



ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟುಕುಕೀಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕೈಪಿಡಿ

ಎಫ್‌ಎಂಈ- ಕೌಶಲ್ಯತರಬೇತಿ



**ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ,
ಉದ್ಯಮ ಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಂಸ್ಥೆ - ತಂಜಾವೂರು**

ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ, ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ

ಪುದುಕೊಟ್ಟೈರಸ್ತೆ, ತಂಜಾವೂರು

ತಮಿಳುನಾಡು - 613005

ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು ಕುಕಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆ

ಪರಿಚಯ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು (ಮೂಸಾ sp.) ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಇದು ಕಬ್ಬಿಣ, ರಂಜಕ, ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಮ್, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಮತ್ತು ಜೀವಸತ್ವಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ವಿವಿಧ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ಸಮೃದ್ಧ ಮೂಲವಾಗಿದೆ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಂಯೋಜನೆ

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

ಭಾರತವು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ವಿಶ್ವದ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಉತ್ಪಾದಕ ರಾಷ್ಟ್ರವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಇದು ವಿಶ್ವದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ 25.7% ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಭಾರತವು 32 ಮಿಲಿಯನ್ ಟ್ರಿಕ್ಟನ್ಯಾಳೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದು ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ 13% ನಷ್ಟಿದೆ. 90% ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ದೇಶೀಯವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು 10% ಅನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶ

ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನದ ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದಾಗಿ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಳಾಗುವ ಹಣ್ಣು. ಭಾರತವು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಮುಖ ಉತ್ಪಾದಕ ರಾಗಿದ್ದರೂ ಅಸಮರ್ಪಕ ನಂತರದ ನಿರ್ವಹಣಾ ಪದ್ಧತಿಗಳಿಂದಾಗಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಆಹಾರ ಮೌಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ನಷ್ಟವಿದೆ. 3-6 ತಿಂಗಳುಗಳ ಶೀಘ್ರ ರತೆಯೊಂದಿಗೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯಿಂದ ಅರೆ-ಹಾಳಾಗುವ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲು ಸೂಕ್ತ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತದೆ, ಇದರ ಮೂಲಕ ರೈತ ಅಥವಾ ವ್ಯಾಪಾರಿ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಕುಕೀಸ್

ಕುಕೀಗಳನ್ನು 40-60% ಕೊಬ್ಬು ಮತ್ತು 50-60% ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕುಕೀ ಸ್ವಚ್ಛಿ ದಪ್ಪ ಪಿಕ್ವಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಮೌಲ್ಯಾಧಾರಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಸುವ ಬಾಳೆ ಬೆಳೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಒಂದು ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿದೆ.

ಬಾಳೆ ಉದ್ಯಮದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ಬಲಪಡಿಸಲು ಇದು ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಬಹುದು.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕುಕೀ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದ್ದು ಅದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಕೊಬ್ಬು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ಬಾಳೆ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ

(ಹೆಚ್ಚಿನ ಪಿಷ್ಟದ ಅಂಶ)

ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ತುಲನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಕಡಿಮೆ ಅಡಿಗೆ ತಾಪಮಾನದೊಂದಿಗೆ ಇದಕ್ಕೆ ದೀರ್ಘ ಅಡಿಗೆ ಸಮಯ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒವನ್ ಬ್ಯಾಂಡ್ ಲೇಹರಡಲು ಮೊದಲ ಬೇಕಿಂಗ್ಸ್ ಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕುಕೀಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಮೂರು ಹಂತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

- 1) ಮಿಶ್ರಣ
- 2) ಆಕರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ರೂಪಿಸುವುದು
- 3) ಬೇಯಿಸುವಿಕೆ

ಮಿಶ್ರಣ

ಮಿಶ್ರಣವು ವಿಭಿನ್ನ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಮವಾದ ಮತ್ತು ಏಕರೂಪದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿರುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ಮುಖ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಿಟ್ಟು, ಕೊಬ್ಬು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ.

ಹಿಟ್ಟಿನ ರಚನೆಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಅಳತೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ತಯಾರಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಿಕ್ಸರ್‌ಗಳಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ,

ಅಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅಚ್ಚು/ಕತ್ತರಿಸಲು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಆಕರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ರೂಪಿಸುವುದು

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕುಕೀ ಪ್ರಕಾರಕ್ಕೂ ರೂಪಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಕುಕೀಗಳನ್ನು ಆಕರಿಸುವ ಅಥವಾ ರೂಪಿಸುವ ಮೂರು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಿವೆ-

- 1) ಶೀಟಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸುವುದು

2) ರೋಟರಿಅಚ್ಚೊತ್ತುವಿಕೆ

3) ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆ

ಶೀಟಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸುವುದುವಿಧಾನ:

ಈರೂಪಿಸುವವಿಧಾನವನ್ನುಕ್ಯಾಕ್‌ಸರ್‌,
ಅರೆಸಿಹಿಕುಕೀಸ್ಮತ್ತುಆಯ್ವಮೃದುವಾದಹಿಟ್ಟಿನಉತ್ಪಾದನೆಗೆಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ರೋಟರಿಅಚ್ಚೊತ್ತುವಿಕೆ:

ರೋಟರಿಮೋಲ್ಡಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯುಶೀಟಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸುವಿಕೆಯಮೇಲೆಪ್ರಯೋ
ಜನಗಳನ್ನುನೀಡುತ್ತದೆ,
ಅದನ್ನುಮರುಬಳಕೆಮಾಡಲುಯಾವುದೇಸ್ಕ್ವಾಪ್ ಇಲ್ಲಮತ್ತುಕಡಿಮೆಕಾರ್ಮಿಕಅಗತ್ಯ
ತೆಇದೆ.
ಈಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನುಒಣಮತ್ತುಪುಡಿಮಾಡಿದಹಿಟ್ಟುಗಳಿಗೆಮಾತ್ರಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಹೊರತೆಗೆಯುವವಿಧಾನ:

ಹಿಟ್ಟನ್ನುರೂಪಿಸುವಈವಿಧಾನದಲ್ಲಿ,
ಹಿಟ್ಟನ್ನುಸಾಲಿನಮೂಲಕಹೊರತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ,
ಇದನ್ನುತಂತಿಯಿಂದಅಥವಾಚೌಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿಜೋಡಿಸಿದಬ್ಲೇಡ್‌ನಿಂದಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ,
ಅದುಡೈನಳಿಕೆಯಔಟ್ಲೈಟ್‌ಗಳಿಗೆಹಿಟ್ಟಿನಮೂಲಕಚಲಿಸುತ್ತದೆ,

ಬೇಯಿಸುವಿಕೆ

ಈಅಚ್ಚೊತ್ತಿದ/ ರೂಪುಗೊಂಡಆರ್ಥ್‌ಕುಕೀಗಳನ್ನುಬೇಕಿಂಗ್‌ಓವನ್
ಗೆರವಾನಿಸುವಪ್ರದೇಶಇದು.

ಕುಕೀಗಳನ್ನುಬಯಸಿದತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (160°C - 220°C).

ಅನುಕೂಲಮತ್ತುವೆಚ್ಚಕ್ಕೆತಕ್ಕಂತೆವಿವಿಧರೀತಿಯತಾಪನಗಳುಈಗಲಭ್ಯವಿವೆ.

ಬೇಕಿಂಗ್‌ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆವಿವಿಧರೀತಿಯಒವನ್‌ಭ್ಯವಿದೆ.

ಕುಕೀಗಳನ್ನುಬೇಯಿಸುವಾಗಬದಲಾವಣೆಗಳುಸಂಭವಿಸುತ್ತವೆ

ಬೇಯಿಸುವಸಮಯದಲ್ಲಿಕುಕೀರಚನೆಮತ್ತುವಿನ್ಯಾಸವುಮೂರುವಲಯಗಳಲ್ಲಿ
ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

1 ನೇ ಬೇಯಿಸುವವಲಯ

ಆರಂಭದಲ್ಲಿಹಿಟ್ಟುಒಲೆಯಲ್ಲಿಪ್ರವೇಶಿಸಿದಂತೆ, ಕೊಬ್ಬುಕರಗುತ್ತದೆ,
ಸಕ್ಕರೆಮತ್ತುರಾಸಾಯನಿಕಗಳುನೀರಿನಲ್ಲಿಕರಗಲುಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ.ಇಡೀಕುಕೀತುಂಡು

ಮೃದು ಮತ್ತು ದ್ರವವಾಗುತ್ತದೆ.

ಏರೆಟಿಂಗ್ರಾಸಾಯನಿ ಕಗಳು ಕಾರ್ಬನ್‌ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಅನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಶಾಖವು ಕಾರ್ಬನ್‌ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಗೂದ್ರವದಲ್ಲಿರುವ ಗಾಳಿಯು ವಿಸ್ತರಿಸಲು ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ,

ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಕುಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ವಿಸ್ತೃತ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತವೆ.

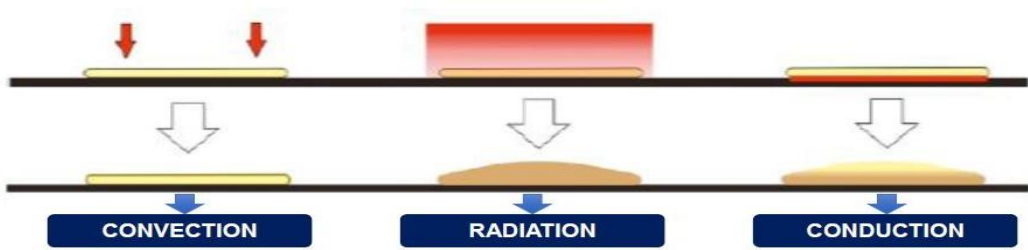
2 ನೇ ಬೇಯಿಸುವವಲಯ

ತಾಪಮಾನವು ಕುದಿಯುವ ಹಂತವನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ, ಪ್ರೋಟೀನ್ ಗಳು ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ರಚನೆಯ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಇದರ ನಂತರ ಪಿಷ್ಟದ ಭಾಗಶಃ ಜೆಲಟಿನೀಕರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ (ಸಂಪೂರ್ಣ ಜೆಲಟಿನೀಕರಣಕ್ಕೆ ಸಾಕಷ್ಟು ನೀರು ಇರುವುದಿಲ್ಲ). ಕುದಿಯುವ ಹಂತವನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ, ಇರುವ ನೀರನ್ನು ಹಬೆಯಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಾಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ ಪರಿಮಾಣವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಂತಿಮ ಹಂತ

ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ, ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರಿನ್ ಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಕ್ಯಾರಮೆಲೈಸೇಷನ್ ಆಗುತ್ತದೆ. ಕುಕ್ಕಿಯ ಮೂಲರ ಚನೆಯನ್ನು ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಪ್ರೋಟೀನ್, ಭಾಗಶಃ ಜೆಲಟಿನೀಕರಿಸಿದ ಪಿಷ್ಟ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ನೀರಿನಿಂದ ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಬ್ಬು ಇನ್ನೂ ದ್ರವದಲ್ಲಿದೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸಿರಪ್ರೂಪದಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಕುಕ್ಕಿ ಇನ್ನೂ ಮೃದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿದೆ.

