



## అరటి పిండి కుకీల తయారీ

ఎఫ్ ఎమ్ ఈ - సెక్టోరిల్ టర్నెసెస్



ఇండియన్ ఇన్స్ టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫుడ్  
పర్సనెల్ టెక్నాలజీ ఆహార పర్సనెల్  
పరోశరమల మంత్రిత్వ శాఖ, భారత పరభుత్వం  
తంజావూరు, తమిళనాడు



పండి పదాపెట్టు, అధిక మౌతృతంలో కొవ్వు మరియు చెక్కెరతో తయారు చేసినవి. సాపేక్షంగా తక్కువ బేకింగ్ ఉష్ణోగ్రతతో దీనికి సుదీర్ఘ బేకింగ్ సమయం అవసరం. ఓవన్ బయోండ్ వై పండి వ్యూహితో చౌదడానికి మౌదటి బేకింగ్ జోన్ లలో అధిక తేమ అవసరం అవుతుంది. అరటి కుకీల తయారీ ప్లరక్ రియలో మూడు దశలు ఉంటాయి

- 1) మిక్సింగ్
- 2) షేపింగ్ లోదా ఫార్మింగ్
- 3) బేకింగ్

### కలపడం

మిక్సింగ్ అనేది వోభిన్ పదార్థాలను ఏకరీతి మరియు సజాతీయ మిశ్రమంలో కలపడానికి రూపొందించబడ్డ ప్లరక్ రియ. ప్లరథాన పదార్థాలు పండి, కొవ్వు మరియు చక్కెర. పండి ఏర్పడటానికి అన్నీ కొలవబడిన పదార్థాలను కలిపి ఉంచుతారు. తయారు చేసిన మిశ్రమాన్ని మిక్సర్ లో కలిపి /కట్టింగ్ చేయడానికి పండిని తయారు చేస్తారు.

### రూపొందించడం మరియు రూపొందించడం

ప్లరతి కుకీ రకానికి ఫార్మింగ్ ప్లరక్ రియ నోర్ థిష్టంగా ఉంటుంది. కుకీలను రూపొందించడం లోదా రూపొందించడం ద్వారా మూడు ప్లరక్ రియలు సాధించబడతాయి.-

- 1) షీటింగ్ మరియు కట్టింగ్
- 2) రోటరీ మౌల్ డింగ్
- 3) ఎక్స్ టర్నాషన్

### షీటింగ్ మరియు కట్టింగ్ వాధానం:

ఈ ఏర్పాటు పద్ధతినీ క్లరక్ రియ, సామీస్ వీట్ కుకీలు మరియు ఎంపిక చేసిన మృదువైన పండివంటల ఉత్పత్తికి ఉపయోగిస్తారు.

### రోటరీ మౌల్ డింగ్:

రోటరీ మౌల్ డింగ్ ప్లరక్ రియ షీటింగ్ మరియు కట్టింగ్ కంటే ప్లరయజనాలను అందిస్తోంది, రీస్ కైల్ చేయడానికి సక్లరాప్ ఉండదు మరియు చాలా తక్కువ శ్రమ ఆవశ్యకత. ఈ ప్లరక్ రియను పండి మరియు క్లరంబ్ లీ పండిక్లం మౌతృరమే ఉపయోగిస్తారు.

### ఎక్స్ టర్నాషన్ వాధానం:

పండి ఏర్పడే ఈ పద్ధతిలో, పండిని డై నాజిల్ అమట్ లాట్ కు దోగువన పండి గుండా కదిలే ఫ్లరేమ్ వై అమర్చిన వైరు లోదా బ్లీడ్ ద్వారా కత్తిరించే వరుస డైల ద్వారా బయటకు పంపబడుతుంది.

### బేకింగ్

ఈ మౌల్ డ్ /ఫార్మింగ్ వాట్ కుకీని బేకింగ్ ఓవన్ లోనికి మనం హాస్ చేసే ప్లరాంతం ఇది. కుకీలు ఆశించిన ఉష్ణోగ్రతలవై కాలి చబడతాయి (160°C - 220°C).

సౌలభ్యం మరియు ఖర్చు కు అనుగుణంగా వీటిని రకాల హాటింగ్ లు ఇవ్వవచ్చు  
లభ్యం అమెత్తనం. బేకింగ్ ఉత్పత్తులకు వీటిని రకాల ఓవెన్ లు  
లభ్యం అమెత్తనం.

**కుక్ లను బేకింగ్ చేసే సమయంలో మార్పులు చూడవచ్చు**

బేకింగ్ సమయంలో కుక్ సరిమాణం మరియు ఆకృతి మూడు జోన్ లలో  
ఏర్పడుతుంది. మొదటి బేకింగ్ జోన్ లో

### 1st బేకింగ్ జోన్

మొదట్లో పాండి పాయింట్ లోకి ప్రవేశించగానే, కొవ్వు  
కరిగిపోతుంది, చక్కెర మరియు రసాయనాలు నీటిలో కరిగిపోవడం  
ప్రారంభిస్తాయి. మృతం కుక్ ముక్కు మృదుమగా మరియు దృఢంగా  
మారుతుంది. ఎరటింగ్ రసాయనాలు కార్బన్ డై ఆక్సైడ్ ను ఉత్పత్తి  
చేయడం ప్రారంభిస్తాయి. వేడి మరియు నీటి, కార్బన్ డై ఆక్సైడ్ తో  
పాండి దృఢం అవుతుంది. గాలి కూడా వీటిని తరించడానికి కారణమవుతుంది,  
ఫలితంగా కుక్ లో ఘనపరిమాణం పొరుగుతుంది ఈ మార్పులు పాండి గురించిన  
కాలంలో జరుగుతాయి.

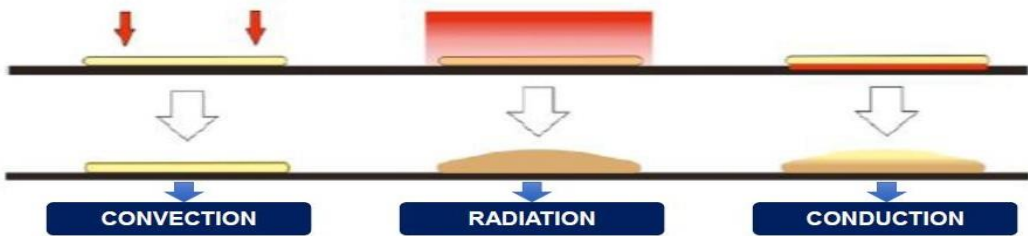
### 2nd బేకింగ్ జోన్

ఉష్ణోగ్రత మరింత పెంచుకున్నప్పుడు, ప్రోటీన్ లు  
కోగిలబట్టి అవుతాయి మరియు మోధి నిర్మాణం ప్రారంభిస్తాయి. దీని  
తరువాత పాండి పదార్థం హార్డ్ షేక్ గా జిలెటిన్ జేషన్ చేయబడుతుంది  
(ప్రతి జిలెటిన్ జేషన్ కొరకు తగినంత నీరు లేదు కనుక). భాష్పీభవన  
స్థానం చేరుకున్నప్పుడు, ఉష్ణం నీరు ఆవిరిగా మార్చబడుతుంది మరియు  
వాల్యూమ్ పొందడంలో సహాయపడుతుంది మరియు ఈ దశలో గ్రోషింగ్  
వాల్యూమ్ సాధించబడుతుంది.

### చివరి దశ

ఈ దశలో, డౌక్స్ టెంపరేచర్ ఏర్పడతాయి మరియు చక్కెర  
కరిగిపోయిపోయి చేయబడుతుంది. కుక్ యొక్క ప్రధాన సరిమాణం  
కోగిలబట్టి ప్రోటీన్, హార్డ్ షేక్ గా జిలెటిన్ చేయబడే పాండి  
పదార్థం మరియు మిగిలిన నీటి ద్వారా సరిగ్గా తరించబడుతుంది. కొవ్వు ఇంకా  
ద్రవ రూపంలో మరియు చక్కెర సరిగ్గా రూపంలో ఉంటుంది కాబట్టి కుక్  
ఇవ్ పటిష్ఠత సరళంగా మరియు సునీతంగా ఉంటుంది.

**బేకింగ్ సమయంలో వేడి మరియు బడిలీ వాటాలు చూడవచ్చు**



**సంభవనం :** పాండి గాలి ద్వారా ఉపరితలం నుంచి తేమ ఆవిరి అవుతుంది.

**రేడియేషన్ :** కేంద్రం నుంచి ఉపరితలానికి తేమ తగ్గడం జరుగుతుంది

**వాహకత్వం :** వేడి నీరుగా బేస్ కు బడిలీ చేయబడుతుంది. కుక్ లకు

మంచి వ్యూహాత్మక సంభవనం.

## కూలింగ్

బేకింగ్ నుంచి పొందిన హాట్ ప్లూడక్ట్ నో అనేక కారణాల వల్ల ప్లూకేజింగ్ కు ముందు రూమ్ టెంపరేచర్ కు చల్లబరచాలి. -

- ప్లూకేజింగ్ ప్లరకరీయను తట్టుకోవడానికి బేక్ చేయబడ్డ ప్లూడక్ట్ యొక్క వాచ్ చదనం, తగ్గిన దృఢత్వం
- వేడి ఉత్పత్తినో తాకడం వల్ల ప్లూకేజింగ్ మెటీరియల్ కుంచించుకుపోతుంది
- హాట్ ప్లూక్డ్ ప్లూడక్ట్ ప్లూకేజింగ్ లోపల ఘనీభవించడానికి కారణమయ్యే కొంత ఆవరణ వేడుదల చేయడం కొనసాగించవచ్చు.

కూల్ చేసిన ఉత్పత్తినో పరిసర పరిస్థితులలో ఉంచడం ద్వారా లోతైన బలవంతంగా ఎయిర్ కూలింగ్ చేయడం ద్వారా కూలింగ్ సాధించవచ్చు.

## అరటి పండి యొక్క ప్లూ-సాఫ్ ఫ్లో

ప్లూ-సాఫ్ వచ్చిన ఆకుపచ్చ అరటిపండ్లు (అధిక పండి పదార్థం)



అరటిపండ్లను వేడి నీటిలో ముంచండి @ 5 నీమి కౌరకు 70-75°C



అరటిపండ్లను ముక్కలుగా కట్ చేయండి, SO2 బహిర్గతం చేయండి



7-8 గంటలపాటు ఎండడం/క్లూస్ ఫ్లో ఎండడం/కౌంటర్ ఫ్లో  
టన్ నోల్ ఎండడం ఇన్ లాట్ ఉష్ణోగ్రత - 75°C,  
అమట్ లాట్ ఉష్ణోగ్రత - 45°C



తమ 8% తగ్గెంత వరకు ఎండబెట్టండి.



