰ্টনৰ দ্বাৰা অত্যাধিক মেৰিয়াই দিয়া হয়.

- নমনীয়তা আৰু শুদ্ধতা প্ৰদান কৰে
- ভাঁজ মেৰিয়াই দিয়াতকৈ টানকৈ মেৰিয়াই থোৱা.

কুকিজৰ লেবেল লগোৱাৰ প্ৰয়োজনীয়তা

এফ.এছ.এছ.এ.আই. নিয়মাৱলীক খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাৱলী, 2011 1.1.2 বুলি ক'ব পাৰি: এই নিয়মাৱলী 5 আগষ্ট, 2011 তাৰিখে বা তাৰ পিছত কাৰ্যকৰী হ'ব।

প্ৰডাক্ট লেবেল হৈছে প্ৰতিজন গ্ৰাহকৰ সৈতে যোগাযোগ কৰাৰ একমাত্ৰ উপায়। দেশৰ নিয়ামক প্ৰয়োজনীয়তা অনুসৰি খাদ্যৰ লেবেলত কিছুমান তথ্য বাধ্যতামূলক। খাদ্যৰ লেবেল সঠিক হ'ব লাগে আৰু তথ্যগত তথ্য দিব লাগে। লেবেলৰ ভুল তথ্যই নিয়ামক সংস্থাসমূহৰ পৰা জৰিমনা আকৰ্ষণ কৰিব পাৰে। সঠিক লেবেল নিৰ্ধাৰণ হৈছে প্ৰতিজন খাদ্য ব্যৱসায় অপাৰেটৰৰ দায়িত্ব। ভুল লেবেল সামগ্ৰীটো মনত পেলোৱাৰ এটা কাৰণ হ'ব পাৰে যদি ই গ্ৰাহকৰ বাবে সুৰক্ষাৰ বিপদাশংকা আৰোপ কৰে – এলাৰ্জেনৰ দৰে অঘোষিত.

প্ৰত্যেক পূৰ্ব-পেকেট কৰা খাদ্যত ইয়াত প্ৰয়োজন অনুসৰি তথ্য থকা লেবেল এটা থাকিব যদিহে অন্যথা প্ৰদান কৰা নহয়, অৰ্থাৎ,

1. খাদ্যৰ নাম
2. উপাদানসমূহৰ তালিকা
3. পুষ্টিৰ তথ্য
4. নিৰামিষ বা নিৰামিষ ভোজী সম্পৰ্কীয় ঘোষণা
5. খাদ্য সংযোজন সম্পৰ্কে ঘোষণা
6. নিৰ্মাতাৰ নাম আৰু ঠিকনা
7. মুঠ পৰিমাণ
8. কোড নং/লোটনো/বেচনো
9. নিৰ্মাণৰ তাৰিখ আৰু তাৰিখঅনুসৰি আগতে সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ বা ব্যৱহাৰ
10. আমদানি কৰা খাদ্যৰ মূল দেশ
11. ব্যৱহাৰৰ বাবে নিৰ্দেশনা.

উপসংহাৰ

- যিকোনো খাদ্য সামগ্ৰীৰ বিপণনত পেকেজিং এক গুৰুত্বপূৰ্ণ প্ৰাচল হৈ পৰিছিল.
- ভাল পেকেজিঙে কুকিজৰ স্থিৰতা প্ৰতিফলিত কৰে.
- সেয়েহে পেকেজবাছনি কৰাটো কুকিবোৰ ব্যৱসাপেক্ষ উপায়েৰে অন্তৰ্ভুক্ত কৰাৰ বাবে গুৰুত্বপূৰ্ণ যি উদ্যোগৰ প্ৰয়োজনীয়তা পূৰণ কৰে.
- ই কুকিজ সুৰক্ষা বজাই ৰাখি গ্ৰাহকৰ আকাংক্ষাপূৰণ কৰিব লাগিব আৰু পাৰিপাৰ্শ্বিক প্ৰভাৱ হ্ৰাস কৰিব লাগিব.

খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড আৰু খাদ্য এডিটিভ) নিয়মাৱলী, 2011

এফ.এছ.এছ.এ.আই. 2.4.15 বেকাৰী সামগ্ৰী:

1. **ৰেফাৰ** বিস্কুটসহ বিস্কুটবোৰ ময়দা, বনস্পতি বা পৰিশোধিত খোৱা তেল বা টেবুল বাটাৰ বা দেশী মাখন বা মাৰ্জাৰিন বা ঘিউ বা সেইবোৰৰ মিশ্ৰণৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা হ'ব য'ত নিম্নলিখিত যিকোনো এটা বা একাধিক উপাদান থাকে, অৰ্থাৎ:—