ಬೇಕಿಂಗ್ ಮಯದಲ್ಲಿ ಶಾಖವರ್ಗಾವಣೆಯ ವಿಧಾನಗಳು ಸಂಭವಿಸುತ್ತವೆ



ಸಂವಹನ:

ತೇವಾಂಶದ ಆವಿಯಾಗುವಿಕೆ ಮೇಲ್ಮೈಯಿಂದ ಒಣಗಾಳಿಯಿಂದ ಸಂಭವಿಸುತ್ತದೆ.

ವಿಕಿರಣ: ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಮೇಲ್ಮೈಗೆ ತೇವಾಂಶದ ಕಡಿತವು ನಡೆಯುತ್ತದೆ

ವಹನ: ಶಾಖವರ್ಗಾವಣೆ ನೇರವಾಗಿ ತಳಕ್ಕೆ.

ಕುಕ್ಕಿಗಳ ಉತ್ತಮ ಹರಡುವಿಕೆ ಸಂಭವಿಸುತ್ತದೆ.

ತಂಪಾಗಿಸುವಿಕೆ

ಬೇಕಿಂಗ್‌ಗಿಂದಪಡೆದಬಿಸಿಲುತ್ಪನ್ನವನ್ನುಹಲವಾರುಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಾಡುವ
ಮೊದಲುಕೋಣೆಯಲುಷ್ಣಾಂಶಕ್ಕೆತಣ್ಣಗಾಗಿಸಬೇಕು-

- ಬೆಚ್ಚಗಿರುವುದು,
ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನುತಡೆದುಕೊಳ್ಳಲುಬೇಯಿಸಿದಲುತ್ಪನ್ನದದೃಢತೆಯ
ನ್ನುಕಡಿಮೆಮಾಡುತ್ತದೆ
- ಬಿಸಿಲುತ್ಪನ್ನದಸಂಪರ್ಕದಿಂದಾಗಿಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಸ್ವಕುಗ್ಗುವಿಕೆ
- ಬಿಸಿಯಾಗಿಪ್ಯಾಕಾಡಿದಲುತ್ಪನ್ನವುಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಒಳಗೆಘನೀಕರಣವನ್ನುಉಂ
ಟುಮಾಡುವಕೆಲವುಹಬೆಯನ್ನುಬಿಡುಗಡೆಮಾಡುವುದನ್ನುಮುಂದುವರಿಸಬ
ಹುದು.

ಬೇಯಿಸಿದಲುತ್ಪನ್ನವನ್ನುಸುತ್ತುವರಿದಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿಅಥವಾಬಲವಂತದಗಾಳಿ
ಯತಂಪಾಗಿಸುವಿಕೆಯಿಂದತಂಪಾಗಿಸುವಿಕೆಯನ್ನುಸಾಧಿಸಬಹುದು.

ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟಿನಪ್ರಕ್ರಿಯೆಹರಿವು

ಪ್ರಬುದ್ಧಹಸಿರುಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳು (ಹೆಚ್ಚಿನಪಿಷ್ಟದಅಂಶ)



ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನುಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ @ 70-75°C ನಲ್ಲಿ 5 ನಿಮಿಷಮುಳುಗಿಸಿ



ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನುಹೋಳುಗಳಾಗಿಕತ್ತರಿಸಿ, SO2 ಗೆಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳಿ



ಬಿಸಿಲುಒಣಗಿಸುವುದು/ ಅಡ್ಡಹರಿವುಒಣಗಿಸುವುದು/
ಕೌಂಟರ್‌ಫ್ಲೋಸುರಂಗಒಣಗಿಸುವುದು 7-8
ಗಂಟೆಗಳಒಳಹರಿವಿನತಾಪಮಾನ - 75°C,
ಹೊರಹರಿವುತಾಪಮಾನ - 45°C



ತೇವಾಂಶವು 8% ವರೆಗೆಕಡಿಮೆಯಾಗುವವರೆಗೆಒಣಗಿಸಿ



ಪುಡಿಮತ್ತುಪ್ಯಾಕ್

ಬಾಳೆಕುಕೀಗಳನ್ನುತಯಾರಿಸಲುಬೇಕಾದಪದಾರ್ಥಗಳು:

- | | |
|------------------|---------|
| 1) ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು | - 1kg |
| 2) ಬೆಣ್ಣೆ | - 500g |
| 3) ಐಸಿಂಗ್‌ಸ್ಕರೆ | - 500g |
| 4) ನೀರು | - 180ml |
| 5) ಬೇಕಿಂಗ್‌ಪೌಡರ್ | - 10g |

ಬಾಳೆಕುಕೀಗಳನ್ನುತಯಾರಿಸಲುಬಳಸಿದಪದಾರ್ಥಗಳಪಾತ್ರ

1) ಹಿಟ್ಟುಪಿಷ್ಟ:

- ☐ ಉತ್ಪನ್ನದಬಿಗಿತಮತ್ತುವಿನ್ಯಾಸವನ್ನುಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ☐ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೋಸೇಶನ್ನುಕೀಗಳಬಣ್ಣವನ್ನುಪ್ರೇರೇಪಿಸುತ್ತದೆ

2) ಹಿಟ್ಟಿನಪ್ರೋಟೀನ್:

- ☐ ಸ್ಥಿತಿಸ್ಥಾಪಕತ್ವವನ್ನುಬಲಪಡಿಸುತ್ತದೆ.
- ☐ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೋಸೇಶನ್ನುಕೀಗಳಬಣ್ಣವನ್ನುಪ್ರೇರೇಪಿಸುತ್ತದೆ

3) ಬೇಕಿಂಗ್‌ಸೋಡಾ:

- ☐ ಆದ್ರ್‌ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ CO2
ಅನ್ನುಬಿಡುಗಡೆಮಾಡುತ್ತದೆಮತ್ತುಅವುಗಳನ್ನುವಿಸ್ತರಿಸಲುಅನುವುಮಾ
ಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ.
- ☐ ಪರಿಮಾಣವನ್ನುಹೆಚ್ಚಿಸಿಮತ್ತುವಿನ್ಯಾಸವನ್ನುಹಗುರಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ

4) ಸಕ್ಕರೆ

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿಬಳಸುವಸಕ್ಕರೆಸುಕ್ರೋಸ್,

ಇದನ್ನುಕಬ್ಬುಅಥವಾಸಕ್ಕರೆಬೀಟ್ನಿಂದತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇದುಹರಳಾಗಿಸಿದ,

ಕ್ಯಾಸ್ಪರ್ಮತ್ತುಐಸಿಂಗ್ನಂತಹವಿಭಿನ್ನಕಣಗಳಗಾತ್ರದಲ್ಲಿಲಭ್ಯವಿದೆ.

ಕುಕೀಗಳಿಗೆಕ್ಯಾಸ್ಪರ್ಮತ್ತುಅಥವಾಸಕ್ಕರೆಪುಡಿಯನ್ನುಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಪಿಷ್ಟದನಿಯಂತ್ರಿತಜಲವಿಚ್ಛೇದನೆಯುಗ್ಲೂಕೋಸ್ಅನ್ನುವಿವಿಧಹಂತಗಳಲ್ಲಿನೀ
ಡುತ್ತದೆ.

- ☐ ಇದುಕುಕೀಗಳಿಗೆಸಿಹಿರುಚಿಯನ್ನುನೀಡುತ್ತದೆಇದುಹಿಟ್ಟಿನ
- ☐ ಮೇಲೆಮೃದುಗೊಳಿಸುವಕ್ರಿಯೆಯನ್ನುಹೊಂದಿದೆ
- ☐ ಇದುಕುಕೀಬಣ್ಣಕ್ಕೆಕೊಡುಗೆನೀಡುತ್ತದೆ
- ☐ ಇದುಕುಕೀವಿನ್ಯಾಸವನ್ನುಗಟ್ಟಿಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ

5) ಬೆಣ್ಣೆ

ಇದುವಿಶಿಷ್ಟವಾದಪರಿಮಳವನ್ನುಹೊಂದಿದೆಮತ್ತುಲೂಬ್ರಿಕಂಟ್

ಗಳಂತೆಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಇದುಕುಕೀಗಳಿಗೆವಿನ್ಯಾಸಮತ್ತುರಚನೆಯನ್ನುಒದಗಿಸಲುಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಇದುಏರೇಟಿಂಗ್‌ಏಜೆಂಟ್‌ಆಗಿಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆಮತ್ತುತಿನ್ನುವಗುಣಮು

ಟ್ಟವನ್ನುಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ

(ರುಚಿಕರತೆ).

ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದಕುಕೀಗಳಲ್ಲಿಬೆಣ್ಣೆಯುತೇವಾಂಶದತಡೆಗೋಡೆಯಾಗಿದೆ.

6) ನೀರು

ಕುಕೀತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿನೀರುಪ್ರಮುಖಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಇದನ್ನುಹಿಟ್ಟಿನಹಂತದಲ್ಲಿಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಮತ್ತುಬೇಕಿಂಗ್ಗಂತದಲ್ಲಿಹೊರಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.ಅದರಸೇರ್ಪಡೆಮತ್ತುತೆಗೆಯುವಸಮಯದನಡುವೆಇದುಹಲವಾರುಕಾರ್ಯಗಳನ್ನುಹೊಂದಿದೆ.