పాడర్ చేసి  
ప్లూక్  
చేసి

అరటి కుకీలను తయారు చేయడానికి కావలసిన పదార్థాలు:

- 1) అరటి పండి - 1 kg
- 2) వాస్ - 500g
- 3) ఐసింగ్ పుగర్ - 500g
- 4) నీరు - 180ml
- 5) బేకింగ్ పాడర్ - 10g

## అరటి కుకీలను తయారు చేయడానికి ఉపయోగించే పదార్థాల పాత్ర

### 1) పిండి పిండి:

- ప్లూడక్ ట్ యొక్క దృఢత్వం మరియు టెక్చర్ నో అందోస్ తుంది.. డాక్ ట్ రొన్ జెస్ ట్ కుకీల రంగును ప్లూరైస్ తుంది

### 2) పండి ప్లూటన్:

- బలపడుతుంది మరియు సోఫ్ట్ టెక్చర్ పకత.
- డాక్ ట్ రొన్ జెస్ ట్ కుకీల రంగును ప్లూరైస్ తుంది

### 3) బేకింగ్ పౌడర్:

తడి పండి నుంచి CO2ని వేడుదల చేస్తుంది మరియు వాటని వాస్ తర్జించడానికి అనుమతిస్తుంది

వాల్యూమ్ పొందండి మరియు టెక్చర్ నో తేలికపరుస్తుంది.

### 4) చక్ర

సాధారణంగా ఉపయోగించే చక్ర సుక్రజ్, ఇది చౌరకు లోదా చక్ర దుంప నుండి తయారు చేయబడుతుంది. ఇది గ్రాన్యులర్ టాడ్, కాస్టర్ మరియు ఐసింగ్ వంటి వాటిని కణ పరిమాణంలో లభ్యం అవుతుంది. కుకీల కొరకు కాస్టర్ లోదా పౌడర్ షుగర్ ఉపయోగించబడుతుంది. పండి పదార్థం యొక్క నీయంత్రిత జలవాతం వాతావరణం సాధారణంగా గ్రాన్యులర్ ను ఇస్తుంది.

- ఇది కుకీలకు తీవ్ర రుచిని అందిస్తుంది ఇది
- పండిపై మృదువైన చర్మం కలిగి ఉంటుంది
- ఇది కుకీ రంగుకు దోహదపడుతుంది
- ఇది కుకీ ఆకృతిని గట్టిపరుస్తుంది

### 5) వాన్

ఇది ఒక ప్లూరైస్ రుచిని కలిగి ఉంటుంది మరియు లాబ్ రొకంట్ లుగా పనిచేస్తుంది. ఇది కుకీలకు ఆకృతి మరియు నీరమాణాన్ని అందించడంలో సహాయపడుతుంది. ఇది ఎర్రటింగ్ ఏజంట్ గా కూడా పనిచేస్తుంది మరియు తినే నాణ్యతను మెరుగుపరుస్తుంది (పాలటబిలిటీ). వాన్ ఫోస్ఫేట్ కుకీలలో తేమ అడ్డంకిగా కూడా రుజువు చేయబడుతుంది.

### 6) నీరు

కుకీ తయారీలో నీరు ముఖ్యమైన పాత్ర పోషిస్తుంది. దీనిని పండి దశలో చేర్చి బేకింగ్ దశలో బయటకు తరిమివేయబడుతుంది. దీనిని జోడించే మరియు తొలగించే సమయం మధ్య ఇది అనేక వాతావరణ కలిగి ఉంటుంది.

- (1) ఇదో పాండి కణాలను హైడ్రోజెన్ చేసే తుందో మరియు తదుపరి  
పర్మిటెన్స్ కు తగిన పాండిని ఏర్పాటు చేయడానికి సహాయపడుతుంది.
- (2) ఉష్ణం, రసాయనాలు, చక్కెర, నీటిలో కరిగే రంగు మరియు రుచిని  
కరిగించడానికి మరియు పాండి అంతటా కరిగిన పదార్థాలను పంపిణీ  
చేయడానికి ఇదో సహాయపడుతుంది.
- (3) ఆవరణ ఏర్పడటం ద్వారా కుక్ల కోరికలను ఎర్రేషన్ చేయడానికి ఇదో  
సహాయపడుతుంది..

కుక్లలో ఉపయోగించే అన్నం పదార్థాలలో, నీరు అత్యధిక  
నోర్మల్ షేర్ (1.0) కలిగి ఉంటుంది మరియు అందువల్ల పర్మిటెన్స్  
పాండి ఉష్ణోగ్రతపై నీటి ఉష్ణోగ్రత పరభావం చాలా  
ముఖ్యమైనది, అందువల్ల నీయంతరించడానికి ఇదో ఉపయోగకరంగా  
ఉంటుంది

నీటి ఉష్ణోగ్రత ముఖ్యంగా చిన్నది మరియు మృదువైన పాండిలో చల్లని నీరు  
ముఖ్యంగా వేడి వాతావరణంలో పాండి ఉష్ణోగ్రతను తక్కువగా ఉంచడానికి మరియు  
పాండి పర్మిటెన్స్ ను సులభతరం చేయడానికి సహాయపడుతుంది. సాధారణంగా మృదువైన  
నీరు లేదా మౌత తటా నీటిని ఉపయోగిస్తారు.

అరటి కుకీల కొరకు ప్లాస్టిక్ ఫ్లా  
ప్లాస్టిక్ మిక్సర్ లో హాన్ మరయు చక్కకొరను బాగా కలపండి (5 min)



జల్లించిన అరటి పండి మరయు బేకింగ్ పాడర్ లను ప్లాస్టిక్ మిక్సర్ లో  
కలపండి



నీటిని జోడించడం



కుకీ కట్టర్ ఉపయోగించి షీట్లింగ్ మరయు కట్టింగ్



20 నమీ కొరకు బేకింగ్ @ 165°C



కూలింగ్ మరయు ప్యాకింగ్

అరటి కుకీల ప్లాస్టిక్



ఆకుపచ్చ  
అరటిపండ్లు



బ్లాంచ్ చేయడం



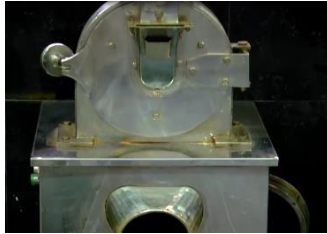
స్కాల్డర్  
డ్రైయింగ్



స్క్రేప్  
సాంగ్



అరటి పండి



పల్వరైజింగ్



రూపొందించడం



పదార్థాల



ప్లాస్టిక్



రూటర్ ఓవన్ లో  
బేకింగ్



ప్యాకింగ్

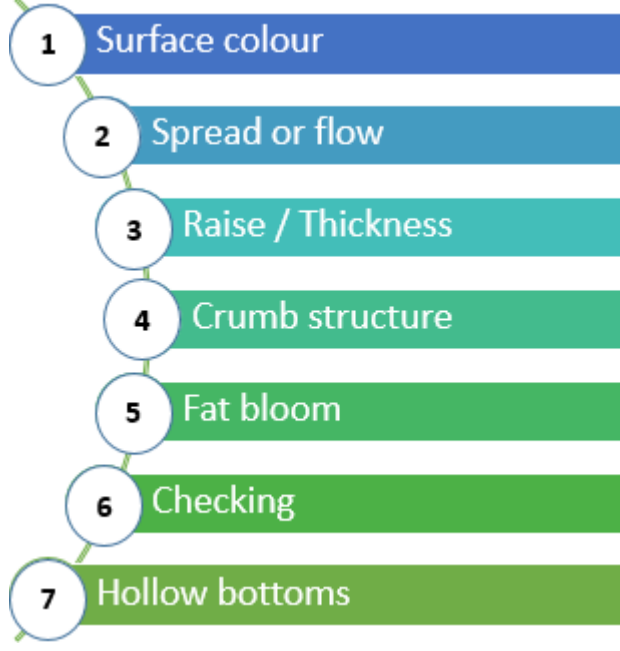


అరటి కుకీలు



కుకీల లోపాలు మరియు నోహరణలు

కుకీల నాణ్యత దిగువ పరామితుల ద్వారా నిర్ణయించబడుతుంది.



#### 1) ఉపరితల రంగు

- ☐ ఏకరీతి రంగు కనబడుతుంది
- ☐ కుకీల యొక్క చాలా ముదురు లేదా చాలా లోతల రంగు వనియ్యగదారుల అవసరాలను పరభావితం చేస్తుంది

#### 2) వ్యాపార లోదా పరమాణు

- ☐ బేకింగ్ సమయంలో పండి లోపభూయిష్టంగా వ్యాపార చందం ఆకారం మరియు రూపాన్ని పరభావితం చేస్తుంది.
- ☐ కాలతలలో మార్పులు వ్యాపారజింగ్ సమయంలో సమన్యలను కలిగిస్తుంది.

#### 3) రైజ్/మందం

- ☐ బేకింగ్ ఉష్ణణగ్గత మరియు ఎరటింగ్ కామికల్స్ ద్వారా పిండి ఉబ్బడం పరభావితం అవుతుంది.
- ☐ కుకీల యొక్క సరైన క్రాస్ సెక్షన్ మరియు టాక్చర్ సాధించడంలో మంచి రైజ్ సహాయపడుతుంది

#### 4) క్రాంబ్ నిర్మాణం

కుకీలకు ప్లాట్స్ నాట్ వర్క్ లోదు, అయితే ప్లాట్స్ మరియు పండి పదార్థం యొక్క సమూహం కొవ్వు రంధ్రాలు ముడిపడి ఉంటుంది.

#### 5) కొవ్వు వికసించడం

- ☐ నిల్వ చేసే సమయంలో చిన్న తలలలో మచ్చల అభివృద్ధిని "కొవ్వు వికసించడం" అని అంటారు.
- ☐ చల్లబడిన తరువాత కొవ్వు అసమానంగా ప్లాటికరణ కావడం వల్ల ఇది ఉండవచ్చు.

## 6) తనఖీ చేయడం

- కుకీల ఉపరితలంపై ఏర్పడే గట్టి లైన్ పగుళ్లను తనఖీ చేయడం.
- బేకింగ్ చాడీపోయిన తరువాత పగుళ్లు కనీసం తయీ వనియగదారులను ఆకట్టుకునేదీ ఓవర్ మిక్సింగ్ లోదా ఆకస్మిక కూలింగ్ కారణంగా ఉండవచ్చు.