খোৱা সাধাৰণ নিমখ, মাখন, গাখীৰ গুৰি, খাদ্যশস্য আৰু সেইবোৰৰ সামগ্ৰী, চীজ কোকো, কফীৰ নিষ্কাশন, খোৱা নাৰিকল, ডেক্সট্ৰোজ, ফল আৰু ফলৰ সামগ্ৰী, শুকান ফল আৰু বাদাম, কনী, খোৱা পাচলিসামগ্ৰী, আদা, ফ্লটেন চিনাবাদামৰ আটা, গাখীৰ আৰু গাখীৰ সামগ্ৰী, মৌ, খোৱা তেলবীজ, ময়দা আৰু আহাৰ, মচলা আৰু মচলা, খোৱা আলু আৰু মচলা আদি খোৱা আলুৰ দৰে খোৱা আলু আৰু খাদ্যৰ আটা। চেনী আৰু চেনী সামগ্ৰী, ওলোটো চেনী, গুড়, প্ৰ'টিন কনচেণ্ট্ৰেট, অলিগোফুক্টোজ (সৰ্বাধিক 15%) ভিনেগাৰ আৰু অন্যান্য পুষ্টি আৰু ভিটামিন:

যদিহে ইয়াত পৰিশিষ্ট এ সহ এই নিয়মাৱলীত উল্লেখ কৰা খাদ্য সংযোজন থাকিব পাৰে:

আগলৈ প্ৰদান কৰা হৈছে যে ইয়াত নিয়মাৱলীত প্ৰদান কৰা অনুসৰি কৃত্ৰিম মিঠাখাকিব পাৰে

3.1.3 নিয়মাৱলীত প্ৰদান কৰা অনুসৰি এই নিয়মাৱলী আৰু লেবেল ঘোষণাৰ 2.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29) of খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাৱলী, 2011।.

লগতে প্ৰদান কৰা হৈছে যে ই নিম্নলিখিত মানদণ্ডৰ সৈতে খাপ খাব, অৰ্থাৎ:—

- (i) পাতল হাইড্ৰক্ল'ৰিক এচিডত (শুকান ভিত্তিত) ছাই অদ্ৰৱণীয়: 0.1 শতাংশতকৈ অধিক নহ'ব

(ii) আহৰণ কৰা চৰ্বিৰ এচিডিটি (এক অলিক এচিড):- 1.5 শতাংশৰ অধিক নহয়.

45[লগতে প্ৰদান কৰা হয় যে বিস্কুটত "ভাল নিৰ্মাণ পদ্ধতিৰ" অধীনত প্ৰয়োজনীয় স্তৰত বেকাৰৰ ইষ্ট থাকিব পাৰে]

ইয়াত খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাবলী, 2011-ৰ নিয়মাবলী 2.4.5 (43)ৰ অধীনত লেবেল ঘোষণা সাপেক্ষে সৰ্বাধিক 15% লৈকে অলিগোফুক্টোজ (আহাৰৰ আঁহ) থাকিব পাৰে.

এফ.এছ.এছ.এ.আই. 7.2.1 কেক, কুকিজ আৰু পাই

এই শ্ৰেণীত ব্যৱহৃত "মিঠা ক্ৰেকাৰ" বা "মিঠা বিস্কুট" শব্দটোৱে এক কুকিসদৃশ সামগ্ৰী ক'লে যি মিঠাই হিচাপে প্ৰহাৰ কৰিব পাৰে যেনে বাটাৰ কেক, চিজকেক, ফল-ভৰ্তি খাদ্যশস্যৰ বাৰ, পাউণ্ড কেক, আৰ্দ্ৰ কেক (শ্বেতসাৰযুক্ত মিঠাইৰ প্ৰকাৰ), পশ্চিমীয়া কেক, মুন কেক, স্পঞ্জ কেক, ফল ভৰ্তি পাই (যেনে আপেল পাই), কাষ্টাৰ্ড প্ৰকাৰ, ওটমিল কুকিজ, চেনী আৰু কুকিজ "মিঠা বিস্কুট")।

কুকিজৰ বাবে খাদ্য এডিটিভ

বেকাৰী সামগ্ৰী					
খাদ্য শ্ৰেণী প্ৰণালী	খাদ্য শ্ৰেণীৰ নাম	খাদ্য এডিটিভ	আইএনএ ছ No	অনুমোদিত সৰ্বাধিক স্তৰ	টোকা
7.2.1	কেক, কুকিজ, বিস্কুট, ক্ৰেকাৰ আৰু পাই	এচিচালফেম পটাছিয়াম	950	1,000 mg/kg	165,18 8
		আলুৰা ৰঙা এচি	129	100 mg/kg	
		এস্পাৰ্টেম	951	1,700 mg/kg	191,16 5
		এস্পাৰ্টেম	962	1,000 mg/kg	77, 113
		এচিচালফেম নিমখ			
		বেঞ্জোয়েটচ	901	GMP	3
		মৌমাখি	133	100 mg/kg	
		উজ্জ্বল নীলা এফচিএফ		100 mg/kg	