- (1) ಇದುಹಿಟ್ಟಿನಕಣಗಳನ್ನುಹೈಡ್ರೇಟ್ಗೊಳಿಸುತ್ತದೆಮತ್ತುಮತ್ತಷ್ಟುಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದಹಿಟ್ಟಿನರಚನೆಗೆಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆ.
- (2) ಇದುಉಪ್ಪು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರಿನಲ್ಲಿಕರಗುವಬಣ್ಣಮತ್ತುಸುವಾಸನೆಯನ್ನುಕರಗಿಸಲುಮತ್ತುಕರಗಿದವಸ್ತುಗಳನ್ನುಹಿಟ್ಟಿನಉದ್ದಕ್ಕೂವಿತರಿಸಲುಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆ.
- (3) ಇದುಹಬೆಯರಚನೆಯಿಂದಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆಕುಕ್ಕಿಯಗಾಳಿಯಾಡಲುಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಕುಕಿಯಲ್ಲಿಬಳಸುವಎಲ್ಲಾಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ,

ನೀರುಅತ್ಯಧಿಕನಿರ್ದಿಷ್ಟಶಾಖವನ್ನು

(1.0)

ಹೊಂದಿದೆಮತ್ತುಆದ್ದರಿಂದಆರಂಭಿಕಹಿಟ್ಟಿನತಾಪಮಾನದಮೇಲೆನೀರಿನತಾಪಮಾನದಪರಿಣಾಮವುಬಹಳಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ,ಆದ್ದರಿಂದನೀರಿನತಾಪಮಾನವನ್ನುನಿಯಂತ್ರಿಸಲುಇದುಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ, ವಿಶೇಷವಾಗಿಸಣ್ಣಮತ್ತುಮೃದುವಾದಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ತಂಪಾದನೀರುವಿಶೇಷವಾಗಿಬಿಸಿವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿಹಿಟ್ಟಿನತಾಪಮಾನವನ್ನುಕಡಿಮೆಮಾಡಲುಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆಮತ್ತುಹಿಟ್ಟಿನಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನುಸುಲಭಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿಮೃದುವಾದನೀರುಅಥವಾಮೃದುಗೊಳಿಸಿದನೀರನ್ನುಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೆಕುಕೀಗಳಿಗೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಹರಿವು

ಪ್ಲಾನೆಟರಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ (5 ನಿಮಿಷ)



ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅನ್ನು ಜರಡಿಸಿ ಮತ್ತು ಗ್ರಹದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ

ನೀರಿನ ಸೇರ್ಪಡೆ



ಕುಕೀ ಕಟ್ಟರ್ ಬಳಸಿ ಶೀಟಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸುವುದು



ಬೇಕಿಂಗ್ @ 165°C ಗೆ 20 ನಿಮಿಷಗಳು



ತಂಪಾಗಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್

ಬಾಳೆಕುಕೀಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ



ಹಸಿರು ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳು



ಬ್ಲಾಂಡಿಂಗ್



ಸೌರಜನಗಿಸುವುದು



ಕತ್ತರಿಸುವುದು



ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು



ಪುಲ್ವರೈಸಿಂಗ್



ಪದಾರ್ಥಗಳ ಅಳತೆ



ಗ್ರಹ ಮಿಕ್ಸರ್



ಆಕರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ರೂಪಿಸುವುದು



ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್



ಬಾಳೆಕುಕೀಸ್



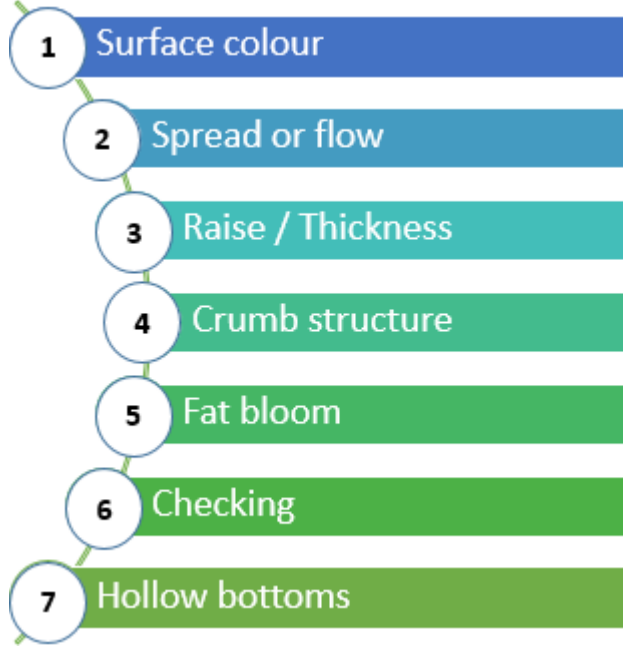
ರೋಟರ್ ಫೇಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವುದು

ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು ಕುಕೀಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕೈಪಿಡಿ

ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು ಕುಕೀಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕೈಪಿಡಿ

ಕುಕೀಗಳ ತಪ್ಪುಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಹಾರಗಳು

ಕುಕೀಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ನಿಯತಾಂಕಗಳಿಂದ ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ



1) ಮೇಲ್ಮೈಬಣ್ಣ

- ☐ ಏಕರೂಪದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಬಯಸಲಾಗಿದೆ
- ☐ ಕುಕೀಗಳ ತುಂಬಾ ಗಾಢವಾದ ಅಥವಾ ತುಂಬಾ ತಿಳಿ ಬಣ್ಣವು ಗ್ರಾಹಕರ ಮನವಿಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ

2) ಹರಡುವಿಕೆ ಅಥವಾ ಹರಿವು

- ☐ ಬೇಕಿಂಗ್ಸ್ ಮಯದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ತಪ್ಪು ಹರಡುವಿಕೆಯು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನೋಟದ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ.
- ☐ ಆಯಾಮಗಳಲ್ಲಿನ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮಯದಲ್ಲಿ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ.

3) ಏರಿಕೆ / ದಪ್ಪ

- ☐ ಹಿಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸುವಿಕೆಯು ಅಡಿಗೆ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ಏರೆಟಿಂಗ್ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ಪ್ರಭಾವಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ☐ ಕುಕೀಗಳ ಸರಿಯಾದ ಗರಿಗರಿ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಉತ್ತಮ ಏರಿಕೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ

4) ತುಂಡುರಚನೆ

ಕುಕೀಗಳಿಗೆ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಟೆಸ್ಟರ್ಸ್ ಇಲ್ಲ, ಆದರೆ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಮತ್ತು ಪಿಷ್ಟದ ಸಂ

ಯೋಜನೆಯು ಕೊಬ್ಬಿನ ಪಾಕೆಟ್‌ಗಳಿಂದ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕ ಹೊಂದಿದೆ.

5) ಕೊಬ್ಬಿನ ಅರಳುವಿಕೆ

- ☐ ಶೇಖರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಬಿಳಿ ಕಲೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು "ಕೊಬ್ಬಿನ ಅರಳುವಿಕೆ" ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ
- ☐ ಇದು ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಕೊಬ್ಬಿನ ಅಸಮಸ್ಪರ್ಶಕ ರೀತಿಯಿಂದ ದೂರವಾಗಬಹುದು.

6) ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು

- ☐ ಕುಕ್ಕಿಗಳ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡ ಹಾರ್ಡ್‌ನೈರುಕುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು.
- ☐ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಬಿರುಕುಗಳು ಗ್ರಾಹಕರ ಮನವಿಯನ್ನು ಹಾಳುಮಾಡುತ್ತವೆ, ಅತಿಯಾದ ಮಿಶ್ರಣ ಅಥವಾ ಹಠಾತ್ತಾಂವುಗಳ ಸುವಿಕೆಯಿಂದಾಗಿರಬಹುದು.

7) ಟೊಳ್ಳಾದ ಕೆಳಭಾಗ

- ☐ ಪೊಳ್ಳು ತನವು ಕುಕ್ಕಿಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್‌ಗಳಿಂದ ರೂಪುಗೊಂಡ ಅನಿಲ ಅಥವಾ ಗಾಳಿಯಿಂದ ಅಥವಾ ವಿಕೃತ ಕುಕ್ಕಿಗಳ ರಚನೆಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ.
- ☐ ಇದು ಕುಕ್ಕಿಗಳ ಸಣ್ಣ ರಚನೆಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ತೂಕಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.

8) ಇತರೆ

ಲೋಹದ ತುಣುಕುಗಳು, ವಿಷಕಾರಿ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಕಲ್ಲುಗಳು ಮುಂತಾದ ಅನೈಸಕ್ತಗಳನ್ನು ಪತ್ತೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ಸಮಾರೋಪ:

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸುಗ್ಗಿಯ ನಂತರದ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯು ಕುಕ್ಕಿಗಳ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಪ್ರೊಫೈಲ್ ಅನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕುಕ್ಕಿಗಳು ಇತರ ಧಾನ್ಯದ ಹಿಟ್ಟುಗಳಿಗಿಂತ ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀ

ಣವಾಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಲು ತಿಳಿದಿವೆ.

ಇದುದರಿಂದ ರೈತರು/ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಿಗೆ ಸುಸ್ಥಿರ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಉತ್ತಮ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದೊಂದಿಗೆ ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಅವಕಾಶವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಬಾಳಕುಕೀಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಒಂದು ಸುತ್ತಿದ ಚೀಲ, ಚೀಲ, ಬಾಕ್ಸ್, ಕಪ್, ಟ್ರೇ, ಕ್ಯಾನ್, ಟ್ಯೂಬ್, ಬಾಟಲ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಕಂಟೇನರ್ ನಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಗಳ ಅವರಣೆ ಎಂದು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಲಾಗಿದೆ: ನಿಯಂತ್ರಣ, ರಕ್ಷಣೆ ಅಥವಾ ಸಂರಕ್ಷಣೆ; ಸಂವಹನ; ಮತ್ತು ಉಪಯುಕ್ತ ಅಥವಾ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆ. ಸಾಧನ ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್ ಒಂದು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಿದರೆ, ಅದನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೆಳಗಿನ ಕೋಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯಗಳು ತಾಂತ್ರಿಕ ದಿಂಡಿಡಿ ದುಮಾರ್ಕೆ ಟೆಂಗ್ ಆಧಾರಿತವಾದವುಗಳ ವರೆಗೆ ಇರುತ್ತವೆ.

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

ಭಾರತೀಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಉದ್ಯಮ

ಭಾರತೀಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಉದ್ಯಮದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಪರಿಮಾಣವು ಸುಮಾರು ರೂ. 77,570 ಕೋಟಿ ಮತ್ತು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸರಿಸುಮಾರು 15 ಪ್ರತಿಶತದಷ್ಟು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಭಾರತೀಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಉದ್ಯಮವು ದೇಶದ ಒಟ್ಟಾರೆ ಜಿಡಿಪಿಗೆ ಸುಮಾರು 2 ಪ್ರತಿಶತದಷ್ಟು ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ.