## 7) హాలో బాటమ్

- కుకీలు మరయు సాఫ్ట్ బ్యాండ్ కుక్కిలు తర్వాత చొప్పించండి లోదా వక్రీకృత కుకీల నోర్మాణం ద్వారా హాలోనాస్ ఏర్పడుతుంది.
- ఇదీ కుకీల కోరంబ్ నోర్మాణాన్ని పరభావితం చేయవచ్చు మరయు తక్కువ బరువు కారణం అవుతుంది.

## 8) ఇతరులు

లోహపు ముక్కలు, వీషరసాయనాలు, రోళ్లు మొదలైన వాదేశీ పదార్థాలను గుర్తించాలి.

### ముగింపు :

అరటి పండు కోత అనంతర నష్టాలను తగ్గించడానికి ప్లాస్టిక్ సహాయపడుతుంది. అరటి యొక్క వీలువ జోడింపు కుకీల యొక్క ప్లాస్టిక్ ప్లాస్టిక్ ను పొందుతుంది. అరటి పండితో తయారు చేసిన కుకీలు ఇతర ధాన్యం పండికంటే సులభంగా జీర్ణం అవుతాయీ మరయు అల్పకాలం నయం చేయడానికి సహాయపడుతున్నాయి. మార్గమైన రుచి మరయు నాణ్యతతో సాధ్యమైన ఆహార ఉత్పత్తితో ఉత్పత్తి చేయడానికి రైతులు/వ్యాపారులకు ఇదీ అవకాశం కల్పిస్తుంది.

### అరటి కుకీల ప్లాస్టిక్ జింగ్ ఆవశ్యకతలు

ప్లాస్టిక్ జింగ్ —చుట్టబడిన పాచి, బ్యాగ్, బ్యాక్, కపా, ట్రే, క్యాన్, ట్యాంక్, బ్యాట్ లోదా ఇతర కంటైనర్ లో ఉత్పత్తులు, ట్యాంక్ లు లోదా ప్లాస్టిక్ జింగ్ యొక్క ఎన్ క్లజర్ నో దీగువ వాదాలను నోర్వహించడానికి నోర్వహించబడుతుంది: నయంతరణ; రక్షణ లోదా సంరక్షణ; కమ్యూనికేషన్; మరయు యుటిలిటీ లోదా పనితీరు. || పరికరం లోదా కంటైనర్ ఈ వాదాలలో ఒకటి లోదా అంతకంటే ఎక్కువ పని చేస్తే, అదీ ఒక ప్లాస్టిక్ జింగ్ పరిగణించబడుతుంది.

ప్లాస్టిక్ జింగ్ వాదాలు సాంకేతిక వాదాల నుండి మార్కెటింగ్ ఆధారిత వాదాల వరకు కోరిందీ పట్టికలో చూపినవిధంగా ఉంటాయి

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

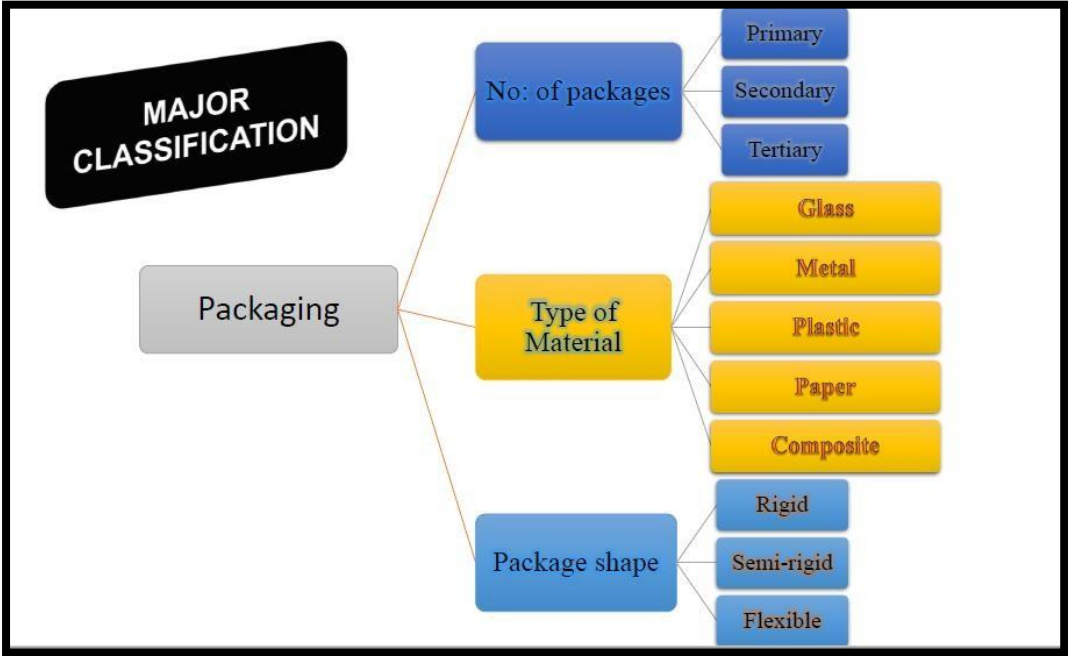
భారతీయ ప్యాకేజింగ్ పరిశ్రమ

భారతీయ ప్యాకేజింగ్ పరిశ్రమ మార్కెట్ పరిమాణం సుమారు రూ. 77,570 కోట్లు మరియు సంవత్సరానికి సుమారు 15 శాతం పరిగింది. భారతీయ ప్యాకేజింగ్ పరిశ్రమ దేశం యొక్క మూత్రం జిడిపీకి దాదాపు 2 శాతం దోహదపడుతుంది. యూజర్ పరిశ్రమ యొక్క పరత రంగం ప్యాకేజీ స్పృహలలో ఉంది మరియు శాస్త్రీయ, ఫంక్షనల్ మరియు సౌందర్య ప్యాకేజింగ్ యొక్క అవసరం గ్రహించబడుతోంది. ప్యాకేజింగ్ కాన్సెప్ట్, స్టైల్ మరియు రూపాలలో మూత్రం వీలవననీ తీసుకురావడం నాటకీయ మార్గమనించబడుతుంది. అసెంబ్లీ ప్యాకేజింగ్, సెల్టమ్ ప్యాకేజింగ్, థర్మోఫార్మింగ్, ఇన్ ప్యాక్ స్ట్రోల్జైజేషన్ వంటి కొత్త భావనలు భారతీయ మార్కెట్లో పరిశ్రమిక పరాతిపదాకను తీసుకున్నాయి.

**ప్యాకేజింగ్ యొక్క అవసరాలు**

- ప్యాకేజింగ్ వనీయగదారులకు చేరుకునే వరకు ఉత్పత్తులను సంరక్షించడానికి మరియు నీయంత్రించడానికి సహాయపడుతుంది.
- ఇదో ప్రకాశం మరియు నీల్వ గురించి ముఖ్యమైన ఉత్పత్తి సమాచారాన్ని కూడా అందిస్తుంది.
- గూడ్స్ సురక్షితంగా చేరుకునేలా చేయడం
- పరకటన లేదా బ్రాండ్లింగ్ కొరకు
- కలుషితం కాకుండా నిరోధించడానికి

**ప్యాకేజింగ్ యొక్క పరధాన వర్గీకరణ**



పర్యావరణ పర్యావరణం

- పర్యావరణం నో ఎన్వలప్ చేసేతుంది మరయు పట్టుకుంటుంది.
- కుకీలతో నేరుగా అంటుకొని ఉంటుంది.

సాంకేతిక పర్యావరణం

- పర్యావరణ పర్యావరణం గ్రూపు చేయడానికి ఉపయోగించబడుతుంది
- పర్యావరణ యూనీట్ వాలుపల.

టెక్నాలజీ పర్యావరణం

- నోల్ వ మరయు రహణా సమయంలో బలక్ హయాండ్ లింగ్ కారకు ఉపయోగించబడుతుంది..
- సాంకేతిక పర్యావరణం యూక కార్టన్ హాలాట్ చేయబడ్డ యూనీట్.

ఏదైనా పర్యావరణం కారకు పర్యావరణం హాట్ లక్ష్మణాలు మరయు సోధారణం  
ఆధారంగా ఎంచుకోబడుతుంది. అరటి కుకీల యూక లక్ష్మణాలు దీగువ జాబితా  
చేయబడ్డాయి:

నా డర్జ్ బేకరీ ఉత్పత్తులు

నా తేమ కంటెంట్ (<2-3%)

నా తక్కువ నీటి కారకాలాలు (Aw = 0.30)

నా ఆర్ హెచ్ (10-15%)

పర్యావరణం మెటేరియల్ యూక పరమాదాలు, నష్టాలు మరయు సంరక్షణ

| 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.<br><br>Water vapour barrier properties.Package desiccant etc.                                                |
|     |                                                            | O <sub>2</sub>                    | Oxidative rancidity                                                                         | O <sub>2</sub> BARRIER<br><br>VACUUM – O <sub>2</sub><br><br>N <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub> flushing<br><br>packaging in impermeable package |
|     |                                                            | Light<br><br>U.V. rays            | Vitamin Destruction,<br>Off flavour development, Oxidative                                  | Use of opaque or colour like Yellow, red, brown, etc. for packaging material.                                                                 |
|     | Storage                                                    | Temperature                       | rancidity,<br>Bleaching of pigments                                                         |                                                                                                                                               |
|     |                                                            |                                   | Change of state,<br><br>Increase of moisture ingress<br><br>Increased rate of deterioration | Heat insulation<br><br>Use of poor conductor<br><br>Use of reflective insulation                                                              |
|     |                                                            | Time                              | Gradual and slow changes occur and staling and other deteriorative changes occur            | Early/immediate marketing (FIFO)<br><br>Proper schedule of dispatching order providing<br><br>Heat insulation<br><br>Use of Barrier material  |

అందువల్ల పరమాదాలు మరియు నష్టాల ఆధారంగా అరటి కుకీల కొరకు తగిన ప్యాకేజీని ఎంచుకోవడం చాలా ముఖ్యం. కుకీల ప్యాకేజీంగ్ కొరకు కొన్ని పరాధమిక అవశ్యకతలు దిగువ ఇవ్వబడ్డాయి::

☞ ప్లాస్టిక్ లోపల మరియు పాపుల నుంచి ఆక్సీజన్ మార్పిడి

☞ ప్లాస్టిక్ లో యాక్ క నీటి ఆవిరి పరవశశీలత

☞ ప్లాస్టిక్ లో మైక్ రోయల్ సా యాక్ క అరటి అశాశ్వత లక్షణాలు

☞ క్రాఫ్ మలు మరియు నూనాల యాక్ క సహజీకృత సాధకత

☞ వాక్ రణాన్ నో ఉల్ లంఘించే మరియు క్షీణించే దృశ్య మరియు అల్ ట్రా ఉల్ లంఘన నుండి రక్షణ

☞ మంచి ప్లాస్టిక్ లోపల మరియు అప్ ప్లాస్టిక్

షాక్ లు, క్షీణించే మరియు వైబ్రేషన్ ల నుంచి ప్లాస్టిక్ లకు భౌతిక, మౌనాకల సంరక్షణ

☞ ప్లాస్టిక్ లో యాక్ క అనుకూలత మరియు భద్రత

### కుకీల ప్లాస్టిక్ లో

కుకీలను ప్లాస్టిక్ చేయడానికి వాస్తవ శ్రావణ ప్లాస్టిక్ లో మైక్ రోయల్ సా ఉపయోగించబడుతుంది. ప్లాస్టిక్ కార్టన్ లు, టీన్ లు తగ్గయి కనుక, కుకీల ప్లాస్టిక్ లో మధ్యమంగా సరఫమైన ప్లాస్టిక్ లో మైక్ రోయల్ సా ఈ రోజుల్లో వాస్తవంగా ప్లాస్టిక్ లో పొందాయో.