		ক্লোৰোফিলচ আৰু ক্লোৰোফিলিনচ, কপাৰ		75 mg/kg	
		জটিল		GMP	3
		কেণ্ডেলিলা মম		50,000 mg/kg	
		কেৰামেল তৃতীয় -		1,200 mg/kg	
		এমোনিয়া কেৰামেল		1,000 mg/kg	
		কেৰামেল চতুৰ্থ - ছালফাইট এমোনিয়া		20,000 mg/kg	
		কেৰামেল		300 mg/kg	27
		বিটা-কেৰোটিনচ,		100 mg/kg	-
		পাচলি		100 mg/kg	
		ডায়েচেটাইলটাৰ্টেৰিক আৰু ফেটি এচিড		80 mg/kg	165
		গ্লাইচাৰলৰ এষ্টাৰ		9,300 mg/kg	229,33
		হাইড্ৰক্সৰাইবেন		]	
		জোয়েটচ, পেৰা-		300 mg/kg	
		আইৰণ অক্সাইড		170 mg/kg	165
		ইণ্ডিগোটিন (ইণ্ডিগো		50 mg/kg	44
		কাৰ্মিন)	904	GMP	3
		নিওটেম	955	700 mg/kg	165
		ফছফেট	474	10,000 mg/kg	
		৫২[বাদ দিয়ক		]	
		ৰিবোফ্লেভিন	473	GMP	
		চেকাৰিন	334	GMP	
		ছালফাইটচ	928	40 mg/kg	
		শেলাক, ব্লিচ কৰা	100 (i)	GMP	

		কেন্সাক্সান্নিন	161 g	GMP	
		এনাটো	160 (b)	GMP	
		কাৰ্মোইজিন	122	100 mg/kg	
		এৰিথ্ৰোচিন	127	50 mg/kg	
		পলিচোৰবেটচ		3,000 mg/kg	
		টাৰ্টাৰাজিন	102	100 mg/kg	
		পটাছিয়াম আয়ডেট	917	GMP	
		52[পলি গ্লিচাৰল	475	10,000 mg/kg	
		ফেটি এচিডৰ এষ্টাৰ		200 mg/kg	389
		টোকোফেৰোলচ		5,000 mg/kg	45
		টাৰ্ট্ৰেট	405	3,000 mg/kg	

প্ৰথম অংশ - সাধাৰণ স্বাস্থ্যকৰ আৰু চেনিটাৰী পদ্ধতিবোৰ ৰখাহ'ব পেটি ফুড বিজনেছ অপাৰেটৰসকলে পঞ্জীয়নৰ বাবে আবেদন কৰিব (নিয়মাৱলী 2.1.1(2) চাওক)

খাদ্য নিৰ্মাতা/ প্ৰচেছৰ/হেণ্ডলাৰৰ বাবে চেনিটাৰী আৰু স্বাস্থ্যকৰ প্ৰয়োজনীয়তা

খাদ্য নিৰ্মাণ,সংসাধিত বা পৰিচালনা কৰা স্থানত নিম্নলিখিত প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ পালন কৰিব লাগিব:

1. চৌহদটো এটা অনাময় স্থানত অৱস্থিত হ'ব আৰু লেতেৰা পৰিৱেশৰ পৰা মুক্ত হ'ব আৰু সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰাখিব। সকলো নতুন গোট পৰিৱেশপ্ৰদূষিত এলেকাৰ পৰা আঁতৰত স্থাপন কৰা হ'ব.
2. উৎপাদনৰ বাবে খাদ্য ব্যৱসায় কৰাৰ চৌহদত সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰখাৰ বাবে উৎপাদন আৰু সংৰক্ষণৰ বাবে পৰ্যাপ্ত স্থান থাকিব লাগে.
3. চৌহদটো পৰিষ্কাৰ, পৰ্যাপ্ত পোহৰ আৰু বায়ুচলাচল আৰু চলাচলৰ বাবে পৰ্যাপ্ত মুক্ত স্থান হ'ব।.
4. মজিয়া, চিলিং আৰু বেৰবোৰ সুস্থ অৱস্থাত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব। সেইবোৰ মসৃণ আৰু পৰিষ্কাৰ কৰিবলৈ সহজ হ'ব লাগে য'ত কোনো ফ্লেকিং পেইণ্ট বা প্লাষ্টাৰ নাথাকে.
5. মজিয়া আৰু স্কাৰ্ট যুক্ত বেৰবোৰ প্ৰয়োজন অনুসৰি এক কাৰ্যকৰী বীজাণুনাশকেৰে ধুব লাগিব, চৌহদটো সকলো কীট-পতংগৰ পৰা মুক্ত ৰখা হ'ব। ব্যৱসায় পৰিচালনাৰ সময়ত কোনো স্প্ৰে কৰা নহ'ব, কিন্তু তাৰ সলনি চৌহদত সোমাবলৈ স্প্ৰে মাখি মাৰিবলৈ ক্লাই স্বাট/ক্লেপ ব্যৱহাৰ কৰিব লাগে। উইণ্ডোচ, দুৱাৰ আৰু অন্যান্য খোলাবোৰ নেট বা স্ক্ৰীণৰ সৈতে লগোৱা হ'ব, যিহেতু আধাৰ পতংগটো মুক্ত কৰাৰ বাবে উপযুক্ত হয় নিৰ্মাণত ব্যৱহৃত পানী খোৱা ৰখা হ'ব আৰু প্ৰয়োজন হ'লে

যিকোনো স্বীকৃত পৰীক্ষাগাৰত নিয়মীয়া ব্যৱধানত পানীৰ ৰাসায়নিক আৰু বেণ্টেৰিয়াল পৰীক্ষা কৰা হ'ব.