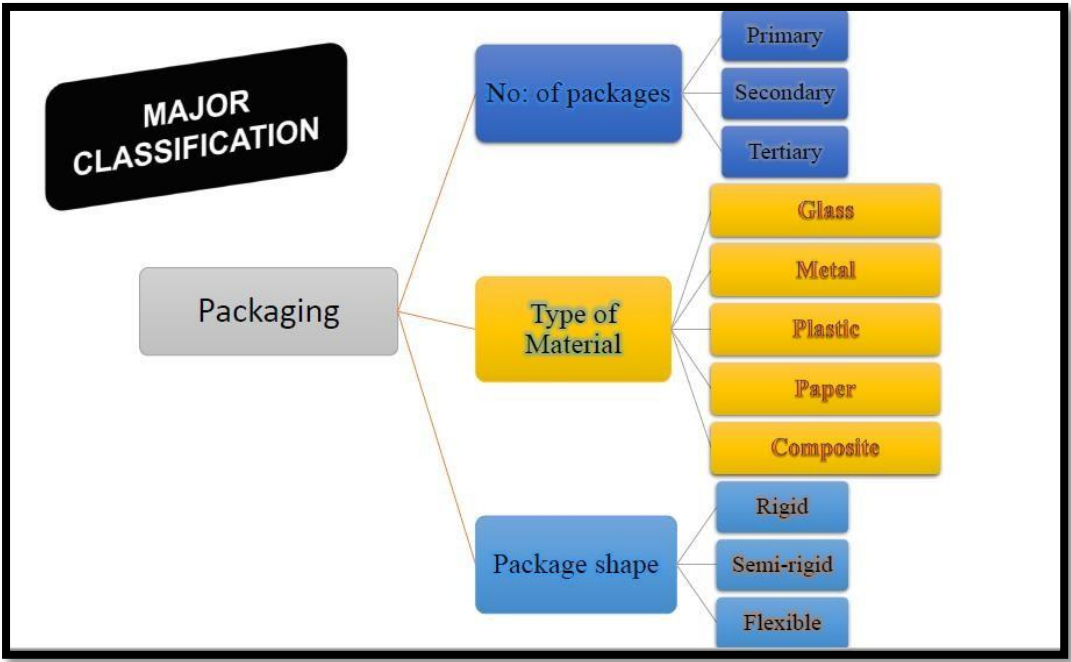
ಬಳಕೆದಾರ ಉದ್ಯಮದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಲಯವು ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಜ್ಞಾತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ, ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ನ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ, ಶೈಲಿ ಮತ್ತು ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಾರೆ ಕ್ರಾಂತಿಯನ್ನು ತರುವ ನಾಟಕೀಯ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಸಿಸ್ಟಮ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಥರ್ಮೋಫಾರ್ಮಿಂಗ್, ಆಹಾರಗಳ ಇನ್

ಪ್ಯಾಕ್ಯಮಿನಾಶಕ ಮುಂತಾದ ಹೊಸ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳು ಭಾರತೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕೈಗಾರಿಕಾ ನೆಲೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿವೆ.

ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅಗತ್ಯತೆಗಳು

- ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಹಕರನ್ನು ತಲುಪುವವರೆಗೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಮತ್ತು ಒಳಗೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
- ಇದು ನಮಗೆ ಪ್ರೋಷಣೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಮುಖ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ಸರಕುಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ತಲುಪುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು
- ಜಾಹೀರಾತು ಅಥವಾ ಬ್ರಾಂಡ್‌ಡಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ
- ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು

ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ನ ಪ್ರಮುಖ ವರ್ಗೀಕರಣ



ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್

- ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಆವರಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.
- ಕುಕ್ಕಿಗಳೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕ.

ಸೆಕೆಂಡರಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್

- ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಗುಂಪು ಮಾಡಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಘಟಕದ ಹೊರಗೆ ಪ್ರಸ್ತುತ.

ತೃತೀಯ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್

- ಶೇಖರಣೆ ಮತ್ತು ಸಾರಿಗೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೃಹದ್ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಕಾರ್ಟನ್ ನಿರ್ಮಿತ ತೃತೀಯ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನ ಪ್ಯಾಲೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತದೆ.

ಯಾವುದೇ ಉತ್ಪನ್ನದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಅನ್ನು ಅವುಗಳ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಥಿರತೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೆಕುಕಿಗಳ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ:

ಉಪಯೋಗಕರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಉತ್ಪಾದನಾ ಶೇಷ (<2-3%)

ಉಳಿತಾಯದ ಮಟ್ಟ (ಉಳಿತಾಯ = 0.30)

ಉಳಿತಾಯ (10-15%)

ಅಪಾಯಗಳು, ಹಾನಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಜಿಂಕೆಗಳ ರಕ್ಷಣೆ

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.
	Storage		rancidity, Bleaching of pigments	
		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

ಆದ್ದರಿಂದ ಅಪಾಯಗಳು ಮತ್ತು ಹಾನಿಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಬಾಳಕು ಕೀಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಪ್ರಾಕೇಜ್ ಅನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಕುಕೀಗಳ ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಗಾಗಿ ಕೆಲವು ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ:

ಶ್ರೀಪಾಕೇಜ್‌ಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಹೊರಗಿನಿಂದ ಆಮ್ಲಜನಕದ ವಿನಿಮಯ

ಶ್ರೀಪಾಕೇಜ್‌ಗಳ ನೀರಿನ ಆವಿಪ್ರವೇಶ ಸಾಧ್ಯತೆ

ಶ್ರೀಪಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸ್ತುಗಳ ಪರಿಮಳವಿಲ್ಲದ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು

ಶ್ರೀಕೊಬ್ಬುಗಳು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಗಳ ಸೋರಿಕೆಗೆ ಪ್ರತಿರೋಧ

ಶ್ರೀಕ್ಷೀಣಗೊಳ್ಳುವ ಗೋಚರ ಮತ್ತು ಅತಿಕ್ರಮಣವಿಹಿರಣದ ವಿರುದ್ಧ ರಕ್ಷಣೆ

ಶ್ರೀಉತ್ತಮ ಮುದ್ರಣ ಮತ್ತು ನೋಟ

ಶ್ರೀಆಘಾತಗಳು, ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕಂಪನಗಳ ವಿರುದ್ಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ,
ಯಾಂತ್ರಿಕ ರಕ್ಷಣೆ

ಶ್ರೀಪಾಕೇಜುಗಳ ಹೊಂದಾಣಿಕೆ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆ

ಕುಕೀಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಕುಕೀಗಳನ್ನು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲು ವ್ಯಾಪಕ ಶ್ರೇಣಿಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ
. ಕಾಗದದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು, ಟಿನ್‌ಗಳು ಕಳೆದುಹೋದ ಕಾರಣ,
ಕುಕೀಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಗಾಢ್ಯಮವು ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ..

ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸ್ತುಗಳ ಅನುಕೂಲಗಳು

- 1) ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆ,
- 2) ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚ,
- 3) ಮುದ್ರಣ,
- 4) ಕಡಿಮೆ ತೂಕ,
- 5) ಸರಕು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿತಾಯ

ಕುಕೀಗಳಿಗಾಗಿಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸ್ತುಗಳು

	Glassine
	Wax paper
	Cellophane
	Polypropylene flim
	Tin

ಸೆಲ್ಲೋಫೇನ್

- ಅತ್ಯುತ್ತಮಅನಿಲತಡೆಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳುಮತ್ತುಶಾಖಸೀಲಾಬಿಲಿಟಿ
- ಹೊಳಪು
- ಎಂಎಸ್ಸಿ, ಎಂಎಸ್‌ಫಟಿ, ಕೋಟೆಡ್ಸ್‌ಲೋಫೇನ್ (ಎಂಎಕ್ಸ್‌ಎಕ್ಸಿ)

ದ್ವಿಮುಖಆಧಾರಿತಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್‌ಫಿಲ್ಮ್

- ದ್ವಿಮುಖಆಧಾರಿತಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್‌ಫಿಲ್ಮ್ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿಒಪಿಪಿಎಂದುಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ವಾಸನೆಮತ್ತುತೇವಾಂಶಕ್ಕೆಉತ್ತಮತಡೆ.
- ಉತ್ಪನ್ನತಾಜಾತನಮತ್ತುಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನುನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಧರ್ಮೋಫಾಮಾರ್ಫ್‌ಸಿಸ್ಟೆಮ್‌ಗಳು

- ಪಾಲಿಸ್ಟೈರಿನ್‌ಧರ್ಮೋಫಾಮಾರ್ಫ್‌ಸಿಸ್ಟೆಮ್‌ಗಳುಅಧವಾಬಹುಕುಳಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವಪಿವಿಸಿಗಳನ್ನುವಿವಿಧಬಗೆಯಕುಕಿಗಳನ್ನುಪ್ರಾಕ್ಟಾಡಲುಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಅವುಗಳನ್ನುಸ್ಕ್ವಾಪ್-
ಆನ್ಯುಚ್ಚಳದಿಂದಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆಅಧವಾಮುಚ್ಚಿದವಸ್ತುಗಳಿಂದಅತಿಕ್ರಮಿಸಲಾಗಿದೆಅಧವಾಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಉತ್ಪನ್ನಗಳುವಿಭಾಗಗಳಲ್ಲಿಚೆನ್ನಾಗಿವಿಶ್ರಾಂತಿಪಡೆಯುತ್ತವೆಮತ್ತುಉತ್ತಮಪ್ರಸ್ತುತಿಯನ್ನುನೀಡುತ್ತವೆ.

ಟಿನ್‌ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು

- ಉತ್ತಮಸೀಲಿಂಗುಣಲಕ್ಷಣ.
- ಹೆಚ್ಚುಸಂಕುಚಿತಶಕ್ತಿ.
- ಹಸಿರುಮತ್ತುಆರೋಗ್ಯಕರಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್
- ಹೆಚ್ಚಿದಶೆಲ್ವಾವಧಿ.
- ನಿರ್ವಹಿಸಲುಸುಲಭ.

ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗೊಳಿಸುವಮೊದಲುಕುಕಿಗಳಗುಣಮಟ್ಟಪರಿಶೀಲನೆ

ಗುಣಮಟ್ಟನಿಯಂತ್ರಣವುಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳಪರಿಶೀಲನೆ,

ಉತ್ಪಾದನಾಪ್ರಕ್ರಿಯೆಮತ್ತುಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದಉತ್ಪನ್ನಗಳುಮತ್ತುಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಅನ್ನುಒಳಗೊಂಡಿದೆ.

ಗುಣಮಟ್ಟನಿಯಂತ್ರಣವುಕಂಪನಿಯಎಲ್ಲಾಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನುಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ:

ಖರೀದಿ, ಉಗ್ರಾಣ, ಉತ್ಪಾದನೆ, ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್,

ಮಾರಾಟಮತ್ತುಪ್ರಯೋಗಾಲಯಪರೀಕ್ಷೆ.