### ఫ్లాక్ సాబుల్ ప్లాస్టిక్ లో మైక్ రోయల్ యాక్ క ప్లాస్టిక్ లో

- 1) ఫ్లాక్ సాబుల్,
- 2) తక్కువ ఖర్చు,
- 3) ప్లాస్టిక్ లో,
- 4) తక్కువ పాపు బరువు,

5) సరుకు రవాణా మరియు ఇతర కారకాలలో పొదుపు

కుకీల కారకు సాధారణంగా ఉపయోగించే ప్లాస్టిక్ లో మైక్ రోయల్ సా

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | Glassine           |
|  | Wax paper          |
|  | Cellophane         |
|  | Polypropylene flim |
|  | Tin                |

### సాల్ లోఫ్స్

- ఆదోభుతమైన గ్లూస్ బ్రెయియర్ లక్ష్మణాలు మరియు
- వేడి సీలబ్ లిట్.
- గ్లూస్
- MMT, MAT, క్లౌడ్ సాల్ లోఫ్స్ (MM)

### బియాక్ సోలీ ఓరియంటాడ్ హాల్ పర్యావృత్త ఫిల్మ్

- బియాక్ సోలీ ఓరియంటాడ్ హాల్ పర్యావృత్త ఫిల్మ్ ను సాధారణంగా ఒకటి అనీ అంటారు.
- వాసన మరియు తేమకు మంచి అడ్డంకి.
- ప్లొడక్ట్ ఫర్షింగ్ నాన్ మరియు నాన్ యతను మాయంబైన చీస్ తుంది.

### థర్మోఫార్మ్ డ్ ప్లాస్టిక్ ట్రేలు

- బహుళ కుహరాలతో హాల్ ప్లాస్టిక్ లోహా వాహన యొక్క థర్మోఫార్మ్ డ్ ప్లాస్టిక్ ట్రేలును వాణిజ్య కుకీలను ప్యాక్ చేయడానికి ఉపయోగిస్తారు.
- అవోసాఫ్-ఆన్ మూతల మూసోపయోగంతో లోహా మూత పదార్థంతో ఓవర్ ర్ యాప్ చేయబడతాయి లోహా సీల్ చేయబడతాయి.
- ప్లొడక్ట్ లు కంపార్ట్ మెంట్ లో చక్కగా చెరువుపరచబడతాయి మరియు మంచి ప్లొడక్ట్ చేస్తాయి.

### టిన్ బాక్సులు

- మంచి సీలింగ్ లక్షణము.
- మరియు అణచివేత బలం.
- ఆకుపచ్చ మరియు ఆరోగ్యకరమైన ప్యాకేజింగ్.
- ప్లాస్టిక్ లైఫ్ పారాగంధి.
- సులభంగా హ్యాండిల్ చేయాలి.

### ప్యాకేజింగ్ కు ముందు కుకీల నాణ్యత తనిఖీ

నాణ్యత న్యాయత్వ ముడి పదార్థాల తనిఖీలు, తయారీ పర్యవేక్షణ మరియు ఫినిషింగ్ ఉత్పత్తులు మరియు ప్యాకేజింగ్ ను కవర్ చేస్తుంది. క్లౌడ్ కంట్రోల్ లో కంపానీ కార్యకలాపాలయొక్క అన్నో పరంతాలు ఇమీడి ఉంటాయి: కౌనుగ్లు, గోదాము, ప్లొడక్ట్స్, ఇంజినీరింగ్, సెల్స్ మరియు లెబర్టరీ ట్రైనింగ్. కుకీల తయారీ పరిశ్రమలో అనేక పరమాణులు వర్తంపజయబడ్డాయి మరియు అంతర్జాతీయంగా గుర్తించబడ్డాయి: హాచ్ ఎస్ఎస్, ఐఎస్ ఓ 9000 సెర్టిఫ్, బిఎస్ 570.

బిస్కాట్ బ్రెకరీలో క్లౌడ్ కంట్రోల్ ఫంక్షన్లు దిగువ ఎలిమెంట్ లను కవర్ చేస్తుంది::

- పదార్థాలు మరియు ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ తో సహా అన్నో ముడిపదార్థాల యొక్క సెక్యూరిటీ మరియు నాణ్యత
- ప్లొడక్ట్స్ మరియు ప్యాకేజింగ్ ఎక్వప్ మెంట్
- పరికరాల సర్వీస్

- తయారీ పరీక్షలకు అంతటా పాఠశాల నాయంతరణ
- పరీక్షాకేంద్రం అమట్ల మట్ల, డౌన్ టైమ్ మరియు పాడైపోయిన పరీక్షాకేంద్రం
- బిస్కెట్ కౌలతలు, రంగు, బరువు, ఆకృతి మరియు రుచి
- ప్యాకెట్ బరువులు, అప్ షిప్ ర్యాంక్, లెబలీంగ్ మరియు సెక్యూరిటీ
- లాభాగ్రహణ
- ప్యాకెట్ బిస్కెట్ ఫీల్డ్, పరిశుభ్రత, క్వాలిటీ పరీక్షలు మరియు సేవలు
- గోదాము, నోల్ వ మరియు బిస్కెట్ ల యొక్క డౌన్ హాచ్
- పరీక్షలు మరియు పాఠశాల సౌకర్యాలు

**ప్యాకెట్టింగ్ కు ముందు కుకీల యొక్క ముఖ్యమైన నాణ్యత పరమీతులు**

- ✓ కుకీల బరువు
- ✓ కౌలతలు : పాడమ, పాడలమ మరియు ప్యాకెట్
- ✓ కలర్ టూప్ మరియు బాటమ్
- ✓ తేమ కంట్రోల్

**కుకీలలో ఉపయోగించే సృజనాత్మక ప్యాకెట్టింగ్ పదార్థాలు**

కుకీలలో యొక్క ప్యాకెట్టింగ్ పదార్థాలను ఉపయోగించడం వల్ల షాల్ఫ్ లైఫ్ గణనీయంగా పెరుగుతుంది మరియు పరీక్షాకేంద్రం యొక్క ఒరిజినల్ క్వాలిటీని మెయింటెన్ చేస్తుంది. సాధారణంగా ఉపయోగించే యొక్క ప్యాకెట్టింగ్ పదార్థాలు

- ఆక్సిజన్ శోషణ మరియు
- యాంటిమైక్రోబియల్ ఏజెంట్లు

**కుకీల ప్యాకెట్టింగ్ యొక్క చుట్టూ ఉన్న శక్తులు**

కుకీలు దిగువ రౌండు చుట్టూ ఉన్న శక్తులను ఉపయోగించే ప్యాకెట్ చేయబడతాయి.

- 1) మడత చుట్టూ ముగించండి
- 2) ప్యాకెట్టింగ్ ప్యాకెట్ చుట్టూ

కుకీలు ఒక నోల్ షీట్ సెక్యూరిటీ మరియు పాటి కౌలతలలో సాధారణ పరిమాణం మరియు ఆకారంలో ఉండాలి. సెక్యూరిటీ ర్యాంక్ మెషిన్ లను ఉపయోగించవచ్చు.

**ఎండ్ ఫోల్డ్ ర్యాంక్**

అంచున నోల్ షీట్ ఉన్న కుకీల యొక్క కొంత భాగం ర్యాంక్ చుట్టూ ఉంటుంది లోదా హోల్డ్ సెక్యూరిటీ ఫోల్డ్ లో చుట్టూ ఉంటుంది.

- పాడవైన ప్యాకెట్టింగ్ సెక్యూరిటీ ఫోల్డ్ సెక్యూరిటీ లో

గట్టిగా సెక్యూరిటీ చేయబడుతుంది..

- ప్యాకెట్టింగ్ చేసిన చుట్టూ మడతపాట్లబడి, హోల్డ్ సెక్యూరిటీ చేయబడతాయి.

- చిత్తరం యొక్క నోల్ మరియు బిగుతు పరిసరాల కొరతగా, ఈ

ప్యాకెట్టింగ్ అత్యంత యంత్రాక రక్షణ మరియు

ఆమోదయోగ్యమైన అడ్డంకి లక్షణాలను ఇస్తుంది.

### దిండు ప్లయాక్ చుట్టడం

ఈ రకమైన ర్ యాపింగ్ కౌన్ ఫిగరేషన్ లో, కుకీలు ప్లయాథమిక ర్ యాపర్ లో ప్లయాక్ చేయబడతాయో మరియు ప్లరజంటేషన్ మరియు ఆమోదాన్ నో మౌగుపరచడం కౌరకు కార్టన్ ద్ వారా ఎక్ కువగా చుట్టబడతాయో.

• ఫ్లొక్ సిబిలిటీ మరియు ఖచ్ చీతత్ త్ వాన్ నో అందోన్ తుందో

• ఎన్ ఫ్లోడ్ ర్ యాపర్ కంటే బిగుతుగా చుట్టబడి ఉంటుందో.

### కుకీల లేబులింగ్ ఆవశ్యకతలు

ఎఫ్ ఎస్ ఎస్ ఎఐ నోబంధనలను ఘడ్ సెఫ్ టీ అండ్ స్టాండర్ డ్స్ (ప్లయాక్ జింగ్ మరియు లేబులింగ్) ర్ గ్ యులీషన్ లు, 2011 1.1.2: ఈ నోబంధనలు ఆగస్టు 5, 2011 నాడు లోదా తరువాత అమల్ లోకి వచ్చాయి.