6. চৌহদত খোৱা পানীৰ নিৰন্তৰ যোগান নিশ্চিত কৰা হ'ব। মাজে মাজে পানী যোগান ৰখাৰ ক্ষেত্ৰত খাদ্য বা ধোৱাত ব্যৱহৃত পানীৰ বাবে পৰ্যাপ্ত সঞ্চয় ব্যৱস্থা কৰা হ'ব।.

7. নিয়োজিত হ'লে সঁজুলি আৰু যন্ত্ৰপাতি এনে ধৰণৰ ডিজাইনৰ হ'ব যি সহজে পৰিষ্কাৰ কৰাৰ অনুমতি দিব। পাত্ৰ, মেজ, যন্ত্ৰপাতিৰ কামকৰা অংশ আদি পৰিষ্কাৰ কৰাৰ ব্যৱস্থা প্ৰদান কৰা হ'ব।.

8. কোনো পাত্ৰ, পাত্ৰ বা অন্যান্য সঁজুলি, যাৰ ব্যৱহাৰৰ ফলত স্বাস্থ্যৰ বাবে ধাতৱীয় দূষিত হোৱাৰ সম্ভাৱনা আছে, খাদ্য প্ৰস্তুত কৰা, পেকিং বা সংৰক্ষণত নিয়োগ কৰা নহ'ব। (তাম বা পিতলৰ পাত্ৰবোৰত সঠিক আৱৰণ থাকিব).

9. ছাঁচ/ ভেঁকুৰৰ বিকাশ আৰু সংক্ৰমণৰ পৰা মুক্তি নিশ্চিত কৰিবলৈ সকলো সঁজুলি পৰিষ্কাৰ, ধোৱা, শুকুৱাই ৰখা আৰু ব্যৱসায়ৰ সমাপ্তিত ৰখা হ'ব।.

10. সঠিক পৰিদৰ্শনৰ অনুমতি দিবলৈ সকলো সঁজুলি বেৰৰ পৰা ভালদৰে আঁতৰত ৰখা হ'ব.

11. দক্ষ নিষ্কাশন প্ৰণালী থাকিব লাগে আৰু অস্বীকাৰ নিষ্কাশনৰ বাবে পৰ্যাপ্ত ব্যৱস্থা থাকিব লাগিব.

12. প্ৰক্ৰিয়াকৰণ আৰু প্ৰস্তুতিত কাম কৰা শ্ৰমিকসকলে পৰিষ্কাৰ এপ্ৰন, হাতৰ হাতমোজা আৰু মুৰৰ পোছাক ব্যৱহাৰ কৰিব.

13. সংক্ৰামক ৰোগত আক্ৰান্ত ব্যক্তিসকলক কাম কৰিবলৈ অনুমতি দিয়া নহ'ব। যিকোনো কটা বা আঘাত সকলো সময়তে আৱৰি থাকিব আৰু ব্যক্তিজনক খাদ্যৰ সৈতে পোনপটীয়া সংস্পৰ্শলৈ আহিবলৈ দিয়া উচিত নহয়.

14. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে কাম আৰম্ভ কৰাৰ আগতে আৰু প্ৰতিবাৰ শৌচাগাৰ ব্যৱহাৰ কৰাৰ পিছত তেওঁলোকৰ আঙুলিৰ নখ কাটি, পৰিষ্কাৰ আৰু চাবোন, বা ডিটাৰ্জেন্ট আৰু পানীৰে হাত ধুব। শৰীৰৰ অংশবোৰ খজুৱতি কৰা, খাদ্য সঞ্চালন প্ৰক্ৰিয়াৰ সময়ত চুলি খজুৱতি পৰিহাৰ কৰিব লাগিব.

15. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে খাদ্যত পৰিব পৰা নখ বা অন্যান্য সামগ্ৰী বা টিলা গহনা পিন্ধা পৰিহাৰ কৰিব লাগে আৰু লগতে তেওঁলোকৰ মুখ বা চুলি স্পৰ্শ কৰা পৰিহাৰ কৰিব লাগে.

16. চৌহদৰ ভিতৰত খোৱা, চোবাওৱা, ধূমপান কৰা, খুতু পেলোৱা আৰু নাক ফুটা নিষিদ্ধ কৰা হ'ব, বিশেষকৈ খাদ্য পৰিচালনা কৰোঁতে।.

17. সঞ্চিত বা বিক্ৰীৰ উদ্দেশ্যে থকা সকলো সামগ্ৰী ব্যৱহাৰৰ বাবে উপযুক্ত হ'ব আৰু দূষিত হোৱা পৰিহাৰ কৰিবলৈ সঠিক আৱৰণ থাকিব.

18. খাদ্য পৰিবহনৰ বাবে ব্যৱহৃত বাহনবোৰ ভাল মেৰামতিত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু পৰিষ্কাৰ ৰাখিব লাগিব.

19. পৰিবহনত থকা সময়ত পেকেট যুক্ত ৰূপত বা পাত্ৰত থকা খাদ্যই প্ৰয়োজনীয় উষ্ণতা বজাই ৰাখিব.

20. কীটনাশক / বীজাণুনাশকবোৰ পৃথকে ৰাখিব আৰু সংৰক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু 'খাদ্য নিৰ্মাণ / সংৰক্ষণ/ সঞ্চালন ক্ষেত্ৰৰ পৰা আঁতৰত থাকিব লাগিব।.

পেকেজিং আৰু লেবেলিং

এফ.এছ.এছ.এ.আই. 2.1: পেকেজিং 2.1.1: সাধাৰণ প্ৰয়োজনীয়তা

1. খাদ্য প্ৰস্তুত, পেকেজিং আৰু সংৰক্ষণত ব্যৱহাৰ কৰিলে নিম্নলিখিত সামগ্ৰী বা ধাতুৰে তৈয়াৰ কৰা বাচন বা পাত্ৰ এটাই ইয়াক মানুহৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে অনুপযুক্ত বুলি গণ্য কৰা হ'ব:- (ক) পাত্ৰ যিবোৰ জং খোৱা হয়; (খ) এনামেল যুক্ত পাত্ৰ যিবোৰ চিপ আৰু জং খোৱা হৈ পৰিছে; (গ) তাম বা পিতলৰ পাত্ৰ যিবোৰ সঠিকভাৱে টিন কৰা নহয় (ঘ) পাত্ৰবোৰ এলুমিনিয়ামেৰে নিৰ্মিত নহয়, যিবোৰ ৰাসায়নিক গঠনৰ সৈতে আইএছৰ সৈতে খাপ খোৱা নাই: বাচন-বৰ্তনৰ বাবে কাষ্ট এলুমিনিয়াম আৰু এলুমিনিয়াম এলয়ৰ বাবে 20 টা নিৰ্দিষ্টকৰণ বা বাচন-বৰ্তনৰ বাবে আইএছ:21 নিৰ্ধাৰণ.

2. প্লাষ্টিকসামগ্ৰীৰে তৈয়াৰ কৰা পাত্ৰবোৰ নিম্নলিখিত ভাৰতীয় মানদণ্ডৰ নিৰ্দিষ্টকৰণঅনুসৰি হ'ব লাগে, আংশিক বা সম্পূৰ্ণৰূপে খাদ্য সামগ্ৰী যেনে পেকিং বা সংৰক্ষণৰ বাবে সঁজুলি বা ৰিচেপ্টেকল হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়:—

- (i) আইএছ : 10146 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত পলিইথিলিনৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (ii) আইএছ : 10142 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত ষ্টাইৰিন পলিমাৰৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (iii) আইএছ : 10151 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত পলিভিনাইল ক্লৰাইড (পিভিডি)ৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (iv) আইএছ : 10910 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত পলিপ্ৰপাইলিনৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (v) আইএছ : 11434 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত আয়নোমাৰ ৰেজিনৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (vi) আইএছ: 11704 ইথিলিন এক্সিলিক এচিড (ই.এ.এ.) কোপলিমাৰৰ বাবে স্পেচিফিকেচন।
- (vii) আইএছ: 12252 - পলি এলকাইলিন টেৰেফথালেটৰ (পিইটি) বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ।
- (viii) আইএছ: 12247 - নাইলন 6 পলিমাৰৰ বাবে স্পেচিফিকেচন;
- (ix) আইএছ: 13601 - ইথিলিন ভিনাইল এচিটেট (ইভিএ);
- (x) আইএছ: 13576 - ইথিলিন মেথা এক্সিলিক এচিড (ইএমএএ);
- (xi) এবাৰ ব্যৱহাৰ কৰা টিন আৰু প্লাষ্টিকৰ পাত্ৰবোৰ খোৱা তেল আৰু চৰ্বিৰ পেকেজিঙৰ বাবে পুনৰ ব্যৱহাৰ কৰা নহ'ব; সেই বাচন-বৰ্তন প্ৰদান কৰা বা

তামেৰে তৈয়াৰ কৰা পাত্ৰদিও সঠিকভাৱে টিন কৰা নহয়, চেনী মিষ্টান্ন বা অত্যাৱশ্যকীয় তেল প্ৰস্তুত কৰাৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হ'ব পাৰে আৰু কেৱল এনে বাচন বা পাত্ৰব্যৱহাৰ কৰিলেচেনী মিঠাই বা অত্যাৱশ্যকীয় তেল মানুহৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে অনুপযুক্ত বুলি গণ্য কৰা নহ'ব।

লেবেল লগোৱাৰ প্ৰয়োজনীয়তাসমূহ

ভাৰতত বিক্ৰী হোৱা সকলো খাদ্য সামগ্ৰী যিবোৰ পূৰ্বপেকেজ কৰা হয় তেওঁলোকে খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাৱলী, 2011 পালন কৰিব লাগিব। খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানক নিয়মাৱলী, 2011 হৈছে স্বাস্থ্য আৰু পৰিয়াল কল্যাণ মন্ত্ৰালয়ৰ অধীনত ভাৰতীয় খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানক কৰ্তৃপক্ষৰ দ্বাৰা জাৰী কৰা এক অধিসূচনা। এই প্ৰবন্ধটোত, আমি ভাৰতত খাদ্য লেবেল লগোৱা সম্পৰ্কীয় নিয়মাৱলীবোৰ চাওঁ।

খাদ্য লেবেলিং নিয়মাৱলীৰ প্ৰয়োজ্যতা

খাদ্য লেবেল ৰ নিয়মাৱলীঅনুসৰি ভাৰতত লেবেল লগোৱানিয়মাৱলী পালন কৰিবলৈ সকলো "প্ৰিপেকেজড" বা "প্ৰি-পেকেড ফুড" প্ৰয়োজন। নিয়ম অনুসৰি, পূৰ্বপেকেজ কৰা খাদ্যৰ অৰ্থ হৈছে খাদ্য, যাক যিকোনো প্ৰকৃতিৰ পেকেজত ৰখা হয়, এনেদৰে যাতে সামগ্ৰীবোৰ টেম্পাৰিং নকৰাকৈ সলনি কৰিব নোৱাৰি আৰু যিগ্ৰাহকক বিক্ৰী কৰিবলৈ সাজু হয়।

সাধাৰণ লেবেলৰ প্ৰয়োজনীয়তা

নিম্নলিখিত লেবেলৰ প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ ভাৰতত বিক্ৰী হোৱা সকলো পূৰ্ব-পেকেজকৰা খাদ্যৰ দ্বাৰা পালন কৰিব লাগিব:

- লেবেলটো ইংৰাজী বা হিন্দী বা দেৱনাগৰী ভাষাত হ'ব লাগিব। ওপৰোক্ত বোৰৰ উপৰিও, লেবেলত প্ৰয়োজন অনুসৰি আন যিকোনো ভাষাত তথ্য থাকিব পাৰে।
- লেবেলত মিছা, বিভ্ৰান্তিকৰ, প্ৰতাৰণামূলক বা অন্যথা সামগ্ৰীসম্পৰ্কে ভুল ধাৰণা সৃষ্টি কৰিব পৰা খাদ্যৰ বিষয়ে তথ্য থাকিব নালাগিব।
- লেবেলটো পাত্ৰটোত এনেদৰে লগাব লাগিব যাতে ইয়াক সহজে পাত্ৰৰ পৰা পৃথক কৰা নহয়।
- লেবেলত উপস্থাপন কৰা সমল বা তথ্য বোৰ স্পষ্ট, বিশিষ্ট, অমলিন আৰু উপভোক্তাৰ দ্বাৰা সহজে পঢ়িব পৰা হ'ব লাগে
- যদি পাত্ৰটো ৰেপাৰ এটাৰে আৱৰি থাকে, তেন্তে ৰেপাৰটোত প্ৰয়োজনীয় তথ্য থাকিব লাগিব বা অস্পষ্ট নকৰি ভিতৰৰ সামগ্ৰীৰ লেবেলসহজে পাঠযোগ্য কৰিব লাগিব
- খাদ্যৰ নাম উল্লেখ কৰিব লাগিব আৰু লগতে অন্তৰ্ভুক্ত খাদ্যৰ ব্যৱসায়ৰ নাম আৰু বৰ্ণনা উল্লেখ কৰিব লাগিব। যদি খাদ্যত একাধিক উপাদান থাকে, তেনেহ'লে উপাদানবোৰৰ নিৰ্মাণৰ সময়ত ওজন বা আয়তনৰ দ্বাৰা সেইবোৰৰ গঠনৰ অৱৰোধী ক্ৰমত এখন তালিকা উপস্থাপন কৰিব লাগিব।

পুষ্টিৰ তথ্য

প্ৰতি 100 গ্ৰাম বা 100 মিলি বা প্ৰতি পৰিৱেশনত পুষ্টিগত তথ্য বা পুষ্টিৰ তথ্য নিম্নলিখিত তথ্যৰ সৈতে লেবেলত দিব লাগিব:

- কেকেলত শক্তিৰ মূল্য .;
- গ্ৰাম (জি) বা মিলিত প্ৰ'টিন, কাৰ্বোহাইড্ৰেট (চেনীৰ পৰিমাণ নিৰ্দিষ্ট কৰক) আৰু চৰ্বিৰ পৰিমাণ;
- আন যিকোনো পুষ্টিৰ পৰিমাণ • যাৰ বাবে পুষ্টি বা স্বাস্থ্যদাবী কৰা হয়:

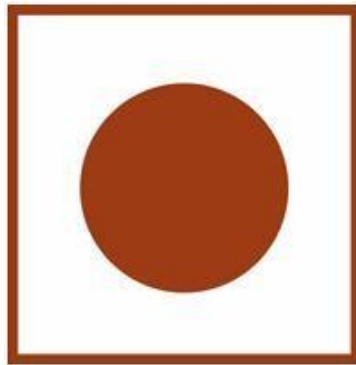
মন কৰিবলগীয়া যে লেবেলত কৰা যিকোনো "স্বাস্থ্য দাবী" বা "পুষ্টি দাবী" বা "বিপদাশংকা হ্ৰাস" দাবী এফ.এছ.এছ.এ.আই. কৰ্তৃপক্ষৰ দ্বাৰা পুংখানুপুংখভাৱে পৰীক্ষা কৰা হ'ব। সেয়েহে, এনে যিকোনো দাবী পৰীক্ষা ৰ তথ্যৰ দ্বাৰা প্ৰমাণিত কৰিব লাগিব। নিয়ম অনুসৰি, নিম্নলিখিতবোৰ হৈছে "স্বাস্থ্য দাবী", "পুষ্টি দাবী" আৰু "বিপদাশংকা হ্ৰাস" দাবীৰ সংজ্ঞা:

- "স্বাস্থ্য দাবী"ৰ অৰ্থ হৈছে যিকোনো প্ৰতিনিধিত্ব যি খাদ্য বা সেই খাদ্য আৰু স্বাস্থ্যৰ উপাদানৰ মাজত এক সম্পৰ্ক আছে বুলি কয়, পৰামৰ্শ দিয়ে বা বুজায় আৰু ইয়াত অন্তৰ্ভুক্ত থাকে পুষ্টিদাবী যি শৰীৰৰ বিকাশ, বিকাশ আৰু স্বাভাৱিক কাৰ্যত পুষ্টিৰ শাৰীৰিক ভূমিকা বৰ্ণনা কৰে, খাদ্য বা ইয়াৰ উপাদানবোৰৰ ব্যৱহাৰৰ নিৰ্দিষ্ট লাভজনক প্ৰভাৱসম্পৰ্কে অন্যান্য কাৰ্যকৰী দাবী, মুঠ আহাৰৰ সন্দৰ্ভত, শৰীৰৰ স্বাভাৱিক কাৰ্যকলাপ বা জৈৱিক কাৰ্যকলাপৰ ওপৰত আৰু এনে দাবীবোৰ স্বাস্থ্যৰ বাবে ইতিবাচক অৱদান বা কাৰ্যৰ উন্নতি বা স্বাস্থ্য, বা ৰোগ সংশোধন বা সংৰক্ষণ, খাদ্য বা খাদ্য উপাদান ৰ থালে সম্পৰ্কিত বিপদাশংকা হ্ৰাসদাবীৰ সৈতে সম্পৰ্কিত, মুঠ আহাৰৰ সন্দৰ্ভত, ৰোগ বা স্বাস্থ্য সম্পৰ্কীয় স্থিতি হোৱাৰ আশংকা হ্ৰাস হোৱালৈ;

- "পুষ্টিদাবী"ৰ অৰ্থ হৈছে যিকোনো প্ৰতিনিধিত্ব যিয়ে কয়, পৰামৰ্শ দিয়ে বা বুজায় যে খাদ্য এটাৰ বিশেষ পুষ্টিগত গুণাগুণ আছে যি শক্তিৰ মূল্যত সীমাবদ্ধ নহয় কিন্তু ইয়াত অন্তৰ্ভুক্ত থাকে প্ৰ'টিন, চৰ্বি কাৰ্বোহাইড্ৰেট, ভিটামিন আৰু খনিজ।;
- স্বাস্থ্য দাবীৰ সন্দৰ্ভত • "বিপদাশংকা হ্ৰাস"ৰ অৰ্থ হৈছে ৰোগ বা স্বাস্থ্য সম্পৰ্কীয় স্থিতিৰ বাবে এক মুখ্য বিপদাশংকাৰ কাৰক যথেষ্ট পৰিৱৰ্তন কৰা;

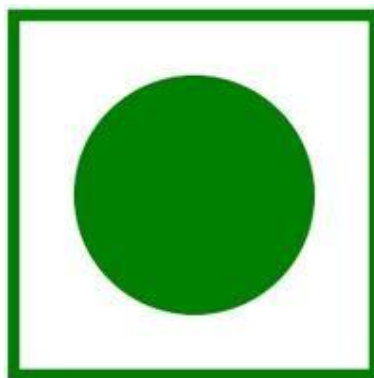
ভেজ বা নন-ভেজ চিহ্ন

"আমিষ" হোৱা সকলো পেকেটযুক্ত খাদ্যত এটা চিহ্ন থাকিব লাগিব যি হৈছে মুগা আউটলাইনৰ সৈতে বৰ্গএটাৰ ভিতৰত মুগা ৰঙৰ ভৰ্তি বৃত্ত। যদি খাদ্য এটাত কেৱল আমিষ উপাদান হিচাপে কণী থাকে, তেনেহ'লে নিৰ্মাতাই ঘোষণা প্ৰদান কৰিব পাৰে যে সামগ্ৰীটোত কেৱল কণী থাকে আৰু আমিষ চিহ্ন যোগ দিব পাৰে।



নন-ভেজ চিহ্ন

পেকেট যুক্ত নিৰামিষ খাদ্যত সেউজীয়া ৰঙৰ ভৰ্তি বৃত্ত এটা থাকিব লাগে যি সেউজীয়া ৰঙৰ বৃত্তএটাৰ ভিতৰত সেউজীয়া ৰঙৰ ভৰ্তি বৃত্তথাকে।



ভেজ চিহ্ন

খাদ্য এডিটিভ, ৰং আৰু ফ্লেভাৰ সম্পৰ্কীয় তথ্য

খাদ্য সামগ্ৰীত থকা খাদ্য সংযোজনবোৰ নিৰ্দিষ্ট নাম বা স্বীকৃত আন্তৰ্জাতিক সাংখ্যিক চিনাক্তকৰণৰ সৈতে শ্ৰেণীশিৰোনামৰ সৈতে উল্লেখ কৰিব লাগিব। লেবেলত থকা উপাদানবোৰৰ তালিকাৰ ঠিক তলত "অনুমোদিত প্ৰাকৃতিক ৰং(এছ) অন্তৰ্ভুক্ত থাকে"ৰ দৰে কিছুমান মন্তব্যৰ সৈতে ৰঙৰ পদাৰ্থ যোগ দিব লাগে। বাহ্যিক ফ্লেভাৰিং এজেন্ট যোগ দিয়াৰ ক্ষেত্ৰত, লেবেলত থকা উপাদানবোৰৰ তালিকাৰ ঠিক তলত "যোগ কৰা ফ্লেভাৰ অন্তৰ্ভুক্ত" আদি বিবৃতিত ইয়াক উল্লেখ কৰিব লাগে।

নিৰ্মাতাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা

খাদ্যৰ প্ৰতিটো পেকেজত নিৰ্মাতাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা উল্লেখ কৰিব লাগিব। আমদানি কৰা খাদ্যৰ ক্ষেত্ৰত, পেকেজটোত ভাৰতত আমদানিকৰ্তাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা থাকিব লাগিব।

মুঠ পৰিমাণ

সকলো পেকেট যুক্ত খাদ্যই বাজিৰ পৰিমাণ ওজন বা আয়তন বা সংখ্যাঅনুসৰি বহন কৰিব লাগিব, যেনেকৈ হ'ব পাৰে। পেকেজত থকা সামগ্ৰীৰ মুঠ পৰিমাণে ৰেপাৰ আৰু পেকেজিং সামগ্ৰীৰ ওজন বাদ দিব লাগিব।

বেচ চিনাক্তকৰণৰ লট সংখ্যা

সকলো পেকেট যুক্ত খাদ্যত বহুতো নম্বৰ বা বেচ নম্বৰ বা কোড নম্বৰ উল্লেখ কৰিব লাগিব যাতে নিৰ্মাণ আৰু বিতৰণৰ সময়ত ইয়াক বিচাৰি উলিয়াব পাৰি। এই নিয়ম পালন কৰিবলৈ কেৱল বীজাণুমুক্ত গাখীৰসহ পিঠা আৰু গাখীৰৰ প্ৰয়োজন নাই।

নিৰ্মাণ বা পেকিংৰ তাৰিখ

সামগ্ৰীটো নিৰ্মাণ, পেক কৰা বা পূৰ্ব-পেক কৰা তাৰিখ, মাহ আৰু বছৰ লেবেলত উল্লেখ কৰিব লাগিব। খাদ্য সামগ্ৰীৰ তিনি মাহতকৈ অধিক চেল্ফ লাইফ থকাৰ ক্ষেত্ৰত, তেতিয়া "তাৰিখৰ আগত শ্ৰেষ্ঠ"ৰ সৈতে মাহ আৰু নিৰ্মাণৰ বছৰ দিব পাৰি। তিনি মাহতকৈ কম চেল্ফ লাইফ থকা সামগ্ৰীৰ ক্ষেত্ৰত, তাৰিখ, মাহ আৰু বছৰ য'ত সামগ্ৰীটো নিৰ্মাণ কৰা হয় বা প্ৰস্তুত কৰা হয় বা পূৰ্ব-পেক কৰা হয় তাৰিখৰ আগতে সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ লেবেলত উল্লেখ কৰিব লাগিব।

আমদানি কৰা খাদ্যৰ বাবে উৎপত্তিৰ দেশ

আমদানি কৰা খাদ্যৰ বাবে, খাদ্যৰ উৎপত্তিৰ দেশ খাদ্যৰ লেবেলত ঘোষণা কৰিব লাগে। যদি কোনো খাদ্য সামগ্ৰীৰ প্ৰকৃতি সলনি কৰা দ্বিতীয় দেশত প্ৰক্ৰিয়াকৰণ কৰা হয়, যি খন দেশত প্ৰক্ৰিয়াকৰণ কৰা হয় সেই দেশক লেবেল লগোৱাৰ উদ্দেশ্যে মূল দেশ বুলি গণ্য কৰিব লাগে.

ব্যৱহাৰৰ বাবে নিৰ্দেশনাসমূহ

খাদ্যৰ সঠিক ব্যৱহাৰ নিশ্চিত কৰিবলৈ, প্ৰয়োজন হ'লে পুনৰ্গঠনকে ধৰি ব্যৱহাৰৰ নিৰ্দেশনাবোৰ লেবেলত অন্তৰ্ভুক্ত কৰিব লাগে.