ಕುಕೀಸ್‌ಉತ್ಪಾದನಾಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿಹಲವಾರುಮಾನದಂಡಗಳನ್ನುಅನ್ವಯಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತುಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ: ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ, ಐಎಸ್‌ಒ9000 ಸರಣಿ, ಬಿಎಸ್ 570.

ಬಿಸ್ಕತ್ತುಬೇಕರಿಯಲ್ಲಿಗುಣಮಟ್ಟನಿಯಂತ್ರಣಕಾರ್ಯಗಳುಈಕೆಳಗಿನಅಂಶಗಳನ್ನುಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ:

- ಪದಾರ್ಥಗಳುಮತ್ತುಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಸ್ತುಗಳುಸೇರಿದಂತೆಎಲ್ಲಾಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳವಿಶೇಷತೆಗಳುಮತ್ತುಗುಣಮಟ್ಟ
- ಉತ್ಪಾದನೆಮತ್ತುಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಉಪಕರಣ
- ಸಲಕರಣೆಗಳನಿರ್ವಹಣೆ
- ಉತ್ಪಾದನಾಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯುಉದ್ದಕ್ಕೂಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನಿಯಂತ್ರಣ
- ಉತ್ಪಾದನೆಉತ್ಪತ್ತಿ, ಅಲಭ್ಯತೆಮತ್ತುಹಾನಿಗೊಳಗಾದಉತ್ಪನ್ನ
- ಬಿಸ್ಕತ್ತುಆಯಾಮಗಳು, ಬಣ್ಣ, ತೂಕ, ವಿನ್ಯಾಸಮತ್ತುಸುವಾಸನೆ
- ಪ್ಯಾಕೂಕ, ನೋಟ, ಲೇಬಲಿಂಗ್‌ಮತ್ತುಭದ್ರತೆ
- ಲೋಹದಪತ್ರೆ
- ಕಾರ್ಖಾನೆಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು, ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವವಿಧಾನಗಳುಮತ್ತುಸೇವೆಗಳು
- ಬಿಸ್ಕಟ್‌ಗಳಉಗ್ರಾಣ, ಸಂಗ್ರಹಣೆಮತ್ತುರವಾನೆ
- ಜನರುಮತ್ತುಅವರಸೌಲಭ್ಯಗಳು

ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಮೂಲದಲುಕುಕೀಗಳಪ್ರಮುಖಗುಣಮಟ್ಟದನಿಯತಾಂಕಗಳು

- ✓ ಕುಕೀಸ್ಕೂಕ
- ✓ ಆಯಾಮಗಳು: ಉದ್ದ, ಅಗಲಮತ್ತುವ್ಯಾಸ
- ✓ ಮೇಲಿನಮತ್ತುಕೆಳಗಿನಬಣ್ಣ
- ✓ ತೇವಾಂಶದವಿಷಯ

ಕುಕೀಗಳಲ್ಲಿಬಳಸಲಾಗುವನವೀನಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ದಾರ್ಥಗಳು

ಕುಕೀಗಳಲ್ಲಿಸಕ್ರಿಯಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ದಾರ್ಥಗಳಬಳಕೆಯುಬಳಸಬಹುದಾದಅವಧಿಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿಹೆಚ್ಚಿಸಲುಮತ್ತುಉತ್ಪನ್ನದಮೂಲಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನುಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿಬಳಸುವಸಕ್ರಿಯಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ದಾರ್ಥಗಳು

- ಆಮ್ಲಜನಕಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಮತ್ತು
- ಆಂಟಿಮೈಕ್ರೋಬಿಯಲ್‌ಏಜೆಂಟ್.

ಕುಕೀಸ್ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಸುತ್ತುವಶೈಲಿಗಳು

ಕೆಳಗಿನವರಡುಸುತ್ತುವಶೈಲಿಗಳನ್ನುಬಳಸಿಕುಕೀಗಳನ್ನುಪ್ಯಾಕಾಡಲಾಗುವುದು.

- 1) ಅಂತ್ಯ-ಪಟ್ಟುಸುತ್ತುವಿಕೆ

2) ದಿಂಬಿನ ಪ್ಯಾಕ್ಸುತ್ತುವಿಕೆ

ಕುಕೀಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸ್ಥಿರತೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಆಯಾಮ ಗಳಲ್ಲಿ ಕಿರಿದಾದ ಸಹಿಷ್ಣುತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
ಪ್ರಮಾಣಿತ ಸುತ್ತುವಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು.

ಅಂತ್ಯ-ಪಟ್ಟು ಸುತ್ತುವಿಕೆ

ತುದಿಯಲ್ಲಿ ನಿಂತಿರುವ ಕುಕೀಗಳ ಒಂದು ಭಾಗವು ರೋಲ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಪಟ್ಟು ಶಾಖದ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಫಿಲ್ಮ್ ಆಗಿ ಸುತ್ತಿರುತ್ತದೆ.

- ಉದ್ದದ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಅನ್ನು ಫಿಲ್ಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಲಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಗಳನ್ನು ಅಂದವಾಗಿ ಮಡಚಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಶಾಖ-ಮೊಹರು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಚಿತ್ರದ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾದ ಮತ್ತು ಬಿಗಿಯಾದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಕಾರಣ, ಈ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಅತ್ಯಂತ ಯಾಂತ್ರಿಕ ರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹ ತಡೆಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ದಿಂಬಿನಂತೆ ಪ್ಯಾಕ್ಸುತ್ತುವಿಕೆ

ಈ ರೀತಿಯ ಸುತ್ತುವಿಕೆಯ ಸಂರಚನೆಯಲ್ಲಿ,
ಕುಕೀಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹೊದಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಸ್ತುತಿ ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕಾರವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಒಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಅತಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ನಮ್ಯತೆ ಮತ್ತು ನಿಖರತೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.
- ಎಂಡೋಲ್ಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಗುಂತ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತುವಿಕೆ.

ಕುಕೀಗಳ ಲೇಬಲ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2011 1.1.2: ಈ ನಿಯಮಗಳು 5 ನೇ ಆಗಸ್ಟ್, 2011 ರ ನಂತರ ಜಾರಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ.

ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಸಂವಹನ ನಡೆಸುವ ಏಕೈಕ ಮಾರ್ಗವೆಂದರೆ ಉತ್ಪನ್ನ ಲೇಬಲ್. ದೇಶದ ನಿಯಂತ್ರಕ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಕೆಲವು ಮಾಹಿತಿ ಆಹಾರ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಖರವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ವಾಸ್ತವಿಕ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಬೇಕು.

ಲೇಬಲ್

ಗಳಲ್ಲಿನ ತಪ್ಪು ಮಾಹಿತಿಯು ನಿಯಂತ್ರಣ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಂದ ದಂಡವನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಬಹುದು. ಸರಿಯಾದ ಲೇಬಲ್ ಸ್ಥಿರೀಕರಣವು ಪ್ರತಿ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಪಾಯವನ್ನು ಹೇರಿದರೆ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಮರುಪಡೆಯಲು ತಪ್ಪು ಲೇಬಲ್ ಒಂದು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ - ಅಲರ್ಜಿ ನ್ನಗಳಂತೆ ಅಘೋಷಿತ.

ಪ್ರತಿಪೂರ್ವ-

ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವು ಇಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು,

1. ಆಹಾರದ ಹೆಸರು
2. ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ
3. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ
4. ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಅಥವಾ ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಘೋಷಣೆ
5. ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಘೋಷಣೆ
6. ತಯಾರಕರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ವಿಳಾಸ
7. ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣ
8. ಕೋಡ್ಸ್/ಲಾಟ್ಸ್/ಬ್ಯಾಚ್ಸ್
9. ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕ ಮತ್ತು "ಮುಂಚೆ ಉತ್ತಮ" ಅಥವಾ "ದಿನಾಂಕದಂದು ಬಳಸಿ"
10. ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮೂಲದ ದೇಶ
11. ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು.

ಸಮಾರೋಪ

- ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ನಿಯತಾಂಕವಾಯಿತು
- ಉತ್ತಮ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಗುಣಗಳ ಸಮರ್ಥನೀಯತೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸುತ್ತದೆ.
- ಆದ್ದರಿಂದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ನ ಆಯ್ಕೆಯು ಕುಕಿಗಳನ್ನು ಕೈಗೆಟುಕುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ.
- ಇದು ಕುಕಿಗಳ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಮತ್ತು ಪರಿಸರ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಗ್ರಾಹಕರ ಆಸೆಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಬೇಕು.

**ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು
(ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಆಹಾರ
ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು) ನಿಯಮಗಳು, 2011**

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ 2.4.15 ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು:

1. ವೇಫರ್‌ಬಿಸ್ಕುತ್ತುಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಬಿಸ್ಕುತ್ತುಗಳನ್ನು ಮೈದಾ, ವನಸ್ಪತಿ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಖಾದ್ಯ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಟೇಬಲ್ ಸೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ದೇಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಮಾರ್ಗರೀನ್ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಈಕೆಳಗಿನ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸಬೇಕು:—

ಖಾದ್ಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಉಪ್ಪು, ಬೆಣ್ಣೆ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಧಾನ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಚೀಸ್‌ಪೋ, ಕಾಫೀಸಾರ, ಖಾದ್ಯ ಒಣಗಿದ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ, ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೋಸ್, ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಒಣ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳು, ಮೊಟ್ಟೆ, ಖಾದ್ಯ ತರಕಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಶುಂಠಿ, ಅಂಟುಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಜೀನು ತುಪ್ಪ, ದ್ರವ ಗ್ಲುಕ್ಟೋಸ್, ಮಾಲ್ಟ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಖಾದ್ಯ ಎಣ್ಣೆ ಬೀಜಗಳು, ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಸತ್ವ ತೆಗೆಯದ ಹಿಟ್ಟು, ಮಸಾಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಾಂಡಿಮೆಂಟ್ಸ್, ಖಾದ್ಯ ಪಿಷ್ಟಗಳಾದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪಿಷ್ಟ ಮತ್ತು ಖಾದ್ಯ ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ವಿಲೋಮ ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಪ್ರೋಟೀನ್ ಪೌಡ್ರ್‌ಗಳು, ಒಲಿಗೋಪುಕ್ಟೋಸ್ (ಗರಿಷ್ಠ 15% ವಿನೇಗರ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಜೀವಸತ್ವಗಳು:

ಅನುಬಂಧ “ಎ” ಸೇರಿದಂತೆ ಈ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳನ್ನು ಇದುವೊಂದಿರಬಹುದು:

3.1.3 ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳ 2.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29) ನಿಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿರುವಂತೆ ಈ ನಿಯಮಗಳ 3.1.3 ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿರುವ ಕೃತಕ ಸಿಹಿ ಕಾರಕವನ್ನು ಇದುವೊಂದಿರಬಹುದು. , 2011.