ప్లరతీ వనోయ్ గదారునోతో కమ్యూనీకేట్ చేయడానోకి ప్లరాడక్ట్ లేబుల్ ఒక్కటే మార్ గం. దేశం యొక్క నోయంత్రణ ఆవశ్యకతకు అనుగుణంగా ఘడ్ లేబుల్ పై కొంత సమాచారం తవ్వనోసరి. ఘడ్ లేబుల్ ఖచ్ చీతంగా ఉండాలి మరియు వాన్ తవ్విక సమాచారాన్ నో ఇవ్వాలి. లేబుల్స్ పై తవ్వమడు సమాచారం నోయంత్రణ సంస్థల నుండి జరిమానాను అందుకొనబడుతోంది. సరైన లేబుల్ ఫిక్ సేషన్ అనోదో ప్లరతీ ఘడ్ బిజినోస్ ఆపరేటర్ యొక్క బాధ్యత. వనోయ్ గదారుడికి భద్రతా ప్లరమాదాన్ నో వధించినట్లయితే ప్లరాడక్ట్ నో రీకాల్ చేయడానోకి రాంగ్ లేబుల్ ఒక కారణం కావచ్చు- అప్ రకటిత అలర్ జిన్ లు.

ముందోతుగా ప్లయాక్ జ్ చేయబడ్డ ప్లరతీ ఆహారం, ఇక్కడ అవసరమైన సమాచారం ఉన్ లేబుల్ నో కలిగి ఉంటుందో.,

1. ఆహారము పేరు
2. పదార్థాల జాబితా
3. పోషక సమాచారం
4. శాఖాహారలోదా మాంసాహారానోకి సంబంధించిన డిక్లరేషన్
5. ఆహార సంకలనాలకు సంబంధించిన డిక్లరేషన్
6. తయారీదారునో పేరు మరియు చిరునామా
7. నోకర పరిమాణం
8. కోడ్ నం/మొత్తము కాదు/బ్ల్యాచ్ ఖ్య
9. తయారీ తేదీ మరియు తేదీ కి ముందు లోదా ఉపయోగించడానోకి ముందు లోదా ఉపయోగించడానోకి ఉత్తమమైనదో
10. దిగుమతి చేసుకున్ ఆహారానోకి మూల దేశం
11. ఉపయోగించడానోకి సూచనలు.

## ముగింపు

- ప్యాక్జింగ్ ఏదైనా ఆహార ఉత్పత్తి యొక్క మార్కెటింగ్ లో ఒక ముఖ్యమైన పరామీటర్ గా మారింది.
- మంచి ప్యాక్జింగ్ కుకీల సుస్థిరతను పరతిబింబిస్తోంది.
- అందువల్ల పరిశ్రమ ఆవశ్యకతలను సంతృప్తిపరిచే ఖర్చు తక్కువ మార్కెటింగ్ కుకీలను నయంతో రించడానికి ప్యాక్జింగ్ ఎంపిక ముఖ్యం.
- ఇది కుకీల భద్రతను నిర్వహించడం ద్వారా వనియ్యగదారుల కోరికలను సంతృప్తి పరచాలి మరియు పర్యావరణ పరిభావాలను కనిష్టం చేయాలి.

ఆహార భద్రత మరియు పరమాణులు (ఆహార ఉత్పత్తుల పరమాణులు మరియు ఫుడ్ ఎడిసివ్ లు) రెగ్యులేషన్ లు, 2011

ఎఫ్ ఎస్ ఎస్ ఎఐ 2.4.15 బేకరీ పరమిడిక్టర్ లు:

1. వేఫర్ బేకర్ ట్రైనింగ్ సహా బేకర్ ట్రైనింగ్ లను మైదా, వనస్పతి లాదా శుద్ధి చేసిన వంటనూనా లాదా టేబుల్ బటర్ లాదా దేశీ వానస్ లాదా మార్కెటింగ్ లాదా నాయ్ లాదా వాటా మిశ్రమంలో దిగువ పేర్కొన్న ఏదైనా ఒకటి లాదా అంతకంటే ఎక్కువ పదార్థాలను కలిగి ఉండాలి:—

తినదగిన సాధారణ ఉప్పు, వానస్, హల పొడి, తృణధాన్యాలు మరియు వాటా ఉత్పత్తులు, చీజ్ కోక్, కాఫీ సారం, తినదగిన డిసిక్టర్ కోబర్, డాక్టర్ జి, పండిలు మరియు పండిల ఉత్పత్తులు, పొడి పండిలు మరియు గింజలు, గుడ్డు, తినదగిన కూరగాయల ఉత్పత్తులు, అల్లం, గ్లూటాన్ వేరుశనగ పండి, హలు మరియు హల ఉత్పత్తులు, తేనె, దోరవ గ్లూకోజ్, మాలట్ ఉత్పత్తులు, వంటనూనా గింజలు, పండి మరియు భోజనం, సుగంధ ద్రవ్యాలు మరియు కాండిమాట్ లు, బంగాళాదుంప పండి మరియు తినదగిన పండి వంటి తినదగిన సెటార్ చాస్, చక్కెర మరియు చక్కెర ఉత్పత్తులు, ఇన్వర్ట్ షుగర్, బెల్లం, ప్లూటన్ సాండ్ రిక్రెణలు, ఒలిగోఫ్రక్టోజ్ (గర్షటంగా 15%) వానిగర్ మరియు ఇతర పోషకాలు మరియు పరిమితులు:

ఇది అపండిక్స్ A తో సహా ఈ నిబంధనలలో పేర్కొనబడడ ఆహార సంకలితాలను కలిగి ఉండవచ్చు:.

రెగ్యులేషన్ లో ఇవ్వబడడ వధంగా కృత్రమ సెట్టెనర్ ని కలిగి ఉండవచ్చు.

3.1.3 ఆహార భద్రత మరియు పరమాణులు (ప్యాక్జింగ్ మరియు లేబులింగ్)

రెగ్యులేషన్ లు 2.4.5 (24, 25, 26, 28 మరియు 29) రెగ్యులేషన్ లో ఇవ్వబడడ

ఈ నిబంధనలు మరియు లేబుల్ డిక్లరేషన్, 2011.

ఈ కోరింది పరమాణులకు అనుగుణంగా ఉండే వధంగా కూడా ఇది కలిపించబడుతుంది:—

(i) సజల హైడ్రోకోలోరిక్ ఆమ్లంలో కరిగే బూడిద (పొడి పరాతిపదకన):

0.1 శాతం కంటే ఎక్కువ ఉండకూడదు

(ii) సంగ్రహించిన కొవ్వు మరియు ఎసిడ్స్ (ఒక ఒకటి ఆమ్లం):- 1.5 శాతం మించరాదు.

45[మంచి తయారీ పద్ధతులు" కింద అవసరమైన సెక్యూరిటీలో బిస్కాట్ బేకర్ యొక్క ఈసెట్ నో కలిగి ఉండవచ్చు.]

ఇది ఆహార భద్రత మరియు పరమాణులు (ప్రయాజింగ్ మరియు లెబులింగ్) రోగ్యులీషన్ లు, 2011 యొక్క రోగ్యులీషన్ 2.4.5 (43) కింద లెబులి డిక్లరేషన్ కు లోబడి 15% గరిష్టం వరకు ఒలిగోఫోరక్టోజ్ (డైటరీ ఫైబర్) కలిగి ఉండవచ్చు.

### ఎఫ్ ఎమ్ ఎమ్ ఎమ్ 7.2.1 కేకులు, కుక్లు మరియు పైలు

ఈ కేటగిరీలో ఉపయోగించే "సెక్యూరిటీ క్లెయిమ్" లోదా "సెక్యూరిటీ బిస్కాట్" అనే పదం బటర్ కేక్, చీజ్ కేక్, పండ్లతో నీడిన తృణధాన్యాల బార్లు, పాండ్ కేక్, తేమ కేక్ (పండి డిజర్ట్ రకం), హాల్ చాత్య కేకులు, మూన్ కేకులు, సాంజ్ కేక్, పండ్ల తో నీడిన పైస్ (ఉదా. ఆపిల్ పై), కనెక్టర్ డ్ రకాలు, ఓట్ మిల్ కుక్లు, చక్రార్ కుక్లు మరియు బ్రోటిష్ "బిస్కాట్లు" (కుక్లు లోదా సెక్యూరిటీ క్లెయిమ్లు) వంటి డిజర్ట్ గా కొట్టగల కుక్ల అంటి ఉత్పత్తినీ సూచిస్తుంది).

### కుక్ల కొరకు ఘడ్ ఎడిసివ్ లు

| బేకర్ ఉత్పత్తులు   |                                               |                               |        |                                  |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|--------|----------------------------------|---------|
| ఆహార వర్గం వ్యవస్థ | ఆహార వర్గం పేరు                               | ఆహార సంకలిత                   | INS No | సాధారణ చేయబడ్డ గరిష్ట సెక్యూరిటీ | రాసుకో  |
| 7.2.1              | కేకులు, కుక్లు, బిస్కాట్, క్లెయిమ్ మరియు పైస్ | ఎసిసల్వేమ్ పొటాషియం           | 950    | 1,000 mg/kg                      | 165,188 |
|                    |                                               | అల్లుర ఎరుపు ఎసి              | 129    | 100 mg/kg                        |         |
|                    |                                               | అసోపార్టేమ్                   | 951    | 1,700 mg/kg                      | 191,165 |
|                    |                                               | అసోపార్టేమ్ ఎసిసల్ ఫేమ్ ఉవ్వు | 962    | 1,000 mg/kg                      | 77, 113 |
|                    |                                               | బెంజోయ్ట్                     |        |                                  |         |
|                    |                                               | తేనెటీగల మైనం                 | 901    | GMP                              | 3       |
|                    |                                               | బ్రోలియంట్ బిల్ ఎఫ్ సీఎఫ్     | 133    | 100 mg/kg                        |         |
|                    |                                               | కార్టోనోయ్డ్                  |        | 100 mg/kg                        |         |

|  |  |                                                                                  |     |              |        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------|
|  |  | క్లోరోఫార్మిన్ మరయు<br>క్లోరోఫార్మిన్ లిస్,<br>కాపర్<br>కాంపలెక్స్ లు            |     | 75 mg/kg     |        |
|  |  | కాండోల్ లిల్ లా మైనం                                                             |     | జిఎమ్ పి     | 3      |
|  |  | క్యూరమల్ 3 -<br>అమ్మోనీయా<br>క్యూరమల్                                            |     | 50,000 mg/kg |        |
|  |  | క్యూరమల్ 4<br>- సల్ఫేట్<br>అమ్మోనీయా<br>క్యూరమల్                                 |     | 1,200 mg/kg  |        |
|  |  | బీటా-కార్బోటెన్లు,<br>కూరగాయ                                                     |     | 1,000 mg/kg  |        |
|  |  | డయాసిటైల్<br>టార్కిక్ మరయు<br>ఫ్లోయోటీ<br>యాసెడ్<br>గ్లైసెరల్ యాక్సె<br>ఎస్టర్లు |     | 20,000 mg/kg |        |
|  |  | హైడ్రోక్సీబెంజోయిట్<br>, క్లోసం -                                                |     | 300 mg/kg    | 27     |
|  |  | ఐరన్ ఆక్సైడ్లు                                                                   |     | 100 mg/kg    | -      |
|  |  | ఇండోగ్ (ఇండోగ్<br>కార్మైన్)                                                      |     | 100 mg/kg    |        |
|  |  | నీయోటామి                                                                         |     | 80 mg/kg     | 165    |
|  |  | ఫాస్ఫేట్ లు                                                                      |     | 9,300 mg/kg  | 229,33 |
|  |  | 52[omit                                                                          |     | ]            |        |
|  |  | రీబోఫ్ లిస్                                                                      |     | 300 mg/kg    |        |
|  |  | శాకర్స్                                                                          |     | 170 mg/kg    | 165    |
|  |  | సల్ఫేట్ లు                                                                       |     | 50 mg/kg     | 44     |
|  |  | షెల్ లాక్, బిల్ చ్<br>చేయబడింది                                                  | 904 | జిఎమ్ పి     | 3      |
|  |  | సుక్రల్జ్<br>(టర్నెక్లోరోగ్<br>లాక్టోస్ సుక్ర<br>రోజ్)                           | 955 | 700 mg/kg    | 165    |
|  |  | సక్రల్జ్ లిజ్                                                                    | 474 | 10,000 mg/kg |        |
|  |  | 52[ఓమిట్                                                                         |     | ]            |        |
|  |  | సుక్రల్జ్ ఎస్టర్స్ ఆఫ్<br>కాంపలెక్స్ లు                                          | 473 | జిఎమ్ పి     |        |
|  |  | టార్కిట్ ఆమ్లం                                                                   | 334 | జిఎమ్ పి     |        |
|  |  | బెంజోయిట్ హైడ్రోక్సైడ్                                                           | 928 | 40 mg/kg     |        |

ఎఫ్ ఎమ్ ఈ సా్కల టర్నైస్ంగ్  
అరటి పండి కుకీల తయారీ

|  |  |             |            |          |  |
|--|--|-------------|------------|----------|--|
|  |  | కర్ర్ కుమస్ | 100<br>(i) | జిఎమ్ పి |  |
|--|--|-------------|------------|----------|--|

|  |  |                                                    |            |              |     |
|--|--|----------------------------------------------------|------------|--------------|-----|
|  |  | కాంటాక్సాంథ్రాస్                                   | 161 g      | జీఎమ్ పి     |     |
|  |  | అన్ నటో                                            | 160<br>(b) | జీఎమ్ పి     |     |
|  |  | కార్మిక్యోస్                                       | 122        | 100 mg/kg    |     |
|  |  | ఎర్త్ రోస్                                         | 127        | 50 mg/kg     |     |
|  |  | హెల్త్ రోస్ బిట్స్                                 |            | 3,000 mg/kg  |     |
|  |  | టార్ట్ రోస్                                        | 102        | 100 mg/kg    |     |
|  |  | హెల్త్ రోస్ అయిడ్స్                                | 917        | జీఎమ్ పి     |     |
|  |  | 52[బహుభాషా నమోదు<br>కొవ్వు ఆమ్లం యొక్క<br>ఎస్టర్లు | 475        | 10,000 mg/kg |     |
|  |  | టార్ట్ రోస్                                        |            | 200 mg/kg    | 389 |
|  |  | టార్ట్ రోస్                                        |            | 5,000 mg/kg  | 45  |
|  |  | హెల్త్ రోస్ అయిడ్స్<br>ఆల్బిన్స్                   | 405        | 3,000 mg/kg  |     |

మొదటి భాగం - సాధారణంగా పరిశుభ్రమైన మరియు శానీటరీ వసృథానాలను అనుసరించాలి, తరువాత పాట్ పుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్ లు రిజిస్టర్డ్ రిషన్ కారకు దరఖాస్తు చేసుకోవాలి (రెగ్యులరేషన్ 2.1.1(2 చూడండి))

**ఆహార తయారీదారుడు/వర్కసెన్/హ్యాండ్లర్ కారకు శానీటరీ మరియు పరిశుభ్రమైన ఆవశ్యకతలు**

ఆహారం తయారు చేయబడడ, వర్కసెన్ చేయబడడ లేదా హ్యాండ్లర్ చేయబడడ వర్కసెన్ దిగువ ఆవశ్యకతలకు అనుగుణంగా ఉంటుంది..:

1. ఆవరణలు ఒక పరిశుభ్రమ వర్కసెన్లలో ఉండాలి మరియు మురికి పరిసరాలు లోకుండా ఉండాలి మరియు మృత్యు పరిశుభ్రమైన వాతావరణాన్ని నిర్వహించాలి. పర్యావరణ కలుషిత వర్కసెన్ల నుంచి అన్ నో కొత్త యూనిట్ లు ఏర్పాటు చేయబడతాయి..
2. తయారీ కారకు ఆహార వర్కసెన్ల నిర్వహించడానికి స్థలం పరిశుభ్రమైన వాతావరణాన్ని నిర్వహించడానికి తయారీ మరియు నిల్వకు తగినంత స్థలం ఉండాలి..
3. ఆవరణశుభ్రంగా, తగినంత వాలుతురు గాలి మరియు చలనానికి తగినంత ఖాళీ స్థలం ఉండాలి..
4. ఫ్లోర్లు, సీలింగ్లు మరియు గోడలను ఒక సెండ్ కండ్షన్ లో ముయింట్ చేయాలి. అవి మృదుమగా మరియు తేలికగా శుభ్రం చేయాలి, ఎలాంటి ఫ్లోరింగ్ పొయింట్ లేదా ప్లాస్టర్ లేకుండా.
5. ఫ్లోర్లు మరియు సెక్యూరిటీ హెల్త్ నో అవసరమైన వసృథంగా ఒక సమర్థవంతమైన క్లీనింగ్ సూత్రంతో కడగాలి. ఆవరణలలో కీటకాల నుంచి వామ్ కోట్ హెల్త్. వర్కసెన్ నిర్వహించే సమయంలో ఎలాంటి పామ్ కోట్ చేయరాదు, అయితే ఆవరణలోకి వర్కసెన్లలో ప్లాస్టర్లను చంపడం కారకు ఫ్లోర్ల ప్లాస్టర్ లు/ఫ్లోర్లను ఉపయోగించాలి. ఆవరణ కీటకాన్ని సెక్యూరిటీగా చేయడానికి తగిన వసృథంగా వర్కసెన్, డోర్లు మరియు ఇతర ఓపెనింగ్ లను పాట్ లేదా సెక్యూరిటీ తో ఫిట్ చేయాలి, తయారీలో ఉపయోగించే నీరు తరగదగినది మరియు ఒకవేళ అవసరం అయితే

ఏదైనా గుర్తొందు పొందిన ప్రియోగళాలలో నీటిని రసాయనిక మరియు బాక్టీరియా ల జిగటగా పరీక్షించాలి..

6. ఆవరణములో నీరింతరము త్రిరాగునీటి సరఫరా ను నిర్ధారించాలి. అడపాదడపా నీటి సరఫరా జరిగినపక్షములో, ఆహారము లేదా కడుగుటలో ఉపయోగించే నీటికొరకు తగినంత నీలివ ఏర్పాటు చేయాలి..

7. ఎక్స్పర్ మౌంట్ మరియు మౌషినరీని ఉపయోగించినవ్మడు, తేలికగా శుభ్రం చేయడానికి అనుమతించే డిజైన్ ఉండాలి. కంటైనర్ లు, టేబుల్స్, మౌషినరీ యొక్క పరీక్షింగ్ పార్టులు మౌదలైన వాటిని శుభ్రం చేసే ఏర్పాటులు కల్పించబడతాయి..

8. ఏ హతర, కంటైనర్ లేదా ఇతర పరికరాలు లేమ, దీని వల్ల లోహపు కలుషితం ఆర్గోయనికీ హాని కలిగించే అవకాశం ఉందీ, ఆహారాన్ని తయారు చేయడం, ప్రియోగ్ చేయడం లేదా నీలివ చేయడంలో ఉపయోగించబడుతుందీ. (రాగి లేదా ఇతర తడి నాళాలకు సరైన లైసింగ్ ఉండాలి).

9. అన్ని పరికరాలను శుభ్రంగా ఉంచాలి, కడిగి, ఎండబెట్టాలి మరియు మౌల్డ్/శిలీంధ్రాలు మరియు సంకరామయత ను తగ్గించడానికి వ్యాపార అనంతరం అన్ని పరికరాలను స్టాక్ చేయాలి..

10. సరైన తనిఖీచేయడానికి వీలుగా అన్ని పరికరాలను గోడలకు దూరంగా ఉంచాలి..

11. సమర్థవంతమైన డ్రినేజీ వ్యవస్థ ఉండాలి మరియు తిరస్కరణను హరివేయడానికి తగిన నీరింధనలు ఉండాలి.

12. ప్రిరాసాసింగ్ మరియు తయారీలో పనిచేసే కార్మికులు శుభ్రమైన ఏప్రాన్ లు, హ్యాండ్ గ్లమజులు మరియు తలబీలు ధరించాలి..

13. అంటు వ్యూధులతో బాధపడుతున్న వ్యక్తులు పనిచేయడానికి అనుమతించబడరు. ఏదైనా క్షేత్రం లేదా గాయాలు అన్ని వేళలా కవర్ చేయబడాలి మరియు ఆ వ్యక్త ఆహారాన్ని నేరుగా తాకడానికి అనుమతించరాదు..

14. ఆహార నిర్మాహకులందరూ తమ వేలి గోళ్లను టర్మిస్ చేసి, శుభ్రంగా ఉంచి, పని ప్రిరారంభించడానికి ముందు మరియు టాయ్లెట్ ఉపయోగించిన ప్రిరతినరీ సబ్బు లేదా డిటర్జెంట్ మరియు నీటితో చేతులు కడుక్కోవాలి. ఆహార హ్యాండ్లింగ్ ప్రిరక్రయల సమయంలో శరీర భాగాలను గోకడం, జుట్టు ను నివారించాలి..

15. ఆహార నిర్మాహకులందరూ ఆహారములో పడగల, మేకులు లేదా ఇతర వస్తువులు లేదా వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలను ధరించకుండా నివారించాలి మరియు వారి ముఖం లేదా జుట్టును తాకకుండా కూడా నివారించాలి..

16. ఆహారం చేసేటప్పుడు, తినడం, నమలడం, పొగతాగడం, ఉమ్మడం మరియు ముక్కు ఊదడం నిషేధించబడుతుందీ.

17. నీలివ చేయబడిన లేదా అమ్మకానికి ఉద్దేశించిన అన్ని ఆర్టికల్స్ వనియోగానికి సరిపోతాయి మరియు కలుషితం కాకుండా ఉండటానికి సరైన కవర్ కలిగి ఉండాలి.

18. ఆహార పదార్థాల రవాణాకు ఉపయోగించే వాహనాలను చక్కగా రిపేర్ చేసి శుభ్రంగా ఉంచాలి.

19. ప్లాస్టిక్ రూపంలో లోదా కంటైనర్లలో రవాణా లో ఉన్నపప్పుడు ఆహారాలు అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను నిర్వహించాలి.

20. క్రిమినోమ్/క్రిమినోమ్/క్రిమినోమ్ వాడే ఉంచాలి మరియు నీలవ చీయాలో మరియు ఆహార తయారీ/నీలవ/హాయ్/హాయ్/హాయ్ ప్లాస్టిక్ దూరంగా ఉండాలి.

### ప్లాస్టిక్ మరియు లోబులంగ్

ఎఫ్ ఎమ్ ఎమ్ ఎమ్ 2.1: ప్లాస్టిక్ మరియు 2.1.1: సాధారణ అవసరాలు

1. ఆహార తయారీలో, ప్లాస్టిక్ మరియు, నీలవలో ఉపయోగించినపప్పుడు ఈ క్రింది పదార్థాలు లోదా లోహాలతో తయారు చేసిన పాత్రల లోదా కంటైనర్ మానవ వనీయోగోనీ అనర్హమైనదీగా భావించబడుతుంది:— (ఎ) తుపాకు పట్టిన కంటైనర్లు; (బి) చీప్డ్ మరియు తుపాకు పట్టిన ఎనామల్డ్డ్ కంటైనర్లు; (సి) అల్యూమీనియంతో సర్గ్గా టీన్ చేయబడని కాపర్ లోదా ఇతర కంటైనర్లు (డీ) పాత్రల కొరకు కాస్ట్ అల్యూమీనియం మరియు అల్యూమీనియం అల్యూమీనియం కొరకు ఐఎస్:20 సెక్సోఫోక్షన్ కు కామికల్ కంపెనీలలో కనీసార్థం చేయబడని లోదా పాత్రల కొరకు అల్యూమీనియం మరియు అల్యూమీనియం అల్యూమీనియం కొరకు ఐఎస్:21 సెక్సోఫోక్షన్.

2. ప్లాస్టిక్ పదార్థాలతో తయారు చేసిన కంటైనర్లు దీగువ పేర్కొన్న భారతీయ పరమాణుల సెక్సోఫోక్షన్ కు అనుగుణంగా ఉండాలి, దీనిని ప్లాస్టిక్ లోదా పాక్ష్టికంగా లోదా మార్గంగా నీలవ చేయడం కొరకు ఉపకరణాలు లోదా రిసెప్టాక్లిస్ వలె ఉపయోగించాలి:—

- (i) ఐఎస్ : 10146 (ఆహార పదార్థాలతో సంపర్కంలో హాల్థీనిస్ కొరకు సెక్సోఫోక్షన్);
- (ii) ఐఎస్ : 10142 (ఆహార పదార్థాలతో సంపర్కంలో సెక్టర్స్ హాల్థీనిస్ కొరకు సెక్సోఫోక్షన్);
- (iii) ఐఎస్ : 10151 (హాల్థీనిస్ క్లార్డ్డ్ (PP) కొరకు సెక్సోఫోక్షన్, ఆహార పదార్థాలతో తాకడం);
- (iv) ఐఎస్ : 10910 (ఆహార పదార్థాలతో సంపర్కంలో హాల్థీనిస్ కొరకు సెక్సోఫోక్షన్);
- (v) ఐఎస్ : 11434 (ఆహార పదార్థాలతో సంబంధం ఉన్న అయోనోమర్ రోస్నిస్ కొరకు సెక్సోఫోక్షన్);
- (vi) ఐఎస్: ఇథిలిస్ అక్రిలిక్ యాసిడ్ (ఈఎస్) క్లార్డ్డ్ కొరకు 11704 సెక్సోఫోక్షన్.
- (vii) ఐఎస్: 12252 - హాల్థీ ఆక్సైడ్ టెంపెరేచర్ కొరకు సెక్సోఫోక్షన్ (పీఈటీ).
- (viii) ఐఎస్: 12247 - నైలాన్ 6 హాల్థీనిస్ కొరకు సెక్సోఫోక్షన్;
- (ix) ఐఎస్: 13601 - ఇథిలిస్ వైన్లైడ్ ఎస్టర్ (ఈఎస్);
- (x) ఐఎస్: 13576 - ఇథిలిస్ మెథా అక్రిలిక్ యాసిడ్ (ఈఎమ్ఎమ్);
- (xi) టీన్ మరియు ప్లాస్టిక్ కంటైనర్లను ఒకసారి ఉపయోగించినతరువాత, వంటనూనెలు మరియు కొవ్వుల ప్లాస్టిక్ కొరకు తిరిగి ఉపయోగించరాదు; ఆ పాత్రలు లోదా

రాగోతో తయారు చేసిన కంటైనర్లు సరిగ్గా టిన్ చేయబడనప్పటికీ, చక్కకొర మిథాయిలు లేదా ఆవశ్యక నూనాల తయారీకి ఉపయోగించవచ్చు మరియు అటువంటి హత్యలు లేదా కంటైనర్లను ఉపయోగించడం వల్ల చక్కకొర మిథాయిలు లేదా మానవ వనీయోగోనోకి అనర్హమైన ఆవశ్యక నూనాలు అనో భావించబడదు.

### లీబులింగ్ ఆవశ్యకతలు

పర్మిట్ యాక్జెట్ చేయబడ్డ భారతదేశంలో వర్క్ రయింఛే అన్ నో ఘడ్ పర్మిట్ ట్ లు ఘడ్ సెఫ్ టీ అండ్ సెటాండర్ డెస్ (పర్మిట్ జింగ్ మరియు లీబులింగ్) రిగ్ యులెషన్ లు, 2011కు అనుగుణంగా ఉండాలి. ఘడ్ సెఫ్ టీ అండ్ సెటాండర్ డెస్ రిగ్ యులెషన్, 2011 అనోదో ఆర్గ్ య మరియు కుటుంబ సంక్షేమ మంత్రోత్తవ శాఖ కింద ఘడ్ సెఫ్ టీ అండ్ సెటాండర్ డెస్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా ద్ వారా జారీ చేయబడ్డ నోటిఫికేషన్. ఈ ఆర్ టికల్ లో, భారతదేశంలో ఘడ్ లీబులింగ్ కు సంబంధించిన నోబంధనలను మనం చూస్తాం.

### ఘడ్ లీబులింగ్ రిగ్ యులెషన్ ల యాక్ క అనువర్తించడం

ఘడ్ లీబులింగ్ రిగ్ యులెషన్ లు భారతదేశంలో లీబులింగ్ నోబంధనలను పాటించడానోకి అన్ నో "పర్మిట్ యాక్జెట్ డె" లేదా "పర్మిట్ ట్ ఘడ్" అవసరం అమతాయీ. నోబంధనల పర్కారం, పర్మిట్ ట్ ఘడ్ అంటే ఆహారం, ఇదో ఏదైనా సేవభావం కలిగిన పర్మిట్ జిల్లో ఉంచబడుతుంది, ట్ యాంపరింగ్ చేయకుండా కంటెంట్ నో మార్చలేం మరియు ఇదో వనీయోగదారుడికి అమ్మకానోకి సద్ధంగా ఉంటుంది..

### సాధారణ లీబులింగ్ ఆవశ్యకతలు

భారతదేశంలో వర్క్ రయింఛే పర్మిట్ ట్ ఘడ్ ఘడ్ ద్ వారా దిగువ లీబులింగ్ ఆవశ్యకతలను వధిగా పాటించాలి.

- లీబుల్ ఇంగ్ లిష్ లేదా హిందీ లేదా దేవనగర్ భాషలో ఉండాలి. పైన పర్కాన్ వదిలకు అదనంగా, లీబుల్ లో అవసరమైన వధిగా ఏదైనా ఇతర భాషలో సమాచారాన్ కలిగి ఉండవచ్చు.
- లీబుల్ లో అబద్ధం, తప్ మదోవ పట్టించే, మోసహారితమైన లేదా ఉత్పత్తికి సంబంధించి తప్ మడు అభిప్రాయాన్ నో స్పష్టించే ఆహారం గురించీ సమాచారం ఉండరాదు.
- కంటైనర్ నుంచి తలీకగా వేరు చేయబడనో వధిగా కంటైనర్ కు లీబుల్ అతికించాలి.
- లీబుల్ లో పర్కంట్ చేయబడ్డ కంటెంట్ లు లేదా సమాచారం సెష్ టంగా, పర్కంట్ గా, చొరగనోదోగా మరియు వనీయోగదారుడి ద్ వారా వంటనో సెష్ టంగా ఉండాలి.

- ఒకవేళ కంటైనర్ రియోవర్ ద్వారా కవర్ చేయబడినట్లయితే, అవ్ మడు రియోవర్ లో అవసరమైన సమాచారం ఉండాలి లేదా అదృశ్యం కాకుండా ఉండటం ద్వారా లోపల ఉండే పర్మిషన్స్ యొక్క లిబుల్ నో మాంటనీ సెక్షన్లకు తొలీయజేయాలి.
- ఉన్న ఆహారం యొక్క మానిజ్మ పేరు మరియు వీరణతో పాటు ఆహారం పేరును పేర్కొనాలి. ఒకవేళ ఆహారంలో ఒకటి కంటే ఎక్కువ పదార్థాలు ఉన్నట్లయితే, అవ్ మడు మాట్ కూర్పు యొక్క అవరోహణ కరమంలో బరువు లేదా మాల్యూమ్ ద్వారా పదార్థాల జాబితాను సమర్పించాలి, దాని తయారీ సమయంలో.

### హాష్టక సమాచారం

పరతి 100 గ్రాములకు లేదా 100మిలీ లేదా పరతి సర్వీంగ్ కు దగ్గువ సమాచారంతోపాటుగా హాష్టకాహార సమాచారం లేదా హాష్టక సత్యాలను లిబుల్ పై ఇవ్వాలి.

- శక్తి విలువ;
- పర్మిటెన్స్, కార్బోహైడ్రేట్స్ (చక్కెర పరిమాణాన్ని పేర్కొనండి) మరియు గ్లూమ్ (g) లేదా మిలీలో క్రావ్ మ పరిమాణాన్ని పేర్కొనండి.;
- ఏదైనా ఇతర హాష్టకాల యొక్క మూత్రం, దీని కారకు హాష్టక లేదా ఆరోగ్య కలయిం చేయబడుతుంది.:

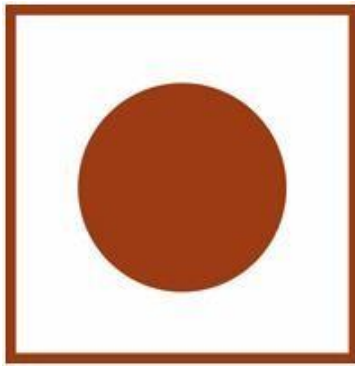
లిబుల్ లో చేయబడ్డ ఏదైనా "హాలత్ కలయిం" లేదా "న్యూట్రీషన్ కలయిం" లేదా "రీసెక్ తగ్గింపు" కలయింను ఎఫ్ ఎస్ ఎస్ విష అధికారులు క్షణంగా పరిశీలిస్తారని గమనించడం ముఖ్యం. అందువల్ల, అటువంటి కలయింను ట్రస్ట్ డేటా ద్వారా మాలిడేట్ చేయాలి. నిబంధనల పరకారంగా, దగ్గువ పేర్కొన్నవ "ఆరోగ్య కలయిం", "న్యూట్రీషన్ కలయిం" మరియు "రీసెక్ తగ్గింపు" కలయింకు నీర్వచనం.:

- "ఆరోగ్య కలయింలు" అంటే ఆహారం లేదా ఆహారం మరియు ఆరోగ్యం యొక్క భాగం మధ్య సంబంధం ఉందని సూచించే లేదా ఏదైనా పరతీనిధ్యం మరియు శరీరం యొక్క ఎదుగుదల, అభివృద్ధి మరియు సాధారణ వీధులలో హాష్టకాల యొక్క శారీరక పాత్రను వీరించే హాష్టకాహార కలయింలు, ఆహారం లేదా దాని భాగాల వీనియోగం యొక్క నీర్దీక్షిత పరయోజనకమైన పరభావానికి సంబంధించిన ఇతర ఫంక్షనల్ కలయింలు, మూత్రం ఆహారం యొక్క సందర్భం, శరీరం యొక్క సాధారణ వీధులు లేదా జీవ కార్యకలాపాలపై మరియు అటువంటి కలయింలు ఆరోగ్యానికి సానుకూల సహకారం లేదా పనితీరు మారుగుదలకు లేదా ఆరోగ్యాన్ని సవరించడానికి లేదా సరక్షించడానికి, లేదా వ్యాధి, మూత్రం ఆహారం లేదా ఆహార భాగాల వీనియోగానికి సంబంధించిన రీసెక్ తగ్గింపు కలయింకు సంబంధించినవి, మూత్రం ఆహారం సందర్భంలో, వ్యాధి లేదా ఆరోగ్య సంబంధిత పరిస్థితి అభివృద్ధి చెందే పరమాదం తగ్గుతుంది;

- "నయూటన్ రిషన్ క్లౌయిం" అంటే ఒక ఆహారంలో నోరథిషట్ల పోషక లక్షణాలు ఉన్నాయని సూచించే లేదా సూచించే ఏదైనా పర్యావేషికం, ఇది శక్తి వీలువకు మార్తరమే పరిమితం కాకుండా పర్యావేషిక, కౌవమ కార్బోహైడ్రేట్లు, వీటమిన్లు మరియు ఖనిజాలను కలిగి ఉంటుంది.;
- ఆరోగ్య క్లౌయింల సందర్భంలో "రీసెక్ తగ్గింపు" అంటే ప్యాథి లేదా ఆరోగ్య సంబంధిత పరిస్థితికి పరధాన పరమాద కారకాన్ల గణనీయంగా మార్చడం;

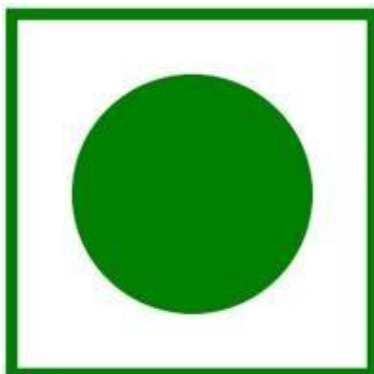
### వజ్ లేదా నాన్ వజ్ సెంబల్

"నాన్ వజ్ టేరీయన్" అని ప్యాకేజ్ చేయబడడ అన్ల ఆహారాలలో గోధుమ రంగు అమట్లైన తో చతురస్రం లోపల గోధుమ రంగు నండిన వృత్తం ఉండే సెంబల్ ఉండాలి. ఒకవేళ ఆహారంలో కేవలం గుడ్డు మార్తరమే మాంసాహార పదార్థంగా ఉన్నట్లయితే, అప్పుడు తయారీదారుడు పర్యావేషిక లో గుడ్డు మార్తరమే ఉందని డిక్లరేషన్ అందించవచ్చు మరియు నాన్ వజ్ టేరీయన్ సెంబల్ జోడించవచ్చు.



నాన్ వజ్ సెంబల్

ప్యాకేజ్ డ్ వజ్ టేరీయన్ ఘడ్ లో ఆకుపచ్చ రంగుతో నండిన వృత్తం ఉండే సెంబల్ ఉండాలి, ఇది ఆకుపచ్చ రంగుతో చతురస్రం లోపల ఉంటుంది.



వజ్ సెంబల్

ఘడ్ ఎడిసివ్ లు, కలర్స్ మరయు ఫ్లైవర్స్ కు సంబంధించిన సమాచారం ఆహార ఉత్పత్తిలో ఉన్న ఆహార సంకలనాలను నిర్దేశిస్తున్న పేర్లు లేదా గుర్తింపు పొందిన అంతర్జాతీయ సంఖ్యగా గుర్తింపులతో పాటు తరగతి శీర్షికలతో పాటు పేర్లకొనాలి. లేబుల్ మీద ఉండే పదార్థాల జాబితా కు దీగువన" అనుమతించబడక సహజ రంగు(లు) కలిగి ఉండటం" వంటి నిర్దేశిస్తున్న స్టేట్ మెంట్ లతో పాటుగా లేబుల్ మీద కలరింగ్ మ్యాటర్స్ ని జోడించాలి. ఎక్స్ ట్రానియస్ ఫ్లైవర్లింగ్ ఏజెంట్ జోడించినట్లయితే, లేబుల్ మీద ఉండే పదార్థాల జాబితా కు దీగువన "జోడించిన ఫ్లైవర్స్ ని కలిగి ఉంటుందో" వంటి స్టేట్ మెంట్ లో దీనిని పేర్లకొనాలి..

#### తయారీదారుని పేరు మరియు మార్కెట్ చీరునామా

తయారీదారుని యొక్క పేరు మరియు మార్కెట్ చీరునామాను పేరెట్ ఆహార ప్యాకేజీపై వాటిగా పేర్లకొనాలి. దీగువన చీరుకున్న ఆహారం వీషయంలో, ప్యాకేజీలో భారతదేశంలో దీగువన తయారీదారుని పేరు మరియు మార్కెట్ చీరునామా ఉండాలి..

#### నికర పరిమాణం

ప్యాకేజీ చేయబడక ప్రతి ఆహారం కూడా పరిమాణాన్ని బరువు లేదా వాల్యూమ్ లేదా నొంబరు కలిగి ఉండాలి. ప్యాకేజీలో ఉన్న కమాడ్లీ యొక్క నికర పరిమాణం, ర్యాపర్ లు మరియు ప్యాకేజీంగ్ మాటరీయల్స్ యొక్క బరువును మినహాయించాలి..

#### బ్యాచ్ గుర్తింపు యొక్క లాబ్ సంఖ్య

ప్యాకేజీ చేయబడక అన్నీ ఘడ్ పై చాలా నొంబరు లేదా బ్యాచ్ నొంబరు లేదా కోడ్ నొంబరును వాటిగా పేర్లకొనాలి, తద్వారా తయారీ మరియు డిస్ట్రిబ్యూషన్ చేసేటప్పుడు దీనిని ట్రాక్ చేయవచ్చు. స్టోర్లైజ్ చేయబడక పాలతో సహా బ్రాడ్ మరియు పాలు మాత్రమే ఈ ర్యాగ్యులేషన్ కు అనుగుణంగా ఉండరాదు.

#### తయారీ లేదా ప్యాకేజీ తేదీ

సరుకు తయారు చేయబడిన, ప్యాకేజీ చేయబడిన లేదా ముందుగా ప్యాకేజీ చేయబడిన తేదీ, నాల మరియు సంవత్సరం లేబుల్ పై పేర్లకొనబడాలి. ఆహార ఉత్పత్తులు మూడు నాలలకంటే ఎక్కువ షెల్ఫ్ లైఫ్ కలిగి ఉన్న సందర్భంలో, అప్పుడు తయారీ నాల మరియు సంవత్సరం "బెస్ట్ బిఫోర్ డేట్"తో ఇవ్వవచ్చు. మూడు నాలల కంటే తక్కువ షెల్ఫ్ లైఫ్ ఉన్న ప్యాకేజీల వీషయంలో, తేదీ, నాల మరియు సంవత్సరం

కమాడ్రిటీ తయారు చేయబడుతుంది లేదా ముందస్తుగా ప్రియార్క్ చేయబడుతుంది, తదీక ముందు అత్యుత్తమంగా లెబుల్ మీద పేర్కొనాలి..

### **దీగుమతో చేసుకున్న ఆహారం కొరకు మట్టిని దేశం**

దీగుమతో చేసుకున్న ఆహారం కోసం, ఆహారం యొక్క మూల దేశాన్ని ఆహారం యొక్క లెబుల్ పై పేర్కొనాలి. ఒకవేళ ఆహార ఉత్పత్తి తన సోపానాన్ని మార్చేలా దేశంలో పోరాసానింగ్ కు గురైనట్లయితే, పోరాసానింగ్ చేయబడే దేశం లెబులింగ్ కొరకు మట్టిని దేశంగా పరిగణించాలి..

### **ఉపయోగించడానికి సూచనలు**

ఆహారాన్ని సరిగ్గా వనియోగించుకునేలా ధృవీకరించడం కొరకు, అవసరమైతే, రీకాన్సెయిట్ యూషన్ తో సహా ఉపయోగించడానికి సూచనలను లెబుల్ పై చేర్చాలి..