ಇದು ಈಕೆಳಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು, ಅಂದರೆ:—

- (i) ದುರ್ಬಲಗೊಳಿಸಿದ ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲದಲ್ಲಿ ಕರಗದ ಬೂದಿ (ಒಣ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ): 0.1 ಪ್ರತಿ ಶತಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿರಬಾರದು.
- (ii) ಹೊರತೆಗೆಯಲಾದ ಕೊಬ್ಬಿನ ಆಮ್ಲೀಯತೆ (ಎಎಸ್‌ಒಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ):- 1.5 ಶೇಕಡಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.

45[ಬಿಸ್ಕತ್ತು ಬೇಕರ್ಯೀಸ್ ಅನ್ನು

"ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪದ್ಧತಿಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿರಬಹುದು]

ದುಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2011 ರ ನಿಯಮ 2.4.5 (43) ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಷಣ್ಣೆಗಳ ಪಟ್ಟಿರುವ 15% ಗರಿಷ್ಠ ಒಲಿಗೋಪ್ರೋಟೀನ್ (ಡಯೆಟರಿ ಫೈಬರ್) ಅನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು.

ಎಫ್ ಎಸ್ ಎಸ್ ಎಐ 7.2.1 ಕೇಕ್, ಕುಕೀಸ್ ಮತ್ತು ಪೈಗಳು

ಈ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾದ "ಸ್ವೀಟ್ನಾಕ್ಚರ್" ಅಥವಾ "ಸಿಹಿ ಬಿಸ್ಕಟ್" ಎಂಬ ಪದವು ಕುಕೀ ತರಹದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ, ಅದು ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್, ಚೀಸ್, ಹಣ್ಣು ತುಂಬಿದ ಏಕದಳ ಬಾರ್, ಪೌಂಡ್ ಕೇಕ್, ತೇವಾಂಶದ ಕೇಕ್ (ಪಿಷ್ಚದ ಪ್ರಕಾರ) ಸಿಹಿ, ವೆಸ್ಟರ್ನ್ ಕೇಕ್, ಮೂನ್ ಕೇಕ್, ಸ್ಪಾಂಜ್ ಕೇಕ್, ಹಣ್ಣು ತುಂಬಿದ ಪೈಗಳು (ಉದಾ. ಆಪಲ್ ಪೈ), ಕಸ್ಟರ್ಟ್ ಧಗಲು, ಒಟ್ಟಿಲ್ಯುಕೀಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಕುಕೀಸ್ ಮತ್ತು ಬ್ರಿಟಿಷ್ "ಬಿಸ್ಕಟ್ಗಳು" (ಕುಕೀಸ್ ಅಥವಾ ಸಿಹಿ ಕ್ರಾಕರ್ಗಳು).

ಕುಕೀಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು

ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು					
ಆಹಾರ ವರ್ಗ	ಆಹಾರ ವರ್ಗದ ಹೆಸರು	ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆ	ಐಎನ್‌ಎಸ್ ಸಂಖ್ಯೆ	ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾದ ಗರಿಷ್ಠ ಮಟ್ಟ	ಸೂಚನೆ
7.2.1	ಕೇಕ್, ಕುಕೀಸ್, ಬಿಸ್ಕತ್ತು, ಕ್ರಾಕರ್ ಮತ್ತು ಪೈಗಳು	ಅಸೆಸಲ್ವೆ ಮೊಟ್ಟಾಸಿ ಯಮ್	950	1,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	165,188
		ಅಲ್ಲೂರರೆಡ್‌ಎಸಿ	129	100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಆಸ್ಟರ್ಟೀಮ್	951	1,700 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	191,165
		ಆಸ್ಟರ್ಟೀಮ್ ಅಸೆಸಲ್ವೆ ಮ್‌ಲುಪ್ಪು	962	1,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	77, 113
		ಬೆಂಜೋಯೇಟ್‌ಗಳು			

ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಂಸ್ಥೆ - ತಂಜಾವೂರು

		ಜೇನುಮೇಣ	901	ಜಿಎಂಪಿ	3
		ಅದ್ಭುತ ನೀಲಿ ಎಫ್‌ಐಎಫ್	133	100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಕ್ಯಾರೊಟಿನಾಯ್ಡ್		100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	

		ಕ್ಲೋರೊಫಿಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಕ್ಲೋರೊಫಿಲಿನ್, ಕಾಪರ್ ಸಂಕೀರ್ಣಗಳು		75 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಕ್ಯಾಂಡಿಲ್ಲಾಮೇಣ		ಜಿಎಂಪಿ	3
		ಕ್ಯಾರಮೆಲ್ III - ಅಮೋನಿಯಾ ಕ್ಯಾರಮೆಲ್		50,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಕ್ಯಾರಮೆಲ್ IV - ಸಲ್ಫೈಟ್ ಅಮೋನಿಯಾ ಕ್ಯಾರಮೆಲ್		1,200 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಬೀಟಾ-ಕ್ಯಾರೋಟಿನ್, ತರಕಾರಿ		1,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಡಯಾಸೆಟ್ಟೆ ಲ್ಯಾಟಾರಿಕ್ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬಿನ ಆಮ್ಲ ಗ್ಲಿಸರಾಲ್ ನ ಎಸ್ಟರ್‌ಗಳು		20,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸಿಬೆನ್‌ಜೋಟ್ಸ್, ಪರಾ-		300 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	27
		ಕಬ್ಬಿಣದ ಆಕ್ಸೈಡ್‌ಗಳು		100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	-
		ಇಂಡಿಗೊಟಿನ್ (ಇಂಡಿಗೊ ಕಾರ್ಮೈನ್)		100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ನಿಯೋಟೀಮ್		80 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	165
		ಫಾಸ್ಫೇಟ್‌ಗಳು		9,300 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	229,33
		52[ಬಿಟ್ಟುಬಿಡು]		]	
		ರೈಬೋಫ್ಲೇವಿನ್		300 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಸ್ಯಾಚರಿನ್		170 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	165
		ಸಲ್ಫೈಟ್		50 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	44
		ಶೆಲಾಕ್, ಬ್ಲಿಚ್	904	ಜಿಎಂಪಿ	3
		ಸುಕ್ರಲೋಸ್ (ಟ್ರೈಕ್ಲೋರೊಗೊಲಾಕ್ಟೋಸುಕ್ರೋಸ್)	955	700 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	165
		ಸುಕ್ರೋಗ್ಲಿಸರೈಡ್‌ಗಳು	474	10,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		52[ಬಿಟ್ಟುಬಿಡು]		]	
		ಸುಕ್ರೋಸ್ ಎಸ್ಟರ್ಸ್ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳು	473	ಜಿಎಂಪಿ	

ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಂಸ್ಥೆ - ತಂಜಾವೂರು

		ಟಾರ್ಟಾರಿಕ್ ಆಮ್ಲ	334	ಜಿಎಂಪಿ	
		ಬೆಂಜಾಯ್ಲೋರಾಕ್ಸೈಡ್	928	40 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಕರ್ಕುರ್ಮಿನ್	100 (i)	ಜಿಎಂಪಿ	

		ಕಾಂತಕ್ಸಾಂಥಿನ್	161 g	ಜಿಎಂಪಿ	
		ಅನ್ನತ್ತೊ	160 (b)	ಜಿಎಂಪಿ	
		ಕಾರ್ಮೋಸೈನ್	122	100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಎರಿಥ್ರೋಸಿನ್	127	50 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಪಾಲಿಸೋರ್ಬೇಟ್ಸ್		3,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಟಾರ್ಟ್ರಾಜಿನ್	102	100 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಮ್ ಅಯೋಡೇಟ್	917	ಜಿಎಂಪಿ	
		52 [ಪಾಲಿಗ್ಲಿಸರಾಲ್ ಕೊಬ್ಬಿನ ಆಮ್ಲದ ಎಸ್ಟರ್‌ಗಳು	475	10,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	
		ಟೋಕೋಫೆರಾಲ್ಸ್		200 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	389
		ಟಾರ್ಟ್ರೇಟ್ಸ್		5,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	45
		ಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ಗ್ಲೈಕಾಲ್ ಆಲ್ಕಿನ್‌ ಟ್ಸ್	405	3,000 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ	

ಭಾಗ

I

-

ಸಾಮಾನ್ಯ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಪೆಟ್ಟಿ ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮ ನಿರ್ವಾಹಕರು ನೋಂದಣಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ (ನಿಯಮ 2.1.1 (2) ನೋಡಿ)

ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದಕರು/ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವವರು/ನಿರ್ವಾಹಕರಿಗೆ ಸ್ಯಾನಿಟರಿಮ್ ತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ,

ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಥವಾ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸ್ಥಳವು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು:

1. ಆವರಣವು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಹೊಲಸು ಪರಿಸರದಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಒಟ್ಟಾರೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ಹೊಸ ಘಟಕಗಳು ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ದೂರ ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು.
2. ಒಟ್ಟಾರೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಆಹಾರವ್ಯಾಪಾರವನ್ನು ನಡೆಸಲು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸ್ಥಳವು ಕಾಶವಿರಬೇಕು.

3. ಆವರಣವು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು,

ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕು ಮತ್ತು ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಚಲನೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮುಕ್ತ ಸ್ಥಳವಿರಬೇಕು.

4. ಮಹಡಿಗಳು,

ಛಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.

ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್, ಒಂಟೆ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಇಲ್ಲದೆ ಅವು ನಯವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿರಬೇಕು.

5. ನೆಲ ಮತ್ತು ಸ್ಕರ್ಟ್ ಡಿಡ್ ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಅಗತ್ಯವಾದ ಕ್ರಿಯೆ ನಾಶಕದಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು,

ಆವರಣವನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಕೀಟಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿಡಬೇಕು. ವ್ಯವಹಾರದ ಸಮಯದಲ್ಲಿಯೂ ಪುರೈಸಿಂಪಡಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು,

ಬದಲಿಗೆ ಆವರಣಕ್ಕೆ ಬರುವ ಸ್ಪ್ರೇ ನೋಣಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲಲು ನೋಣಗಳ ಸ್ವಾಟ್ಸ್ / ಫ್ಲಾಪ್ ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು. ಆವರಣದ ಕೀಟವನ್ನು ಮುಕ್ತವಾಗಿ ಸಲುಸೂಕ್ತವಾಗಿ, ಕೀಟಕಿಗಳು, ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ತೆರೆಯುವಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿವ್ವಳ ಅಥವಾ ಪರದೆಯೊಂದಿಗೆ ಅಳವಡಿಸಬೇಕು. ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ನೀರು ಕುಡಿಯಬಹುದಾದ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯೋಲಾಜಿಕಲ್ ಪ್ರೀಕ್ಟೆಯನ್ನು ಯಾವುದೇ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ನಿಯಮಿತ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು.

6. ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ನಿರಂತರ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಬೇಕು.

ಮಧ್ಯಂತರ ನೀರು ಪೂರೈಕೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ,

ಆಹಾರ ಅಥವಾ ತೊಳೆಯಲು ಬಳಸುವ ನೀರಿನ ಸಾಕಷ್ಟು ಶೇಖರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.

7. ಕೆಲಸ ಮಾಡುವಾಗ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುವಂತಹ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಕಂಟೇನರ್

ಗಳು, ಟೇಬಲ್ ಗಳು,

ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಕೆಲಸದ ಭಾಗಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.

8. ಯಾವುದೇ ಪಾತ್ರೆ,

ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಸಲಕರಣೆಗಳು,

ಲೋಹೀಯ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕವಾಗಿರುವ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ,

ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಶೇಖರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಾರದು.

(ತಾಮ್ರ ಅಥವಾ ಹಿತ್ತಾಳೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಸರಿಯಾದ ಲೈನಿಂಗ್ ಹೊಂದಿರಬೇಕು).

9. ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ,

ತೊಳೆದು,

ಒಣಗಿಸಿ ಮತ್ತು ಅಚ್ಚು/

ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ಮುಕ್ತಿ ಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯಿಂದ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯವನ್ನು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿ ಕೊಳ್ಳಲು ವ್ಯಾಪಾರದ ಮುಕ್ತಾಯದಲ್ಲಿ ಪೇರಿಸಿಡಬೇಕು.

10. ಸರಿಯಾದತಪಾಸಣೆಗೆಅವಕಾಶವಾಗುವಂತೆಎಲ್ಲಾಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನುಗೋಡೆಗಳಿಂದದೂರದಲ್ಲಿಇಡಬೇಕು.
11. ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಒಳಚರಂಡಿವ್ಯವಸ್ಥೆಇರಬೇಕುಮತ್ತುತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನುವಿಲೇವಾರಿಮಾಡಲುಸಾಕಷ್ಟುನಿಬಂಧನೆಗಳುಇರಬೇಕು.
12. ಸಂಸ್ಕರಣೆಮತ್ತುತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಕೆಲಸಮಾಡುವಕೆಲಸಗಾರರುಕ್ಲೀನ್‌ಏಪ್ರನ್, ಕೈಗವಸುಗಳುಮತ್ತುತಲೆಉಡುಗೆಗಳನ್ನುಬಳಸಬೇಕು.
13. ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕರೋಗಗಳಿಂದಬಳಲುತ್ತಿರುವವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನುಕೆಲಸಮಾಡಲುಅನುಮತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.
ಯಾವುದೇಕಡಿತಅಥವಾಗಾಯಗಳುಎಲ್ಲಾಸಮಯದಲ್ಲೂಮುಚ್ಚಿರಬೇಕುಮತ್ತುಆಹಾರದೊಂದಿಗೆನೇರಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆಬರಲುಅನುಮತಿಸಬಾರದು.
14. ಎಲ್ಲಾಆಹಾರನಿರ್ವಹಿಸುವವರುತಮ್ಮಬೆರಳಿನಉಗುರುಗಳನ್ನುಕತ್ತರಿಸಬೇಕು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕುಮತ್ತುಕೆಲಸಆರಂಭಿಸುವಮುನ್ನಮತ್ತುಪ್ರತಿಸಲಶೌಚಾಲಯವನ್ನುಬಳಸಿದನಂತರಸೋಪು, ಅಥವಾಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್ಸ್‌ನೀರಿನಿಂದಕೈತೊಳೆಯಬೇಕು. ಆಹಾರನಿರ್ವಹಣೆಯಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿದೇಹದಭಾಗಗಳು, ಕೂದಲನ್ನುಕೆರೆಯುವುದನ್ನುತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.
15. ಎಲ್ಲಾಆಹಾರನಿರ್ವಹಿಸುವವರುನಕಲಿಉಗುರುಗಳುಅಥವಾಇತರವಸ್ತುಗಳುಅಥವಾಆಹಾರದಲ್ಲಿಬೀಳುವಸಡಿಲವಾದಆಭರಣಗಳನ್ನುಧರಿಸುವುದನ್ನುತಪ್ಪಿಸಬೇಕುಮತ್ತುಅವರಮುಖಅಥವಾಕೂದಲನ್ನುಮುಟ್ಟುವುದನ್ನುತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.
16. ವಿಶೇಷವಾಗಿಆಹಾರವನ್ನುನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗತಿನ್ನುವುದು, ಜಗಿಯುವುದು, ಧೂಮಪಾನಮಾಡುವುದು, ಉಗುಳುವುದುಮತ್ತುಮೂಗುಊದುವುದನ್ನುಆವರಣದಲ್ಲಿನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ.
17. ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವಅಥವಾಮಾರಾಟಮಾಡಲುಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವಎಲ್ಲಾವಸ್ತುಗಳುಬಳಕೆಗೆಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆಮತ್ತುಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನುತಪ್ಪಿಸಲುಸರಿಯಾದಹೊದಿಕೆಯನ್ನುಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.
18. ಆಹಾರವನ್ನುಸಾಗಿಸಲುಬಳಸುವವಾಹನಗಳನ್ನುಉತ್ತಮದುರಸ್ತಿಮಾಡಿದಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಬೇಕು.
19. ಪ್ರಾಕೇಜ್‌ಮಾಡಿದರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಥವಾಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿಸಾಗಿಸುವಾಗಆಹಾರಗಳುಅಗತ್ಯವಾದತಾಪಮಾನವನ್ನುಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
20. ಕೀಟನಾಶಕಗಳು / ಸೋಂಕುನಿವಾರಕಗಳನ್ನುಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿಇಡಬೇಕುಮತ್ತುಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕುಮತ್ತು 'ಆಹಾರಉತ್ಪಾದನೆ / ಸಂಗ್ರಹಣೆ / ನಿರ್ವಹಣಾಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದದೂರವಿರಬೇಕು.

/

ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್

ಎಫ್ ಎಸ್ ಎಸ್ ಎಐ 2.1: ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ 2.1.1: ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

1. ಈ ಕೆಳಗಿನವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಲೋಹಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಧಾರಕಗಳು, ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದಾಗ ಅದನ್ನು ಮಾನವ ಬಳಕೆಗೆ ಅನರ್ಹವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ:— (a) ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿದಿರುವ ಧಾರಕಗಳು; (b) ತುಂಡಾಗಿರುವ ಮತ್ತು ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿದಿರುವ ಎನಾಮೆಲ್ ಧಾರಕಗಳು; (c) ಸರಿಯಾಗಿ ಟೆನ್ಯಾಡ್ ದಿರುವ ತಾಮ್ರ ಅಥವಾ ಹಿತ್ತಾಳೆ ಧಾರಕಗಳು (d) ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಐಎಸ್ 20

ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ತೆಗೆಪಾತ್ರಗಳಿಗಾಗಿ ಎರಕ ಹೊಯ್ದ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮತ್ತು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮಿಶ್ರ ಲೋಹ ಅಥವಾ ಐಎಸ್ 21

ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ತೆಗೆಪಾತ್ರಗಳಿಗಾಗಿ ತಟ್ಟಿದ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮತ್ತು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮಿಶ್ರ ಲೋಹ ಅನುಗುಣವಾಗಿಲ್ಲದ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳು.

2. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಭಾರತೀಯ ಮಾನದಂಡಗಳ ಸ್ಪೆಸಿಫಿಕೇಷನ್ ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು, ಇದನ್ನು ಉಪಕರಣಗಳು ಅಥವಾ ಸೆಪ್ಪಾಕಲ್ಸ್ ಆಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಭಾಗಶಃ ಅಥವಾ ಸಂಪೂರ್ಣ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಶೇಖರಣೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:—

- (i) ಐಎಸ್ : 10146
(ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುವ ಪಾಲಿಥೀನ್ ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ);
- (ii) ಐಎಸ್ : 10142
(ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುವ ಸ್ಟೈರೀನ್ ಪಾಲಿಮರ್ ಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ);
- (iii) ಐಎಸ್ : 10151
(ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುವ ಪಾಲಿವಿನೈಲ್ ಕ್ಲೋರೈಡ್ (ಪಿವಿಸಿ) ಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ);
- (iv) ಐಎಸ್ : 10910
(ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುವ ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ);

- (v) ಐಎಸ್ : 11434
(ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುವ ಅಯೋನೋಮರ್ಫ
ಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ);
- (vi) ಐಎಸ್ : 11704 ಎಥಿಲೀನ್ ಅಕ್ರಿಲಿಕ್ ಆಸಿಡ್ (ಇಎಎ) ಕೋಪೋಲಿಮರ್‌ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ.
- (vii) ಐಎಸ್ : 12252 - ಪಾಲಿಅಲ್ಕಿಲೀನ್‌ರ ಫ಼ಥೇಟ್ಸ್ (ಪಿಇಟಿ) ಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ.
- (viii) ಐಎಸ್ : 12247 - ನೈಲಾನ್ 6 ಪಾಲಿಮರ್‌ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ;
- (ix) ಐಎಸ್ : 13601 - ಎಥಿಲೀನ್‌ನೈಲ್‌ಅಸಿಟೇಟ್ (ಇವಿಎ);
- (x) ಐಎಸ್ : 13576 - ಎಥಿಲೀನ್‌ಡಾಅಕ್ರಿಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ (ಇಎಂಎಎ);
- (xi) ಟೆನ್ಯಾಟಿವ್‌ಗಳನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಬಳಸಿದರೆ,
ಖಾದ್ಯ ತೈಲಗಳು ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬುಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್
ಗೆ ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಬಾರದು; ಹಾಗಾದ ಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ,
ತಾಮ್ರದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಧಾರಕಗಳು ಅಥವಾ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಟಿ
ನ್ ಮಾಡಿದರೂ,
ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಠಾಯಿ ಅಥವಾ ಸಾರಭೂತ ತೈಲಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಬ
ಹುದು ಮತ್ತು ಅಂತಹ ಧಾರಕಗಳು ಅಥವಾ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಬಳಕೆಯು ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಠಾ
ಯಿ ಅಥವಾ ಸಾರಭೂತ ತೈಲಗಳನ್ನು ಮಾನವ ಬಳಕೆಗೆ ಅನರ್ಹವೆಂದು ಪರಿಗಣಿ
ಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಲೇಬಲ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪೂರ್ವ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು
ಗುಣಮಟ್ಟ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2011
ರ ಅನುಸಾರವಾಗಿರಬೇಕು. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯಂತ್ರಣ, 2011
ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬ ಕಲ್ಯಾಣ ಸಚಿವಾಲಯದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರ
ಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಹೊರಡಿಸಿದ ಅಧಿಸೂಚನೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ
, ನಾವು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಲೇಬಲಿಂಗ್
ಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

ಆಹಾರ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ನಿಯಮಗಳ ಅನ್ವಯಿಸುವಿಕೆ

ಆಹಾರ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ "ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ"
ಅಥವಾ "ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ"
ಗಳು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಅಗತ್ಯವಿದೆ.
ನಿಯಮಗಳ ಪ್ರಕಾರ,
ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಎಂದರೇ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಕಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್
ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗಿರುವ ಆಹಾರ,

ಅಂದರೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಳುಗೆಡವದೆ ಬದಲಾಯಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಎಲ್ಲಾ ಪೂರ್ವಸಿದ್ಧ ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು:

- ಲೇಬಲ್ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಥವಾ ಹಿಂದಿ ಅಥವಾ ದೇವನಾಗರಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.
ಮೇಲಿನವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ,
ಲೇಬಲ್ ಅಗತ್ಯವಿರುವಂತೆ ಬೇರೆಯಾವುದೇ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬಹುದು.
- ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ತಪ್ಪಾದ, ದಾರಿತಪ್ಪಿಸುವ,
ಮೋಸಗೊಳಿಸುವ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ತಪ್ಪಾದ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಲೇಬಲ್ ಒಳಗೊಂಡಿರಬಾರದು.
- ಕಂಟೇನರ್
ನಿಂದ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಲಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಕಂಟೇನರ್ ಗೆ ಅಂಟಿಸಬೇಕು.
- ಲೇಬಲ್
ನಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಪಡಿಸಲಾಗಿರುವ ವಿಷಯಗಳು ಅಥವಾ ಮಾಹಿತಿಯು ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಸ್ಪಷ್ಟ, ಪ್ರಮುಖ, ಅಳಿಸಲಾಗದ ಮತ್ತು ಸುಲಭವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುವಂತಿರಬೇಕು.
- ಕಂಟೇನರ್ ಅನ್ನು ಸುತ್ತುಕಾಗದದಿಂದ ಮುಚ್ಚಿದ್ದರೆ,
ಸುತ್ತುಕಾಗದ ಅಗತ್ಯವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಅಸ್ಪಷ್ಟಗೊಳಿಸದೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಆಹಾರದ ಹೆಸರನ್ನು ವ್ಯಾಪಾರದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಆಹಾರದ ವಿವರಣೆಯೊಂದಿಗೆ ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಆಹಾರವು ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ,
ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇದ್ದಂತೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಅವುಗಳ ಸಂಯೋಜನೆಯ ಇಳಿಕೆಯ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣದಿಂದ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಬೇಕು.

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ ಅಥವಾ

100

ಗ್ರಾಂ ಅಥವಾ

100

- ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿಮಾಡಲಾದಯಾವುದೇ "ಆರೋಗ್ಯಹಕ್ಕು" ಅಥವಾ "ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದಹಕ್ಕು" ಅಥವಾ "ಅಪಾಯಕಡಿತ" ಹಕ್ಕುಗಳನ್ನುಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಫ್‌ಅಧಿಕಾರಿಗಳುಕೂಲಂಕಷವಾಗಿಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತಾರೆಎಂಬುದನ್ನುಗಮನಿಸುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಆದ್ದರಿಂದ, ಅಂತಹಯಾವುದೇಕ್ಲೇಮ್‌ಅನ್ನುಪರೀಕ್ಷಾದತ್ತಾಂಶದಿಂದಮೌಲ್ಯೀಕರಿಸಬೇಕು. ನಿಯಮಗಳಪ್ರಕಾರ, ಈಕೆಳಗಿನವುಗಳು "ಆರೋಗ್ಯಹಕ್ಕು", "ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದಹಕ್ಕು" ಮತ್ತು "ಅಪಾಯದಕಡಿತ" ಹಕ್ಕುಗಳವ್ಯಾಖ್ಯಾನವಾಗಿದೆ:

- ಬಾಳೆಹಿಟ್ಟು ಕುಕಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕೈಪಿಡಿ

ಯಾಗಿದೆ;

- “ಪೋಷಣೆಯ ಸಮರ್ಥನೆಗಳು”

ಅಂದರೆ,

ಆಹಾರವು ಶಕ್ತಿಯ ಮೌಲ್ಯಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿರದೆ ಪ್ರೋಟೀನ್,
ಕೊಬ್ಬಿನ ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ಗಳು,
ಜೀವಸತ್ವಗಳು ಮತ್ತು ಖನಿಜಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ
ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುವ,
ಸೂಚಿಸುವ ಅಥವಾ ಅರ್ಥಮಾಡಿಸುವ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾತಿನಿಧ್ಯ;

- “ಅಪಾಯದ ಕಡಿತ”

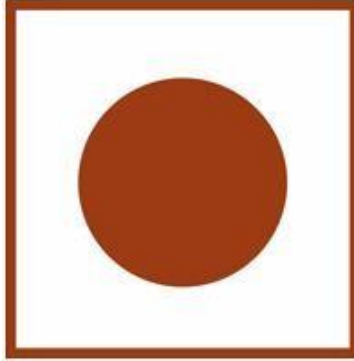
ಆರೋಗ್ಯ ಹಕ್ಕುಗಳ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ರೋಗ ಅಥವಾ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಸ್ಥಿತಿಗೆ
ಪ್ರಮುಖವಾದ ಅಪಾಯ ಕಾರಿ ಅಂಶವನ್ನು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿ ಬದಲಾಯಿಸುವ
ದು ಎಂದರ್ಥ;

ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಅಥವಾ ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಚಿಹ್ನೆ

"ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ವಲ್ಲದ"

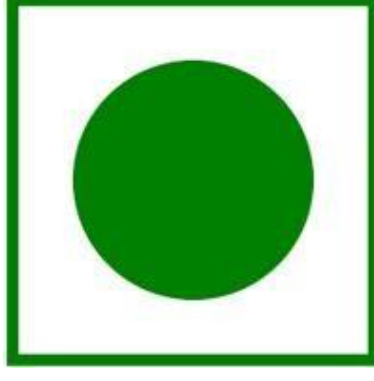
ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಜೊತೆ ಆಹಾರವು ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಚೌಕ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳಿಗೆ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ತುಂಬಿದ
ವೃತ್ತದ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

ಒಂದು ಆಹಾರವು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹೊಂದಿದ್ದರೆ,
ಉತ್ಪನ್ನವು ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ತಯಾರಕ
ರು ನೀಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು.



ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಚಿಹ್ನೆ

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಜೊತೆ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರವು ಹಸಿರು ಹೊಂದಿರುವ ಚೌಕ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳಿಗೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ
ತುಂಬಿದ ವೃತ್ತವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.



ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಚಿಹ್ನೆ

ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು, ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿ

ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹೆಸರುಗಳು ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಂಖ್ಯಾ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ವರ್ಗಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಲೇಬಲ್

ನಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸೇರಿಸಿರುವುದನ್ನು "ಅನುಮತಿಸಲಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣ (ಬಣ್ಣಗಳನ್ನು) ಒಳಗೊಂಡಿದೆ" ನಂತಹ ಕೆಲವು ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಲೇಬಲ್

ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

ಹೆಚ್ಚುವರಿಸುವಾಸನೆ ಏಜೆಂಟ್ಸ್ ಸೇರಿದರೆ, ಅದನ್ನು ಲೇಬಲ್ ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ "ಹೆಚ್ಚುವರಿಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ" ನಂತಹ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಬೇಕು.

ತಯಾರಕರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ

ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿಪ್ಯಾಕೇಜ್

ನಲ್ಲಿ ತಯಾರಕರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ,

ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಜ್ವಾರತದಲ್ಲಿ ಆಮದು ದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣ

ಎಲ್ಲಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವು ಪಂತದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣ ಅಥವಾ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಮೂಲಕ ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಪ್ಯಾಕೇಜ್

ನಲ್ಲಿರುವ ಸರಕುಗಳ ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣವು ಸುತ್ತುಕಾಗದಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸ್ತುಗಳ ತೂಕವನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಬೇಕು.

ಬ್ಯಾಚ್‌ನು ತಿನಲಾಟ್ಸಂಖ್ಯೆ

ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರಗಳ ಮೇಲೆ ಲಾಟ್ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಚ್‌ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಕೋಡ್‌ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನಮೂದಿಸಬೇಕು ಇದರಿಂದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಬಹುದು.

ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಹಾಲು ಸೇರಿದಂತೆ ಬ್ರೆಡ್ ಮತ್ತು ಹಾಲು ಮಾತ್ರ ಈ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ.

ತಯಾರಿಕೆ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ದಿನಾಂಕ

ಸರಕು ತಯಾರಿಸಿದ, ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಅಥವಾ ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಲೇಬಲ್ ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಅವಧಿಯ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ತಯಾರಿಕೆಯ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು "ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮುಂಚಿನ ದಿನಾಂಕ" ದೊಂದಿಗೆ ನೀಡಬಹುದು. ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಸರಕು ತಯಾರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಿದ ಅಥವಾ ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ "ದಿನಾಂಕಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚೆ ಉತ್ಪಮ" ಎಂದು ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮೂಲದೇಶ

ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ, ಆಹಾರದ ಮೂಲವನ್ನು ಆಹಾರದ ಲೇಬಲ್ ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನವು ತನ್ನ ಸ್ವಭಾವವನ್ನು ಬದಲಿಸುವ ಎರಡು ನೇದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಒಳಗಾಗುವುದಾದರೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ನಡೆಸುವ ದೇಶವನ್ನು ಲೇಬಲ್ ಮಾಡುವುದು ದ್ವೇಶದಿಂದ ಮೂಲದೇಶವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು.

ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು

ಪುನರ್‌ಚನಿಸಿದಂತೆ ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಆಹಾರದ ಸರಿಯಾದ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು.