



വാഴപ്പഴം പൊടി കൊണ്ട കുക്കികൾ തയ്യാറാക്കൽ

എഫ്എംഇ - നൈപുണ്യ പരിശീലനം



ഭക്ഷ്യ സംഭരണ സാങ്കേതികതയുടെ ഭാരതീയ സ്ഥാപനം
ഭക്ഷ്യവസ്തു സംഭരണ മാത്രാലയം, ഭാരത സർക്കാർ
തഞ്ചാവൂർ, തമിഴ്നാട്

2020

ആമുഖം

വാഴപ്പഴം (മൂസ sp.) ലോകമെമ്പാടും വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന പഴങ്ങളിൽ ഒന്നാണ്. ഇരുമ്പ്, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം, കാൽസ്യം, വിറ്റാമിനുകൾ polulla വിവിധ പോഷക ഘടകങ്ങളാൽ അത് സമ്പന്നമാണ്.

ഘടകം	പച്ച നേന്ത്രക്കായ്
വെള്ളം (%)	66.4
പ്രോട്ടീൻ (%)	1.1
കൊഴുപ്പ് (%)	0.4
കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ് (%)	31.2
ചാറം (%)	0.9
കാൽഷ്യം എം ജി/100 ഗ്രാം	7
ഫോസ്ഫറസ് എം ജി/100 ഗ്രാം	30
ഇരുമ്പ് എം ജി/100 ഗ്രാം	0.7
ലവണധാതു എം ജി/100 ഗ്രാം	5
വിറ്റാമിൻ ബി എം ജി/100 ഗ്രാം	0.06
റിബോഫ്ലാവിൻ എം ജി/100 ഗ്രാം	0.04
വിറ്റാമിൻ സി എം ജി/100 ഗ്രാം	14
നിയോസിൻ എം ജി/100 ഗ്രാം	0.6

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ വാഴപ്പഴം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന രാജ്യം ഇന്ത്യയാണ്. ഇത് ലോകത്തിലെ വാഴപ്പഴ ഉൽപാദനത്തിൽ 25.7% സംഭാവന ചെയ്യുന്നു. ഇന്ത്യ 32 ദശലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ വാഴ വളർത്തുന്നു, ഇത് രാജ്യത്തെ മൊത്തം കൃഷിഭൂമിയുടെ 13% ഉൾക്കൊള്ളുന്നു. 90% വാഴപ്പഴം ആഭ്യന്തരമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു, 10% സംസ്കരണത്തിന് വിധേയമാണ്. ഉയർന്ന ഊർപ്പവും ക്ലൈമാക്റ്റിക് സ്വഭാവവും ഉള്ളതിനാൽ ഇത് പെട്ടെന്ന് നശിക്കുന്ന പഴം ആകുന്നു. ഇന്ത്യയാണ് വാഴപ്പഴത്തിന്റെ പ്രധാന ഉത്പാദകരാണെങ്കിലും, തെറ്റായ വിളവെടുപ്പ് മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ കാരണം വാഴപ്പഴത്തിന്റെ ഭക്ഷ്യ മൂല്യത്തിൽ ഗണ്യമായ നഷ്ടം സംഭവിക്കുന്നു. ഉചിതമായ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വിദ്യകൾ ഉപയോഗിച്ചാൽ അവയെ പെട്ടെന്ന് നശിക്കുന്ന ഉത്പന്നത്തിൽ നിന്നും, വളരെ പെട്ടെന്ന് നശിക്കാത്ത ഉൽപ്പന്നം ആക്കി മാറ്റി 3 - 6 മാസം വരെ ഊടു നിൽക്കാവുന്ന ഒന്നാക്കി മാറ്റാൻ സാധിക്കും. വാഴപ്പഴം സംസ്കരിക്കുന്നതുകൊണ്ട് ഉൽപ്പന്നത്തിന് വിലമതിക്കുകയും കർഷകർക്കും വ്യാപാരികൾക്കും മികച്ച വില ലഭിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

മൂല്യവർദ്ധിത കുക്കികൾ

40 - 60 % കൊഴുപ്പും 50- 60 % വരെ പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത ആണ് കുക്കീസ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. വാഴക്കൃഷി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ട് വർദ്ധിച്ച പോഷക മൂല്യം ഉള്ള മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന്റെ ശ്രമം ആയി ആണ് വാഴപ്പഴം പൊടി കൊണ്ട് കുക്കീസ് ഉണ്ടാക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നത്. വാഴപ്പഴം വ്യവസായത്തെ ശക്തം ആക്കാനും സംസ്കരണങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യാനും ഇത് സംരംഭകരെ സഹായിക്കുന്നു. വാഴപ്പം കുക്കീസ് സാധാരണയായി ചെറുതും പരന്നതും മധുരവും ഉള്ള ഒരു ചുട്ട എടുത്ത പലഹാരം ആണ്. ഉയർന്ന അളവിൽ കൊഴുപ്പും പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് ആണ് വാഴപ്പഴം മാവ് (ഉയർന്ന അന്നജം അടിഞ്ഞിയിരിക്കുന്ന) കൊണ്ടുള്ള കുക്കീസ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്.

ഇവയ്ക്ക് കുറഞ്ഞ താപനിലയിൽ നീണ്ട നേരം ബേക്കിംഗ് സമയം ആവശ്യം ഉള്ളവ ആണ്. ആദ്യത്തെ ബേക്കിംഗ് സോണിൽ മാവ് ഓവൻ ബാൻഡിൽ പരന്നു വരൻ ഉയർന്ന ഈർപ്പം ആവശ്യം ആണ്.

വാഴപ്പഴം കൂക്കീസ് നിർമ്മാണ പ്രക്രിയയിൽ മൂന്ന് ഘട്ടങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുന്നു:

- 1) മിശ്രണം (സംയോജനം)
- 2) രൂപപ്പെടുത്തൽ
- 3) ബേക്കിംഗ്

മിശ്രണം

വ്യത്യസ്ത ചെറുവകൾ ഒരേ രീതിയിൽ ലയിപ്പിക്കാൻ രൂപകൽപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന പ്രക്രിയ ആണ് സംയോജനം. വ്യത്യസ്ത ചെറുവകൾ ഒരേ രീതിയിൽ ലയിപ്പിക്കാൻ രൂപകൽപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന പ്രക്രിയ ആണ് സംയോജനം. മാവ്, കൊഴുപ്പ്, പഞ്ചസാര എന്നിവയാണ് പ്രധാന ചേരുവകൾ. എല്ലാ ചെറുവകളും ഒരുമിച്ച് ചേർത്ത് കൂഴച്ചെടുക്കുക. തയ്യാറാക്കിയ മാവ് മിക്സിങ്ങിനായി മിസ്റിലെക്ക് ഇട്ട ശേഷം അവ വേണ്ട ആകൃതിയാക്കി മുറിച്ചെടുക്കുക.

രൂപപ്പെടുത്തൽ

ഒരു കൂക്കി താരത്തിനും രൂപീകരണ പ്രക്രിയ വ്യത്യസ്തമാണ്. കൂക്കികളുടെ രൂപീകരണം കൈവരിക്കാൻ മൂന്നു പ്രക്രിയകളുണ്ട്:

- 1) ഷീറ്റിംഗും മുറിക്കലും
- 2) റോട്ടറി മോൾഡിംഗ്
- 3) എക്സ്ട്രൂഷൻ

ഷീറ്റിംഗ്, മുറിക്കൽ രീതി:

പടക്കം, അർത്ഥ മധുരം ഉള്ള കൂക്കികൾ, തിരഞ്ഞെടുത്ത മൃദുവായ മാവ് എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ഈ രൂപീകരണ രീതി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

റോട്ടറി മോൾഡിങ്

ഷീറ്റിങ്ങും കട്ടിങ്ങും പ്രക്രിയകളിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായി കുറച്ച തൊഴിലാളികളെ ഉപയോഗിച്ച അധികം ദൂർവ്യയം വരാതെ ചെയ്യാൻ സാധിക്കുന്ന ഒന്നാണ് റോട്ടറി

മോൾഡിങ്. ഈ പ്രക്രിയ സാധാരണയായി വരണ്ടതും പൊടിഞ്ഞ് പോകാൻ സാധ്യത ഉള്ള മാവുകൾക്കാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

തള്ളി ഇറക്കൽ പ്രക്രിയ

ഈ പ്രക്രിയയിൽ കുഴച്ചുവെച്ച മാവ് ഒരു അച്ചിലൂടെ കടത്തിവിട്ട ശേഷം ഒരു ചരട് കൊണ്ടോ ഫ്രെമിൽ ഘടിപ്പിച്ച ഒരു ബ്ലേഡ് കൊണ്ടോ മാവ് ച് മുറിച്ചെടുക്കാവുന്നതാണ്.

ചുട്ടെടുക്കൽ

ഈ പ്രക്രിയയിൽ ആണ് നേരത്തെ മുറിച്ചു വെച്ചിരിക്കുന്ന മാവുകൾ ചുട്ടെടുക്കാൻ ഓവനിലേക്ക് മാറ്റുന്നത്. കുക്കികൾ 160°C - 220°C എന്ന താപനിലയിൽ ചുട്ടെടുക്കാം. സൗകര്യവും ചിലവും കണക്കിലെടുത്ത് കൊണ്ട് പല തരത്തിൽ ഉള്ള ചൂടാക്കൽ പ്രക്രിയ ഇപ്പോൾ കണ്ടുവരുന്നു. വ്യത്യസ്തമാർന്ന ഓവനുകളും ലഭ്യമാണ്.

കൂക്കിസ് ഉണ്ടാക്കുമ്പോൾ ഉള്ള പരിവർത്തനങ്ങൾ

മൂന്നു മണ്ഡലങ്ങളിലായി ആണ് കൂക്കിസ് ചുടുമ്പോൾ ഉള്ള ആകൃതിയും ഗുണവും മാറുന്നത്.

ആദ്യത്തെ മണ്ഡലം

കുഴച്ചു വെച്ച മാവ് അടുപ്പിലേക്ക് കടത്തിവിടുന്നക്ഷണം, കൊഴുപ്പ് ഉരുകുകയും പഞ്ചസാരയും രാസവസ്തുക്കളും വെള്ളത്തിൽ ലയിക്കുകയും ചെയ്യും. മുഴുവൻ കൂക്കി കഷ്ണങ്ങളും മൃദുവും ദ്രാവകവുമായി മാറുന്നു. വായുസഞ്ചാര രാസവസ്തുക്കൾ കാർബൺ ഡൈ ഓക്സൈഡ് ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ തുടങ്ങുന്നു. ചൂട്, കാർബൺ ഡൈ ഓക്സൈഡിനെയും ദ്രാവകത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന വായുവിനെയും വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് കാരണമാകുന്നു, അതിന്റെ ഫലമായി കൂക്കിയിൽ വ്യാപ്തി വർദ്ധിക്കുന്നു. ഈ മാറ്റങ്ങൾ ഒരു നീണ്ട കാലയളവയിലാണ് സംഭവിക്കുന്നു.

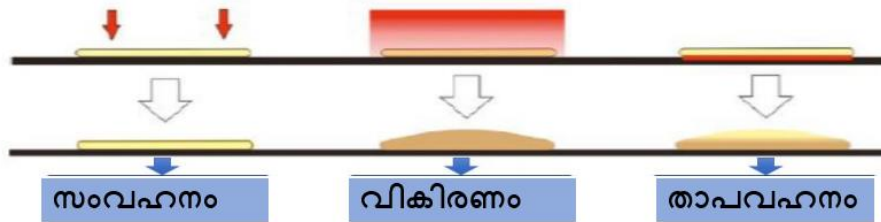
രണ്ടാമത്തെ മണ്ഡലം

തിളയ്ക്കുന്ന താപനിലയുടെ ഘട്ടത്തിലേക്ക് അടുക്കുമ്പോൾ, പ്രോട്ടീനുകൾ കട്ടപിടിക്കുകയും ഘടന രൂപീകരണം ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇതിനെ തുടർന്ന് അന്നജം ഭാഗികമായി ജെലാറ്റിനൈസ് ചെയ്യുന്നു (പൂർണ്ണമായ ജെലാറ്റിനൈസേഷൻ ആവശ്യമായ വെള്ളം ഇല്ലാത്തതിനാൽ). തിളയ്ക്കുന്ന അവസ്ഥയിൽ എത്തുമ്പോൾ, നിലവിലുള്ള ജലത്തെ നീരാവിയിലേക്ക് പരിവർത്തനം ചെയ്യുകയും വ്യാപ്തി വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ സഹായിക്കുകയും ഈ ഘട്ടത്തിൽ പരമാവധി അളവ് കൈവരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

അവസാന ഘട്ടം

ഈ ഘട്ടത്തിൽ, ഡെക്സ്ട്രിനുകൾ രൂപപ്പെടുകയും പഞ്ചസാര അലിയുകയും ചെയ്യുന്നു. കൂക്കിയുടെ അടിസ്ഥാന ഘടന നിർണ്ണയിക്കുന്നത് കട്ടപിടിച്ച പ്രോട്ടീൻ, ഭാഗികമായി ജലാറ്റിനെസ് ചെയ്ത അന്നജം, ശേഷിക്കുന്ന വെള്ളം എന്നിവയാണ്. കൊഴുപ്പ് ഇപ്പോഴും ദ്രാവകത്തിലും പഞ്ചസാര സിറപ്പ് രൂപത്തിലുമുള്ളതിനാൽ കൂക്കി ഇപ്പോഴും വഴക്കമുള്ളതും അതിലോലമായതുമാണ്.

ബേക്കിംഗ് സമയത്ത് താപ കൈമാറ്റം സംഭവിക്കുന്ന രീതികൾ



സംവഹനം: വരണ്ട വായുവിലൂടെ ഉപരിതലത്തിൽ നിന്ന് ഹൂർപ്പം ബാഷ്പീകരണം സംഭവിക്കുന്നു.

വികിരണം: മധ്യത്തിൽ നിന്ന് ഉപരിതലത്തിലേക്ക് ഹൂർപ്പം കുറയുന്നു

താപവഹനം: ചൂട് നേരിട്ട് അടിഭാഗത്തേയ്ക്ക് അടിയ്ക്കുന്നു. കൂക്കികൾ നല്ല രീതിയിൽ വ്യാപിക്കുന്നു.

തണുപ്പിക്കൽ

ബേക്കിംഗിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന ചൂടുള്ള ഉൽപ്പന്നം പല കാരണങ്ങളാൽ പാക്കേജിംഗിന് മുമ്പ് മൂറിയുടെ താപനിലയിലേക്ക് കൊണ്ടുവരണം.

- ഇളം ചൂടായതിനാൽ കൂക്കിയുടെ ദൃഢത കുറയ്ക്കുന്നതുമൂലം പൊതികൾ ആക്കുന്ന പ്രക്രിയയിൽ അവ പ്രതിരോധിക്കുന്നു
- ചൂടുള്ള ഉൽപ്പന്നവുമായുള്ള സമ്പർക്കം മൂലം പൊതിയാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ ചൂറുങ്ങൾ.
- ചൂടോടെ പൊതിയുന്ന ഉൽപ്പന്നം പൊതിക്കുള്ളിൽ ഘനീഭവിക്കുന്ന ചില നീരാവി പുറത്തുവിടുന്നത് തുടരാം.

ചൂടുള്ള ഉൽപ്പന്നം അന്തരീക്ഷ സാഹചര്യങ്ങളിൽ സ്ഥാപിക്കുകയോ നിർബന്ധിത തണുത്ത വായു വഴിയോ തണുപ്പിക്കൽ പ്രക്രിയ നടത്താം

വാഴപ്പഴം പൊടിയുണ്ടാക്കുന്നതിനുള്ള ഘട്ടങ്ങൾ

പാകം വന്ന പച്ച വാഴപ്പഴം (ഉയർന്ന അന്നജം ഉള്ളടക്കം)



വാഴപ്പഴം ചൂടുവെള്ളത്തിൽ 70-75°C യിൽ 5 മിനിറ്റ് മുക്കിവെയ്ക്കുക



വാഴപ്പഴം കഷണങ്ങളായി മുറിക്കുക, SO₂ ലേക്ക് തുറക്കുക



7-8 മണിക്കൂർ സൂര്യപ്രകാശം കൊണ്ട് ഉണക്കൽ/ ക്രോസ് ഫ്ലോ ഉണക്കൽ/ കൗണ്ടർ ഫ്ലോ ടണൽ ഉണക്കൽ

ഇൻലെറ്റ് താപനില - 75°C, ഔട്ട്ലെറ്റ് താപനില - 45°C



ഈർപ്പം 8 % ആകുന്നതുവരെ ഉണക്കുക



പൊടിച്ച പൊതികളിൽ ആക്കുക

വാഴപ്പഴം കൂക്കീസ് ഉണ്ടാക്കാൻ ആവശ്യം ആയ ചേരുവകൾ

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 1) വാഴപ്പഴം ഉണക്കി പൊടിച്ചത് | - 1 കിലോ |
| 2) വെണ്ണ | - 500 ഗ്രാംസ് |
| 3) പഞ്ചസാര മിശ്രണം | - 500 ഗ്രാംസ് |
| 4) വെള്ളം | - 180 ml |
| 5) ബേക്കിംഗ് പൗഡർ | - 10g |

വാഴപ്പഴം കൂക്കികൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ചെറുവകളുടെ പങ്ക്

- 1) ധാന്യപ്പൊടി പശ
 - ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ കാഠിന്യവും ഘടനയും നൽകുന്നു
 - ഡെക്സ്ട്രിനൈസേഷൻ കൂക്കികൾക്കു നിറം നൽകുന്നു

2) ധാന്യപ്പൊടി പ്രോടീൻ

- ശക്തിപ്പെടുത്തുകയും ഇലാസ്തികതയും നൽകുന്നു
- ഡെക്സ്‌ട്രിനൈസേഷൻ കുക്കികൾക്കു നിറം നൽകുന്നു

3) ബേക്കിംഗ് പൗഡർ

- നനവുള്ള മാവിൽ നിന്ന് CO₂ പുറപ്പെടുവിപ്പിക്കുന്നതുമൂലം കുക്കീസ് വികസിക്കുകയും വ്യാപ്തി വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു
- വ്യാപ്തം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ഘടന മാർദ്ദവമാക്കുന്നു

4) പഞ്ചസാര

കരിമ്പിൽ നിന്നോ പഞ്ചസാര ബീറ്ററൂട്ടിൽ നിന്നോ നിർമിക്കുന്ന, സുക്രോസ് എന്ന് അറിയപ്പെടുന്ന പഞ്ചസാര ആണ് സാധാരണയായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. തരികൾ, കാസ്റ്റർ, ഐസിംഗ് എന്നിങ്ങനെ വ്യത്യസ്ത കണങ്ങളുടെ വലുപ്പത്തിൽ ഇത് ലഭ്യമാണ്. കുക്കികൾക്കായി കാസ്റ്റർ അല്ലെങ്കിൽ പൊടിച്ച പഞ്ചസാര ഉപയോഗിക്കുന്നു. അന്നജത്തിന്റെ നിയന്ത്രിത ജലവിശ്ലേഷണം വിവിധ തലങ്ങളിൽ ഗ്ലൂക്കോസ് നൽകുന്നു.

- ഇത് കുക്കികൾക്ക് മധുരമുള്ള രുചി നൽകുന്നു
- ഇത് മാവിൽ മൃദുവാക്കുന്ന പ്രവർത്തനമുണ്ട്
- ഇത് കുക്കിയുടെ നിറത്തിന് സംഭാവന ചെയ്യുന്നു
- ഇത് കുക്കിയുടെ ഘടന കഠിനമാക്കുന്നു

5) വെണ്ണ

ഇതിന് സവിശേഷമായ സ്വാദും അയവുവരുത്താനും സഹായിക്കുന്നു. കുക്കികൾക്ക് ആകൃതിയും ഘടനയും നൽകാൻ ഇത് സഹായിക്കുന്നു. ഇത് വായുസഞ്ചാരമുള്ള മൂലശക്തിയായി പ്രവർത്തിക്കുകയും ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു (പാലറ്റബിലിറ്റി). പൂർത്തിയായ കുക്കികളിൽ ഹൂർപ്പം തടഞ്ഞുവെച്ച വെണ്ണ സഹായിക്കുന്നു.

6) വെള്ളം

കുക്കി ഉണ്ടാകുന്നതിൽ വളരെ പ്രധാനമായ ഒരു സ്ഥാനം വെള്ളത്തിനാണ്. മാവ് കൂഴക്കുമ്പോൾ വെള്ളം ചേർക്കുകയും ബേക്കിംഗ് ഘട്ടത്തിൽ പുറന്തള്ളപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നു. കൂട്ടിച്ചേർക്കലിനും നീക്കം ചെയ്യലിനും ഇടയിൽ ഇതിന് നിരവധി പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഉണ്ട്.

- I. ഇത് മാവ് കണങ്ങളെ ജലാംശം ചെയ്യുകയും കൂടുതൽ പ്രോസസ്സിംഗിന് അനുയോജ്യമായ മാവ് ആക്കി മാറ്റാൻ സഹായിക്കുന്നു.
- II. ഉപ്പ്, രാസവസ്തുക്കൾ, പഞ്ചസാര, വെള്ളത്തിൽ ലയിക്കുന്ന നിറവും സുഗന്ധവും പിരിച്ചുവിടാനും ലയിപ്പിച്ച വസ്തുക്കൾ മാവിൽ തുല്യമായി വിതരണം ചെയ്യാനും ഇത് സഹായിക്കുന്നു.
- III. നീരാവി രൂപപ്പെടുന്നതിലൂടെ ഒരു പരിധിവരെ കുക്കി വായുസഞ്ചാരത്തിന് ഇത് സഹായിക്കുന്നു.

കുക്കി നിർമിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാം ചേരുവകളിലും ജലത്തിനാണ് ഏറ്റവും ഉയർന്ന താപം (1.0) അതുകൊണ്ടു തന്നെ പ്രാരംഭത്തിൽ കൂഴച്ചമാവിന്റെ താപനിലയിൽ ജലത്തിന്റെ താപനില വളരെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു. ചെറുതും മാർദ്ദവമേറിയതുമായ മാവു കൂഴക്കാനുള്ള ജലത്തിന്റെ താപനില ഫലപ്രദമായ രീതിയിൽ നിയന്ത്രിക്കുന്നത് നന്നായിരിക്കും, കാരണം തണുത്ത വെള്ളം മാവിന്റെ

താപനിലയെ കുറച്ചുവെയ്ക്കുന്നു പ്രത്യേകിച്ച് ചൂടുള്ള കാലാവസ്ഥയിൽ,
അതുവഴി കുഴച്ചമാവിന്റെ സംസ്കരണം എളുപ്പമാക്കുന്നു. സാധാരണയായി
മുദുവായ വെള്ളം അല്ലെങ്കിൽ മുദുവാക്കുന്നു വെള്ളം ഉപയോഗിക്കുന്നു

വാഴപ്പഴം കൂക്കികൾക്കുള്ള നടപടിക്രമം

വെണ്ണയും പഞ്ചസാരയും ഗൃഹതുല്യമായ കലർത്തുയന്ത്രത്തിൽ ഇട്ടു സമ്മിശ്രണം
ചെയ്യുക



വാഴപ്പൊടിയും ബേക്കിംഗ് പൗഡറും അരിച്ചെടുത്ത് പ്ലാനറ്ററി മിക്സറിൽ ചേർക്കുക



വെള്ളം ചേർക്കുക



മുറിയ്ക്കുന്ന സാധനം ഉപയോഗിച്ച് ഷീറ്റിങ്ങും കട്ടിങ്ങും നടത്തുക



165° സെൽഷ്യസ്സിൽ ബേക്ക് ചെയ്യുക



തണുപ്പിച്ച പൊതികെട്ടുകൾ ആക്കുക



പച്ച പഴം



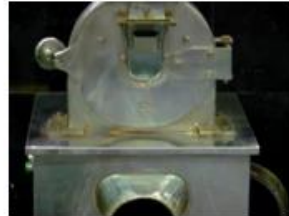
വെളുപ്പിക്കുക



സോളാർ ഉണക്കൽ



↓ വാഴപ്പഴം പൊടി



പൾവറൈസിങ്



മുറിയ്ക്കുക



ചേരുവകൾ
അളക്കൽ



പ്ലാനറ്ററി മിക്സർ



ആകൃതി വരുത്തൽ



പൊതി ആക്കൽ



വാഴപ്പഴം കൂക്കി



ഓവനിൽ ചൂടൽ

കൂക്കികളുടെ പിഴവുകളും പരിഹാരങ്ങളും

താഴെ പറയുന്ന ഖഡ്ഗങ്ങൾ അനുസരിച്ചാണ് കൂകിയുടെ സവിശേഷത നിർണ്ണയിക്കുന്നത്



1) ഉപരിതലത്തിലെ നിറം

- ഒരുപോലത്തെ നിറം നന്നായിരിക്കും
- വളരെ ഇരുണ്ടതോ അമവാ ഇളം നിറമോ ആയാൽ ഉപഭോക്താവിന്റെ ശ്രദ്ധ ആകർഷിക്കാതെ പോകും

2) പരക്കൽ/പ്രവാഹം

- തെറ്റായരീതിയിൽ മാവ് പരതിയാൽ അത് അവയുടെ ആകാരണത്തെ ബാധിക്കും
- പല തരത്തിൽ ഉള്ള വലുപ്പം ആയാൽ അത് പൊതിക്കെട്ടുകൾ ആക്കുമ്പോൾ പ്രശ്നങ്ങൾ ഉണ്ടാകാം

3) പൊന്തുക/വലുപ്പംവെയ്ക്കുക

- മാവ് വലുപ്പം വെയ്ക്കുന്നത് ചുടുമ്പോൾ ഉള്ള താപനിലയും വായുനിറയ്ക്കുന്ന രാസപദാർഥങ്ങളും അനുസരിച്ചാണ്
- നന്നായി ഇരുന്നു പൊങ്ങിയ മാവ്, കൂകിയെ നല്ല ആകാരണവും മൊരിഞ്ഞതും ആകാൻ സഹായിക്കുന്നു

4) ബിസ്ക്കറ്റ് രൂപം

- കുക്കികൾക്ക് പ്രോട്ടീൻ ശൃംഖലയില്ല, മറിച്ച് പ്രോട്ടീന്റെ സംയോജനമാണ് അന്നജം കൊഴുപ്പിന്റെ പോക്കറ്റുകളാൽ ബന്ധിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.

5) പരന്നു വികസിക്കുക

- സംഭരണ സമയത്ത് ചെറിയ വെളുത്ത പാടുകൾ ഉണ്ടാകുന്നതിനെ "കൊഴുപ്പ് പൂക്കുക" എന്നാണ് പറയുക
- തണുപ്പിച്ചതിനുശേഷം കൊഴുപ്പിന്റെ അസമമായ ക്രിസ്റ്റലൈസേഷൻ ഇതിന് കാരണമാകാം

6) പരിശോധിക്കുക

- കുക്കികളുടെ പ്രതലത്തിൽ ഉൽഭവിച്ച വിള്ളൽ പരിശോധിക്കൽ ആണ് ചെയ്യുന്നത്
- അമിതമായി ചേരുവകൾ ചേർത്തലോ പെട്ടെന്നു തണുപ്പിക്കാൻ വെച്ചാലോ ആണ് ഉപഭോഗതകളുടെ ശ്രദ്ധ തിരികും വിധം വിള്ളൽ ഉണ്ടാകുന്നതു

7) പൊള്ളയായ അടിത്തട്ട്

- കൂകികളുടെയും കാരിരുമ്പ് ചരടിന്റേറെയും ഇടയിൽ ഉണ്ടാകുന്ന വാതകം/വായു മൂലമോ അല്ലെങ്കിൽ വികലമായ കുക്കീസ് ഘടന മൂലമോ ആണ് പൊള്ളത്തരം ഉണ്ടാകുന്നതു
- ഇത് കൂകിയുടെ മൊരിച്ചിലിനെ ബാധിക്കുകയും ഖനം കുറയാനും കാരണമാകുന്നു

8) മറ്റുള്ളവ

- മെറ്റൽ കഷണങ്ങൾ, വിഷ രാസവസ്തുക്കൾ, കല്ലുകൾ തുടങ്ങിയ വിദേശ വസ്തുക്കൾ കണ്ടെത്തി നീക്കം ചെയ്യണം.

പരിസമാപ്തി :

വിളവിനു ശേഷം ഉണ്ടാകാവുന്ന വാഴപ്പഴത്തിന്റേ നഷ്ടങ്ങൾ പല പ്രക്രിയകൾ കൊണ്ട് നികത്താം. വാഴപ്പഴങ്ങൾക്കു മൂല്യം നൽകിയാൽ കുക്കികളുടെ പോഷക രൂപരേഖ വർധിക്കും. മറ്റു ധാന്യപ്പൊടികൾ കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ കുക്കികൾ അപേക്ഷിച്ചു, വാഴപ്പഴം പൊടി കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ കുക്കികൾ ദഹിക്കാൻ എളുപ്പവുമാണ്, കൂടാതെ വ്രണങ്ങൾ സുഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. ഉയർന്ന സ്വാദും കൂടുതൽ രുചിയുമുള്ള സ്ഥായിയായ ഭക്ഷണങ്ങൾ ഉല്പാദിപ്പിക്കാൻ കർഷകർക്കും വ്യാപാരികൾക്കും അവസരം സൃഷ്ടിക്കുന്നു.

വാഴപ്പഴം കുക്കികളുടെ പാക്കേജിംഗ് ആവശ്യകതകൾ

പാത്രങ്ങളിൽ ഉള്ക്കൊള്ളിക്കാനോ സുരക്ഷിതമാക്കാനോ സംരക്ഷിക്കാനോ വേണ്ടി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഒരു സഞ്ചി, പെട്ടി, ബാഗ്, ട്രേ, കന്നാസ്, ട്യൂബ്, കുപ്പി അഥവാ മറ്റു ഏതെങ്കിലും ഇനം പാത്രങ്ങളിൽ അടച്ചു കെട്ടി വെയ്ക്കുന്ന പ്രക്രിയയെ ആണ് പാക്കേജിങ് എന്ന് വിളിക്കുന്നത്. ഒരു ഉപകരണം അല്ലെങ്കിൽ പാത്രം ഈ പറഞ്ഞവയിൽ ഒന്നോ അതിൽ കൂടുതലോ കർമ്മങ്ങൾ നിർവഹിക്കുന്നു എങ്കിൽ, അതിനെ നമുക്ക് പൊതി എന്ന് വിളിക്കാം.

താഴെ കാണിച്ചിരിക്കുന്ന പട്ടിക പ്രകാരം പാക്കേജിങ്ങിനു സാങ്കേതികമായതുമുതൽ വാണിഭയ കർമ്മങ്ങളിലും പങ്കു വഹിക്കുന്നു.

സാങ്കേതിക കർമ്മങ്ങൾ		വാണിഭ കർമ്മങ്ങൾ	
ഉൾക്കൊള്ളിക്കുക	അളക്കുക	അറിവുകൊടുക്കുക	പ്രചരിപ്പിക്കുക
സംരക്ഷിക്കുക	വിതരണം ചെയ്യുക	പ്രദർശിപ്പിക്കുക	വിൽക്കുക
പരിപാലിക്കുക	സംഭരണം	അറിയിക്കുക	ഉത്സാഹിപ്പിക്കുക

ഭാരതീയ പാക്കേജിംഗ് വ്യവസായം

ഭാരതീയ പാക്കേജിംഗ് വ്യവസായത്തിന്റെ വിപണി അളവ് ഏകദേശം രൂപ 77,570 കോടി. പ്രതിവർഷം ഏകദേശം 15% വളർച്ച ആണ് ഈ വ്യവസായത്തിന് സംഭവിക്കുന്നത്. രാജ്യത്തിന്റെ മൊത്തത്തിൽ ഉള്ള ജി.ഡി.പി വെച്ച് ഭാരതീയ പാക്കേജിംഗ് വ്യവസായം ഏകദേശം സംഭാവന ചെയ്യുന്നു. ഉപയോക്തൃ വ്യവസായത്തിന്റെ എല്ലാ മേഖലകളും പാക്കേജിങ്ങിനു വളരെ പ്രാധാന്യം നൽകിയിരിക്കുന്നു അതുകൊണ്ടു ശാസ്ത്രീയവും പ്രവർത്തനപരവും സൗന്ദര്യാത്മകവുമായ പാക്കേജിംഗിന്റെ ആവശ്യകത തിരിച്ചറിയുന്നു. പാക്കേജിംഗ് ആശയം, അലങ്കാര രീതി, രൂപം എന്നിവ വളരെ നാടകീയമായ മാറ്റം ആണ് കണ്ടു വരുന്നത്. പുതിയ ആശയങ്ങളായ അസെപ്റ്റിക് പാക്കേജിംഗ്, സിസ്റ്റം പാക്കേജിംഗ്, തെർമോഫോമിംഗ്, ഭക്ഷണങ്ങളുടെ ഇൻപാക്ക് സ്റ്റെറിലൈസേഷൻ എന്നിവ വ്യവസായ രംഗത്ത് കാൽച്ചുവടു വെച്ചിരിക്കുന്നു.

പാക്കേജിങ്ങിന്റെ ആവശ്യകത

- ഉപഭൂക്താവിന്റെ പക്കൽ എത്തുന്നത് വരെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ ഉൾക്കൊള്ളിച്ച് അവ കേടു വരാതെ സംരക്ഷിക്കുന്നു
- പോഷകങ്ങളെയും സംഭരണത്തെയും കുറിച്ചുള്ള പ്രധാനമായ വിവരങ്ങൾ നമുക്ക് നൽകുന്നു
- ഉത്പന്നങ്ങൾ കേടു കൂടാതെ എത്താൻ സഹായിക്കുന്നു
- പരസ്യത്തിനും വാണിജ്യ മുദ്രയ്ക്കും വേണ്ടി
- മലിനമാകാതെ സംരക്ഷിക്കുന്നു

പാക്കേജിംഗിന്റെ പ്രധാന വർഗ്ഗീകരണം

പ്രാഥമിക പൊതിക്കെട്ടൽ ശൈലി

- ഉൽപ്പന്നം പൊതിയുകയും കൈവശം വയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു
- കൂക്കികളുമായി നേരിട്ടുള്ള സമ്പർക്കം

രണ്ടാമത്തേതായ പൊതിക്കെട്ടൽ ശൈലി

- പ്രധാന പൊതികെട്ടലുകളെ തരാം തിരിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു
- പ്രാഥമിക ഘടകത്തിന്റെ പുറത്ത് അവതരിപ്പിക്കുക.

മൂന്നാമഘട്ടത്തിലെ പൊതിക്കെട്ടൽ ശൈലി

- സംഭരണത്തിലും ഗതാഗതത്തിലും ചരക്കു കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്നു

➤ ദ്വിതീയ പാക്കേജിന്റെ കാർട്ടൺ പാലറ്റ്സ് ഡ്വീനിറ്റ്

ഏതൊരു ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെയും പാക്കേജ് അവയുടെ സവിശേഷതകളും സ്ഥിരതയും അടിസ്ഥാനമാക്കിയാണ് തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നത്.

വാഴപ്പഴം കുക്കികളുടെ സവിശേഷതകൾ ചുവടെ പട്ടികപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു

- ഉണങ്ങിയ ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ
- ഈർപ്പം ഉള്ളടക്കം (<2-3%)
- കുറഞ്ഞ ജല പ്രവർത്തനം ($A_w = 0.30$)
- ആർ എച്ച് (10-15%)

പാക്കേജിംഗ് മെറ്റീരിയലിന്റെ അപകടസാധ്യതകൾ, നാശനഷ്ടങ്ങൾ, സംരക്ഷണം

നം	സംഭരണം	ആപത്ത്	ഹാനി	സംരക്ഷണം
I	കൈകാര്യം ചെയ്യലും ഗതാഗതവും	ഇറ്റ്, അകലുന്നതായ, നടുക്കും, വിറക്കൽ, ചുമട് കുമ്പാരം, അമർത്തൽ എന്നിവ	പൊട്ടൽ, ആകൃതി നഷ്ടപ്പെടൽ, പൊടിയടി, ചോർച്ച	കുഷ്യനിംഗ്, തടയൽ
II	സംഭരണം	ചുമട് കുമ്പാരം, അമർത്തൽ, എലികളുടെയും പ്രാണികളുടെയും ആക്രമണം	ചതയ്ക്കൽ, വ്യതിചലനം ഒട്ടിക്കൽ, ചോർച്ച, മലിനീകരണം, കേടുപാട്	പാക്കേജിന്റെ മതിയായ കംപ്രഷൻ ശക്തി, പ്രാണികൾക്കുള്ള പ്രതിരോധം, വിരസത എന്നിവ
III	സംഭരണം, ഗതാഗതം, വിതരണം എന്നീ സമയത്തെ പരിസ്ഥിതി	ജൈവികമായോ അല്ലാതെയോ	ദുഷിക്കൽ	പാക്കേജിംഗ് വസ്തുവിന്റെ കാഠിന്യം
		ഉയർന്ന/കുറഞ്ഞ ഊർപ്പം അല്ലെങ്കിൽ വെള്ളം	ഊർപ്പം നഷ്ടപ്പെടുന്നത്/വർദ്ധിക്കുന്നത് മൂലം ശാരീരികവും രാസപരവും ജൈവപരവുമായ അപചയം	അടയ്ക്കൽ നൽകുന്നതിന്റെ കാര്യക്ഷമത. ജല നീരാവി തടസ്സം. പാക്കേജ് ഡെസിക്നറ്റ് തുടങ്ങിയവ
		o2	ഓക്സിഡേറ്റീവ് റാൻസിഡിറ്റി	o2 ബാരിയർ വാക്വം - o2 N2/co2 ഫ്ലഷിംഗ് പ്രവേശനമില്ലാത്ത പാക്കേജിൽ പാക്കേജിംഗ്
		ഇളം യു.വി രശ്മികൾ	വിറ്റാമിൻ നാശം, രുചി വികസനം, ഓക്സിഡേറ്റീവ്	പാക്കേജിംഗ് മെറ്റീരിയലിനായി മഞ്ഞ, ചുവപ്പ്, തവിട്ട് മുതലായ അതാര്യമായ നിറം ഉപയോഗിക്കുക
	സംഭരണം		അഴുകൽ, പിശെന്റുകൾക്കുള്ള ബ്ലീച്ചിംഗ്	
		താപനില	അവസ്ഥയുടെ മാറ്റം, ഊർപ്പം വർദ്ധിക്കുന്നതിന്റെ വർദ്ധനവ്, അധപതനത്തിന്റെ വർദ്ധിച്ച നിരക്ക്	ചൂട് വേർപെടുത്തൽ, മോശം വാഹിനികളുടെ ഉപയോഗം, പ്രതിഫലന വൈദ്യുതീരോധനത്തിന്റെ ഉപയോഗം
		സമയം	ക്രമേണയും സാവധാനത്തിലും മാറ്റം സംഭവിക്കുകയും സ്കന്ദോവസ്ഥയും മറ്റ് മോശമായ മാറ്റങ്ങളും സംഭവിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു	നേരത്തെയുള്ള/ഉടനടി വിപണനം (ഫ്രൈ ഫ്രൈ ഫ്ലാഷ്), അയക്കുന്നതിനുള്ള ശാസന നൽകുന്നതിന്റെ കൃത്യമായ അനുബന്ധം, ചൂട് വേർപെടുത്തൽ, സീമ വസ്തുവിന്റെ ഉപയോഗം

അതിനാൽ അപകടങ്ങളും നാശനഷ്ടങ്ങളും അടിസ്ഥാനമാക്കി അത് തിരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത് വളരെ പ്രധാനമാണ് വാഴ കുന്നികൾക്ക് അനുയോജ്യമായ പാക്കേജ്. ചില അടിസ്ഥാന ആവശ്യകതകൾ കുന്നികളുടെ പാക്കേജിംഗ് താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു:

- ✚ ഒരു പാക്കേജിന് അകത്തും പുറത്തുമുള്ള പ്രാണവായു കൈമാറ്റം
- ✚ പാക്കേജുകളുടെ ജല നീരാവി പ്രവേശനക്ഷമത
- ✚ പൊതിയാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുവിന്റെ വായുവും വെള്ളവും കടക്കാൻ ആക്കാതെയുള്ള കഴിവ്
- ✚ കൊഴുപ്പുകളുടെയും എണ്ണകളുടെയും വിസർജ്ജനത്തിനുള്ള പ്രതിരോധം
- ✚ നാശനഷ്ടങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന അത്യാതീകമായ വികാരണത്തെ തടയാൻ ഉള്ള കഴിവ്

- ✚ നല്ല രീതിയിൽ അച്ചടിക്കാൻ സാധിക്കുന്നതും നല്ല ആകാരവും ഉള്ളവ
- ✚ ഷോക് ചതയൽ വിറയൽ മുതലായ ശാരീരികമോ യന്ത്രപ്രവർത്തിതമായ അപകടങ്ങളിൽ നിന്ന് സംരക്ഷണം
- ✚ പൊതിക്കെട്ടുകളുടെ അനുയോജ്യതയും സുരക്ഷയും

കുക്കികളുടെ പൊതിയൽ

കുക്കികൾ പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതിന് വിശാലമായ പാക്കേജിംഗ് മെറ്റീരിയലുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു. പേപ്പർ പെട്ടികളുടെ സ്ഥാനം പോയതിനാൽ വഴക്കമുള്ള വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച കുക്കികൾ പൊതിയുന്നതാണ് ഇപ്പോൾ പ്രചാരത്തിൽ ഉള്ളത്.

വഴക്കമുള്ള പാക്കേജിംഗ് വസ്തുക്കളുടെ ഗുണങ്ങൾ

- 1) കർമ്മങ്ങൾ
- 2) ചിലവ് കുറവ്
- 3) അച്ചടിക്കാൻ
- 4) നിസ്സാര ഭാരം
- 5) ചരക്കു കയറ്റുമ്പോളും മറ്റു സമയത്തും ഉള്ള ഹൂസുവയ്പ്

സാധാരണയായി കുക്കികൾ പൊതിയാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കൾ



സിലോഫേൺ

- മികച്ച ഗ്യാസ് തടഞ്ഞു നിർത്താനുള്ള ഗുണങ്ങളും
- ചൂട് തടഞ്ഞു നിർത്തുക
- തിളക്കം
- എം എസ് ടി, എം എസ് എ ടി, പൂശിയ സിലോഫേൺ

ബയാക്സിയലി അഭിവിന്യസ്തം പോളിപ്രൊഫൈലിൻ ഫിലിം

- ബയാക്സിയലി ഓറിയന്റഡ് പോളിപ്രൊഫൈലിൻ ഫിലിം സാധാരണയായി OPP എന്നറിയപ്പെടുന്നു
- ദുർഗന്ധത്തിനും ഹൂർപ്പത്തിനും നല്ല തടസ്സം

- ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ പുതുതായും ഗുണനിലവാരവും നിലനിർത്തുന്നു.

തെർമോഫോംഡ് പ്ലാസ്റ്റിക് ട്രേയ്സ്

- ഒന്നിലധികം അറകളുള്ള പോളിസ്റ്റൈറീൻ അല്ലെങ്കിൽ പിവിസിയുടെ തെർമോഫോംഡ് പ്ലാസ്റ്റിക് ട്രേകൾ തരംതിരിച്ച കുക്കികൾ പായ്ക്ക് ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു.
- അവ ഒരു സ്നാപ്പ്-ഓൺ ലിഡ് ഉപയോഗിച്ച് അടയ്ക്കുകയോ അല്ലെങ്കിൽ ഒരു ഓവർറാപ്പ് ചെയ്യുകയോ അല്ലെങ്കിൽ ഒരു സീൽ ചെയ്യുകയോ ചെയ്യുന്നു ലിഡിംഗ് മെറ്റീരിയൽ.
- ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കമ്പാർട്ടുമെന്റുകളിൽ നന്നായി വിശ്രമിക്കുകയും മികച്ചതാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു അവതരണം

തകരം പെട്ടികൾ

- നല്ല സീലിംഗ് ഗുണം
- കൂടുതൽ ഞെരുങ്ങാൻ ഉള്ള ശക്തി
- ആരോഗ്യകരമായ പൊതിയൽ
- കൂടുതൽ ഹൂട് നിൽക്കും
- പെരുമാറാൻ സൗകര്യം

പാക്കേജിംഗിന് മുമ്പ് കുക്കികളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന

അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ പരിശോധന, നിർമ്മാണ പ്രക്രിയ, പൂർത്തിയായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അതിന്റെ പൊതികളും ആണ് ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണ പരിശോധനയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. വാങ്ങൽ, സംഭരണശാല, നിർമ്മാണം, യന്ത്രകാരകപ്രവർത്തനം, വിൽപ്പന, പരീക്ഷണശാലയിലെ പരീക്ഷണങ്ങൾ മുതലായ കമ്പനി പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന എല്ലാ മേഖലകളും ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കു വിധേയമാണ്. കുക്കി നിർമ്മാണ വ്യവസായത്തിൽ അന്തർദേശീയ അംഗീകാരമുള്ള നിരവധി മാനദണ്ഡങ്ങൾ പ്രയോഗിച്ചിട്ടുണ്ട്: എച്ച്.എ.സി.സി.പി., ISO 9000 പരമ്പര, BS 570.

ഒരു ബിസ്കറ്റ് ബേക്കറിയിലെ ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഇനിപ്പറയുന്ന ഘടകങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്നു:

- പാക്കേജിംഗ് വസ്തുക്കൾ ചേരുവകളും ഉൾപ്പെടെ എല്ലാ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെയും സവിശേഷതകളും ഗുണനിലവാരവും
- നിർമ്മാണത്തിന്റെയും പാക്കിങ്ങിന്റെയും ഉപകരണങ്ങൾ
- ഉപകരണ സംരക്ഷണം
- നിർമ്മാണ പ്രക്രിയയിലുടനീളമുള്ള പ്രക്രിയ നിയന്ത്രണം
- ഉൽപാദന ഫലവും പ്രവർത്തനരഹിതവും കേടായ ഉൽപ്പന്നവും

- ബിസ്കറ്റുകളുടെ വലുപ്പം, നിറം, ഖനം, ആകാരം, സ്വാദ്
- പൊതികളുടെ ഖനം, കാഴ്ച, പെർച്ചീട്ടു, ഉറപ്പു
- ലോഹം കണ്ടുപിടിക്കൽ
- ഫാക്ടറി വ്യവസ്ഥകൾ, ശുചിത്വം, ശുചിയാക്കുന്ന പ്രക്രിയകളും സമ്പ്രദായവും
- പണ്ടകശാല, ശേഖരണവും ബിസ്കറ്റുകളുടെ കയറ്റിറയൽ
- ആളുകളും അവരുടെ സൗകര്യങ്ങളും

പാക്കേജിംഗിന് മുമ്പ് കുക്കികളുടെ പ്രധാന ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ

- കുക്കികളുടെ ഖനം
- വ്യാപ്തി : നീളം, വീതി, വ്യാസം
- മുളകിലെയും താഴ് ഭാഗത്തിന്റേയും നിറം
- ഊർപ്പത്തിന്റേ അളവ്

കുക്കികളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന നൂതന പാക്കേജിംഗ് ചേരുവകൾ

നൂതനമായ പാക്കേജിംഗ് പ്രക്രിയകൾ കൊണ്ട് കുക്കികളെ കൂടുതൽ കാലം ഊർപ്പത്തിൽക്കാനും അതെ യോഗ്യത നിലനിർത്താനും സഹായിക്കുന്നു. വിപുലമായി ഉപയോഗിച്ച് വരുന്ന പാക്കേജിംഗ് ചേരുവകൾ:

- പ്രാണവായു അബ്സോർബണ്ട്
- സൂക്ഷ്മാണു സംബന്ധമായ മൂലശക്തി

കുക്കിസ് പാക്കേജിംഗിന്റേ പൊതിയുന്ന രീതികൾ

ഇനിപ്പറയുന്ന രണ്ട് ആവരണ ശൈലികൾ ഉപയോഗിച്ചാണ് കുക്കികൾ പൊതിയുന്നത്

- 1) ഏൻഡ് ഫോൾഡ് പൊതിയൽ
- 2) തലയിണ പൊതി

കുക്കികൾ ഒരു നിശ്ചിത സ്ഥിരതയോടെ സാധാരണ വലുപ്പത്തിലും ആകൃതിയിലും ആയിരിക്കണം കൂടാതെ അവയുടെ അളവുകളിൽ സങ്കുചിതമായ സഹിഷ്ണുതയും ഗുണനിലവാരമുള്ള പൊതിയൽ യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാം.

എൻഫോൾഡ് റാപ്പിംഗ്

ചൂട് തടഞ്ഞു നിർത്തുന്ന ഫിലിമിലേക്കു അരികിൽ നിൽക്കുന്ന കുക്കികളുടെ ഒരു ഭാഗം ചുരുട്ടുകയോ പൊതിയുകയോ ചെയ്യാം

- രേഖാംശ പാക്കറ്റ് മുദ്ര ഒരു ഫിൻ സീൽ രീതിയിൽ കർശനമായി അടച്ചിരിക്കുന്നു
- പാക്കറ്റ് അറ്റങ്ങൾ ഭംഗിയായി മടക്കി ചൂട് സീൽ ചെയ്തിരിക്കുന്നു.

- ഫിലിമിന്റെ വ്യതിയാനവും വെടിപ്പുള്ള ചുറ്റുപാട് കാരണം, ഈ പാക്കറ്റ് നൽകുന്നു ഏറ്റവും മെക്കാനിക്കൽ സുരക്ഷയും സ്വീകാര്യമായ തടസ്സവും ഗുണങ്ങളും നൽകുന്നു

പില്ലോ പാക്ക് റാപ്പിംഗ്

ഇത്തരത്തിലുള്ള റാപ്പിംഗ് ബഹുമാനത്തിൽ, കുക്കികൾ ഒരു പ്രാഥമിക റാപ്പറിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്തിരിക്കുന്നു. കൂടാതെ അവതരണവും സ്വീകാര്യതയും മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് ഒരു കാർഡ്ബോഡ്കൊണ്ടുള്ള പെട്ടി കൊണ്ട് പൊതിയുന്നു.

- വഴക്കവും കൃത്യതയും നൽകുന്നു
- എൻഫോൾഡ് റാപ്പിനേക്കാൾ കൂടുതൽ മുറുക്കത്തിൽ പൊതിയുന്നു

കുക്കികളുടെ പെർച്ചിട്ടു ആവശ്യകതകൾ

FSSAI നിയന്ത്രണങ്ങളെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയും നിലവാരവും (പാക്കേജിംഗ്) എന്ന് വിളിക്കാം കൂടാതെ ലേബലിംഗ്) നിയന്ത്രണങ്ങൾ, 2011 1.1.2: ഈ നിയന്ത്രണങ്ങൾ പ്രാബല്യത്തിൽ വരും 2011 ആഗസ്റ്റ് 5 -നോ അതിനുശേഷമോ. ഓരോ ഉപഭോക്താവിനോടും ആശയവിനിമയം നടത്താനുള്ള ഒരേയൊരു മാർഗ്ഗം ഒരു ഉൽപ്പന്ന പീരുചിട്ടാണ്. രാജ്യത്തിന്റെ കാര്യനിർവ്വഹണ ആവശ്യകത അനുസരിച്ചു, പെർച്ചിട്ടിൽ ചില പ്രധാന വിവരങ്ങൾ നിർബന്ധം ആണ്. അവ കൃത്യവും സത്യസന്ധവുമായ വസ്തുതകളെ ഉൾക്കൊള്ളിക്കാൻ പാടുള്ളു. തെറ്റായ വിവരങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തിയാൽ, അത് നിയമപ്രകാരം പിഴ അടയ്ക്കാൻ ബാധ്യസ്ഥനാകും.

മുൻകൂട്ടി പാക്കേജ് ചെയ്ത എല്ലാ ആഹാരത്തിലും ആവശ്യാനുസരണം താഴെ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിവരങ്ങൾ അടങ്ങിയ ഒരു ലേബൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം.

1. ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ പേര്
2. ചേരുവകളുടെ പട്ടിക
3. പോഷകങ്ങളുടെ വിവരം
4. സസ്യഭുക്ക് ആണോ അല്ലയോ എന്ന വിവരം
5. ഭക്ഷ്യ അഡിറ്റീവുകൾ സംബന്ധിച്ച പ്രഖ്യാപനം
6. നിർമ്മാതാവിന്റെ പേരും വിലാസവും
7. മൊത്തം തൂക്കം
8. കോഡ് നം/ലൊട് നം/ബാച്ച് നം
9. നിർമ്മാണ തീയതിയും എന്ന് വരെ ഉപയോഗിക്കാം എന്ന തീയതിയും
10. ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉത്ഭവ രാജ്യത്തിന്റെ പേര്
11. ഉപയോഗിക്കുന്നതെങ്ങനെ എന്നുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ

പരിസമാപ്തി

- ഏതൊരു ഭക്ഷണത്തിന്റെയും വിപണനത്തിൽ പാക്കേജിംഗ് ഒരു പ്രധാന പാരാമീറ്ററായി മാറി ഉൽപ്പന്നം
- നല്ല പാക്കിങ് കുക്കികളുടെ ഈടുനിൽപ്പിനെ ബാധിക്കുന്നു

- അതുകൊണ്ടു തന്നെ വ്യവസായ ആവശ്യകത അനുസരിച്ചു ചുരുങ്ങിയ ചിലവിൽ നല്ല പാക്കേജിങ് തിരഞ്ഞെടുക്കുക എന്നത് വളരെ പ്രധാനമായിരിക്കുന്നു
- പരിസ്ഥിതിയെ ബാധിക്കാത്ത വിധം ഉപഭൂതാക്കളെ ആകർഷിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയുന്ന എന്നാൽ കുക്കികൾ സുരക്ഷിതമായി ഇരിക്കത്തക്ക വണ്ണം ആയിരിക്കണം എന്നതും പ്രധാനമാണ്

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയും മാനദണ്ഡങ്ങളും (ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ മാനദണ്ഡങ്ങളും ഭക്ഷണം കൂട്ടിച്ചേർക്കലുകൾ) നിയമം) 2011

എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ 2.4.15 ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ:

വെഫർ ബിസ്കറ്റുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള എല്ലാ ബിസ്കറ്റുകളും മൈദാ, വനസ്പതി അല്ലെങ്കിൽ ഭക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന എണ്ണയോ നെയ്യോ വെണ്ണയോ അഥവാ ഇവയെല്ലാം ഒരുമിച്ച് ചേർത്തുള്ള മിശ്രണത്തിലോ കൂടാതെ താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന ഒന്നോ ഒന്നിലധികം ചെറുവകളോ:

ഉപ്പു, വെണ്ണ, പാൽപ്പൊടി, ധാന്യങ്ങൾ, കാപ്പിപ്പൊടി സത്തു, ജലാംശം നീക്കം ചെയ്ത തേങ്ങാ, ഡിസ്ട്രോസ്, പഴങ്ങളും പഴ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, ഉണക്കിയ പഴങ്ങൾ, മുട്ട, പച്ചക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, ഇഞ്ചി, പാലും പാലുൽപ്പന്നങ്ങളും, തേൻ, ദ്രാവരൂപമായ പഞ്ചസാര, യവമദ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, ധാന്യമാവു, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും മറ്റു മസാല കൂട്ടുകളും, ഉരുളക്കിഴങ്ങിന്റെയോ പോലത്തെ അന്നജം, പഞ്ചസാരയും അതിന്റെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും, ശർക്കര, വിനാഗിരി, പ്രോറൈൻ അടങ്ങിയവയും മറ്റു പോഷകമുള്ള വസ്തുക്കൾ.

അനുബന്ധം എ ഉൾപ്പെടെ ഈ ചട്ടങ്ങളിൽ വ്യക്തമാക്കിയ ഭക്ഷ്യ അഡിറ്റീവുകളും ഇതിൽ അടങ്ങിയിരിക്കാം.

നിയന്ത്രണത്തിൽ നൽകിയിരിക്കുന്നതുപോലെ കൃത്രിമ മധുരപലഹാരങ്ങൾ അടങ്ങിയിരിക്കാമെന്ന് കൂടുതൽ നൽകി

2.4.5 റെഗുലേഷനിൽ നൽകിയിരിക്കുന്ന ഈ നിയന്ത്രണങ്ങളും ലേബൽ പ്രഖ്യാപനവും 3.1.3 (24, 25, 26, 28 & 29) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും മാനദണ്ഡങ്ങളും (പാക്കേജിംഗും ലേബലിംഗും) നിയന്ത്രണങ്ങൾ, 2011.

കൂടാതെ, ഇത് ഇനിപ്പറയുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങൾക്ക് അനുസൃതമായിരിക്കണം

- i. നേർപ്പിച്ച ഹൈഡ്രോക്സോറിക്സിൽ ലയിക്കാത്ത ചാരം ആസിഡ് 0.1 ശതമാനത്തിനു മുകളിൽ ആകരുത്
- ii. പിഴിഞ്ഞെടുത്ത പുളിപ്പുള്ള കൊഴുപ്പു 1.5 ശതമാനത്തിൽ കൂടാനും പാടില്ല

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പ്രകാരം 2.4.5 നിയമം അനുസരിച്ചു പേരുചേറ്റിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയതുപോലെ 15 % വരെ ഒലിഗോഫ്രൂക്ടോസ് ഉൾപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്.

എഫ് എസ് എസ് എഫ് 7.2.1 കേക്കുകൾ, കുക്കികൾ, പൈകൾ

ഈ വിഭാഗത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന "സീറ്റ് ക്രാക്കർ" അല്ലെങ്കിൽ "സീറ്റ് ബിസ്കറ്റ്" എന്ന പദം സൂചിപ്പിക്കുന്നത് വെണ്ണ കേക്ക് പോലുള്ള മധുരപലഹാരമായി അടിച്ചേക്കാവുന്ന കുക്കി പോലുള്ള ഉൽപ്പന്നം, ചീസ് കേക്ക്, പഴങ്ങൾ നിറഞ്ഞ ധാന്യ ബാറുകൾ, പൗണ്ട് കേക്ക്, നനഞ്ഞ കേക്ക് (അന്നജത്തിന്റെ തരം മധുരപലഹാരം), പടിഞ്ഞാറൻ ദോശകൾ, മൂൺ ദോശകൾ, സ്പോഞ്ച് കേക്ക്, പഴങ്ങൾ നിറഞ്ഞ പയറുകൾ (ഉദാ. ആപ്പിൾ പൈ), കസ്റ്റാർഡ് തരങ്ങൾ, അരകപ്പ് കുക്കികൾ, പഞ്ചസാര കുക്കികൾ, ബ്രിട്ടീഷ് "ബിസ്ക്കറ്റുകൾ" (കുക്കികൾ അല്ലെങ്കിൽ മധുരമുള്ള പടക്കം).

കുക്കികൾക്കുള്ള ഭക്ഷ്യ അധിഷ്ഠിതവുകൾ

ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ					
ഭക്ഷണവിഭാഗം വ്യവസ്ഥിതി	ഭക്ഷണവിഭാഗം പേര്	ഭക്ഷണത്തിൽ ചെറിയ അളവിൽ ചേർക്കുന്ന വസ്തു	നമ്പർ	ശുപാർശ ചെയ്ത പരമാവധി നില	വ്യാഖ്യാനം
7.2.1	കേക്കുകൾ, കുക്കികൾ, ബിസ്കറ്റ്, പൊട്ടുന്ന മിട്ടായികളും പൈകളും	അസെസുല്ലമേ പൊട്ടാസ്യം	950	1,000 mg/kg	1,65,188
		എല്ലാറ്റിന്റെയും അസി	129	100 mg/kg	
		അസാർട്ടമേ	951	1,700 mg/kg	1,91,165
		അസാർട്ടമേ അസെസുല്ലമേ ഉപ്പു	962	1,000 mg/kg	77,113
		ബെൻസോയേറ്റസ്			
		ബീസാക്സ്	901	ജി എം പി	3
		ബ്രിട്ടീഷ് എഫ്.സി.എഫ്	133	100 mg/kg	
		കരോറോനോയിഡ്സ്		100 mg/kg	
		ക്ലോറോഫ്തൽസും, ക്ലോറോപ്തെലിൻസ്, ചെമ്പു കോംപ്ലക്സ്		75 mg/kg	
		ക്യാൻഡിലിപ്പ് മെഴുക്കു		ജി എം പി	3
		കാരമേൽ III - അമോണിയ കാരമേൽ		50,000 mg/kg	
		കാരമേൽ IV - സൾഫൈറ്റ് അമോണിയ കാരമേൽ		1,200 mg/kg	
		ബീറ്റാ കാരോട്ടൻസ് പച്ചക്കറി		1,000 mg/kg	
		തൃശ്ശെലറ്റാർട്ടിക്സും ഗ്ലൈസെറോൾ സ്റ്റേഴ്സിന്റെ കൊഴുപ്പുള്ള ആസിഡ്		20,000 mg/kg	
		ഹൈഡ്രോസിയബെൻ സെപ്റ്റീസ്, പാരാ ഇറാനോക്ലിഡെസ്		300 mg/kg	27
		ഇൻഡിഗോറിന (ഇൻഡിഗോ കാർബിനേ)		100 mg/kg	
		നിയോറ്റമേ		80 mg/kg	165
		ഫോസ്ഫറസ്		9,300 mg/kg	229,33
		റിബോഫ്ളവിൻസ്		300 mg/kg	
		ശാസിചാറിൻസ്		170 mg/kg	165
		സുൽഫിറ്റസ്		50 mg/kg	44
		ഷെല്ലാക്, ബീച്ച്	904	ജി എം പി	3
		ശുക്രലോസേ (ട്രൈക്ലോറോഗാലക്ടോസുകോസ്)	955	700 mg/kg	165
		സുക്രോഗ്ലൈസെറിൻ	474	10,000mg/kg	
		കുഴുപ്പ് ആസിഡുകളുടെ സുകോസ് ആസ്ടിൻ	473	ജി എം പി	
		ടാർടാറിക് ആസിഡ്	334	ജി എം പി	
		ബെൻസോൾ പെറോക്സൈഡ്	928	40 mg/kg	
		കർകാർമിൻ	100 (i)	ജി എം പി	
		കാൻസേസിൻ	161 g	ജി എം പി	
		അനാട്ടോ	160 (b)	ജി എം പി	
		കർമോയിസിൻ	122	100 mg/kg	
		എറിത്രോസിൻ	127	50 mg/kg	
		പോലിസോർബ്സ്		3,000 mg/kg	
		റ്റാർടാറിൻ	102	100 mg/kg	
		പൊട്ടാസിയം ഇയോഡൈഡ്	917	ജി എം പി	
		52 (കുഴുപ്പ് ആസിഡിന്റെ പോളി ഗ്ലൈസെറോൾ ആസ്ടിൻ)	475	10,000 mg/kg	
		ടോക്കോഫെറോൾസ്		200 mg/kg	389
		റ്റാർടാറ്റസ്		5,000 mg/kg	45
		പ്രൊപ്പിലീൻ ഗ്ലൈക്കോൾ അൽജിനേറ്റ്സ്	405	3,000 mg/kg	

ഭാഗം I - പെറ്റി ഫുഡ് പിന്തുടരേണ്ട പൊതു ശുചിത്വവും സാനിറ്ററി രീതികളും
രജിസ്ട്രേഷനായി അപേക്ഷിക്കുന്ന ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർ (റെഗുലേഷൻ 2.1.1 (2)
കാണുക)

ഭക്ഷണ നിർമ്മാതാവ്/ ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് വേണ്ടിയുള്ള ആരോഗ്യപരമായതും, ശുചിത്വത്തിലും ആവശ്യകതകൾ

1. പരിസരം ശുചിത്വമുള്ള സ്ഥലത്തും വ്യതിഹീനമായ ചുറ്റുപാടുകളില്ലാത്തതും മൊത്തത്തിലുള്ള ശുചിത്വ പരിതസ്ഥിതി നിലനിർത്തുന്നതുമായിരിക്കണം. എല്ലാ പുതിയ യൂണിറ്റുകളും പരിസ്ഥിതി മലിനമായ പ്രദേശങ്ങളിൽ നിന്ന് സ്ഥാപിക്കണം.
2. ഉൽപാദനത്തിനായുള്ള ഭക്ഷ്യ ബിസിനസ്സ് നടത്തുന്നതിനുള്ള പരിസരത്ത് മൊത്തത്തിലുള്ള ശുചിത്വ പരിതസ്ഥിതി നിലനിർത്തുന്നതിന് നിർമ്മാണത്തിനും സംഭരണത്തിനും മതിയായ ഇടം ഉണ്ടായിരിക്കണം.
3. പരിസരം വ്യതിയാനമുള്ളതും ആവശ്യത്തിന് വെളിച്ചമുള്ളതും വായുസഞ്ചാരമുള്ളതും ചലനത്തിന് ആവശ്യമായ സൗകര്യമുള്ള സ്ഥലവും ആയിരിക്കണം
4. നിലം, മുകൾത്തട്ട്, മതിലുകൾ എല്ലാം ശുചിയായി ഇരിക്കണം. അവ മിനുക്കുമേറിയതും എളുപ്പത്തിൽ വൃത്തി ആക്കാൻ സാധിക്കുന്നതും ആയിരിക്കണം.
5. തറയും മതിലുകളും ആവശ്യാനുസരണം ഫലപ്രദമായ അണുനാശിനി ഉപയോഗിച്ച് കഴുകണം, പരിസരം എല്ലാ പ്രാണികളിൽ നിന്നും മുക്തമായിരിക്കണം. കച്ചവടം നടത്തുമ്പോൾ സ്പ്രേ ചെയ്യരുത്, പകരം സ്പ്രേ ഈച്ചകളെ കൊല്ലാൻ ഷ്വെറ്റ് സ്വാറ്റുകൾ/ ഫ്ലാപ്പുകൾ ഉപയോഗിക്കണം. ജാലകങ്ങൾ, വാതിലുകൾ, മറ്റ് തുറസ്സുകൾ എന്നിവ വലയോ സ്ട്രീനോ ഉപയോഗിച്ച് സജ്ജീകരിക്കണം. നിർമ്മാണത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം കുടിക്കാൻ കഴിയുന്നതും ആവശ്യമെങ്കിൽ അംഗീകൃത ലബോറട്ടറിയിൽ കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ ജലത്തിന്റെ രാസ, ബാക്ടീരിയോളജിക്കൽ പരിശോധന നടത്തണം.
6. പരിസരത്ത് കുടിവെള്ളത്തിന്റെ തുടർച്ചയായ വിതരണം ഉറപ്പാക്കണം. ഇടയ്ക്കിടെയുള്ള ജലവിതരണത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ, ഭക്ഷണത്തിലോ കഴുകുന്നതിനോ ഉപയോഗിക്കുന്ന ജലത്തിന് മതിയായ സംഭരണ സംവിധാനം ഉണ്ടാക്കണം.
7. ജോലി ചെയ്യുമ്പോൾ ഉപകരണങ്ങളും യന്ത്രങ്ങളും അത്തരം രൂപകൽപ്പനയിൽ ആയിരിക്കണം, അത് എളുപ്പത്തിൽ വൃത്തിയാക്കാൻ അനുവദിക്കുന്നു. കണ്ടെയ്നറുകൾ, മേശകൾ, യന്ത്രങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനഭാഗങ്ങൾ എന്നിവ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനുള്ള ക്രമീകരണങ്ങൾ മറ്റും നൽകണം.
8. പാത്രം, കണ്ടെയ്നർ അല്ലെങ്കിൽ മറ്റ് ഉപകരണങ്ങൾ, ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ ലോഹ മലിനീകരണത്തിന് കാരണമായേക്കാവുന്ന ഉപയോഗം,

ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കൽ, പായ്ക്കിംഗ് അല്ലെങ്കിൽ സംഭരണം എന്നിവയിൽ ഉപയോഗിക്കരുത്.

9. പൂപ്പൽ/ ഫംഗസ് എന്നിവയുടെ വളർച്ചയിൽ നിന്നും അണുബാധയിൽ നിന്നും സ്വാതന്ത്ര്യം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും വൃത്തിയാക്കി, കഴുകി, ഉണക്കി, ഉല്പാദനപ്രക്രിയയുടെ അവസാനത്തിൽ അടുക്കി വയ്ക്കണം.
10. ശരിയായ പരിശോധന നടത്താൻ എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും മതിലുകളിൽ നിന്ന് വളരെ അകലെ സ്ഥാപിക്കണം.
11. കാര്യക്ഷമമായ ഡ്രെയിനേജ് സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കണം കൂടാതെ മാലിന്യം നീക്കം ചെയ്യുന്നതിന് മതിയായ വ്യവസ്ഥകൾ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
12. പ്രോസസ്സിംഗിലും തയ്യാറെടുപ്പിലും ജോലി ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾ വൃത്തിയുള്ള ആപ്രോണുകൾ, ഹാൻഡ് ഗ്ലൗസുകൾ, ഹെഡ് വെയറുകൾ എന്നിവ ഉപയോഗിക്കണം.
13. പകർച്ചവ്യാധികൾ ബാധിച്ച ആളുകളെ ജോലി ചെയ്യാൻ അനുവദിക്കില്ല. ഏതെങ്കിലും മുറിവുകളോ എല്ലായ്പ്പോഴും മുടിയിരിക്കും, കൂടാതെ ഭക്ഷണവുമായി നേരിട്ട് സമ്പർക്കം പുലർത്താൻ വ്യക്തിയെ അനുവദിക്കരുത്.
14. ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരെല്ലാം അവരുടെ വിരൽ നഖം വെട്ടി വൃത്തിയാക്കി കൈകൾ സോപ്പ് അല്ലെങ്കിൽ ഡിറ്റർജന്റും വെള്ളവും ഉപയോഗിച്ച് കഴുകുക. ഓരോരുത്തരും ശുചാലയം ഉപയോഗിച്ച് കഴിയുമ്പോഴും ഇത് ചെയ്യണം. ശരീരഭാഗവും മുടിയും ചൊരിയുന്നത് ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ഒഴിവാക്കണം.
15. ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരെല്ലാം ഭക്ഷണത്തിൽ വിളക്കുവെക്കുന്ന തെറ്റായ നഖങ്ങളോ മറ്റ് വസ്തുക്കളോ അയഞ്ഞ ആഭരണങ്ങളോ ധരിക്കരുത്, കൂടാതെ അവരുടെ മുഖത്തോ മുടിയിലോ സ്പർശിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കണം.
16. ഭക്ഷണം കഴിക്കൽ, ചവയ്ക്കൽ, പുകവലി, തുപ്പൽ, മൂക്ക് ഇറുത്ത് എന്നിവ പ്രത്യേകിച്ചും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ പരിസരത്ത് നിരോധിച്ചിരിക്കുന്നു.
17. സംഭരിക്കുന്നതോ വിൽക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നതോ ആയ എല്ലാ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഉപഭോഗത്തിന് അനുയോജ്യവും മലിനീകരണം ഒഴിവാക്കാൻ ഉചിതമായ പൊതികളും ഉണ്ടായിരിക്കണം.
18. ഭക്ഷണം കൊണ്ടുപോകാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വാഹനങ്ങൾ നല്ല അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നടത്തുകയും വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം.
19. പാക്കേജ് ചെയ്ത രൂപത്തിലോ പാത്രങ്ങളിലോ കൊണ്ടുപോകുന്ന ഭക്ഷണങ്ങൾ ആവശ്യമായ താപനില നിലനിർത്തണം.
20. കീടനാശിനികൾ / അണുനാശിനികൾ എന്നിവ ഭക്ഷ്യ ഉല്പാദനം / സംഭരണം / കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന മേഖലകളിൽ നിന്ന് പ്രത്യേകം അകറ്റി വെക്കണം.

പൊതിക്കെട്ടലും വാണിജ്യചിഹ്നവും

ഫ് എസ് എസ് എഫ് 2.1: പാക്കേജിംഗ് 2.1.1: പൊതുവായ ആവശ്യകതകൾ

1. ഇനിപ്പറയുന്ന മെറ്റീരിയലുകളോ ലോഹങ്ങളോ ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ച ഒരു പാത്രം അല്ലെങ്കിൽ കണ്ടെയ്നർ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ, പാക്കേജിംഗിലും സംഭരണത്തിലും ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ അത് മനുഷ്യ ഉപഭോഗത്തിന് അനുയോജ്യമല്ലാത്തതായി കണക്കാക്കും:- (a) തുരുമ്പ് എടുത്ത പാത്രങ്ങൾ (b) ചിതറിപ്പോയതും തുരുമ്പിച്ചതുമായ പളുങ്കുപൂശിയ പാത്രങ്ങൾ ശരിയായി തകരും പൂശാത്ത ചെമ്പ് അല്ലെങ്കിൽ പിിച്ചു പാത്രങ്ങൾ (c) IS : 20 പ്രകാരമുള്ള വിശേഷനിരൂപണം അനുസരിച്ച രാസപദാർത്ഥ സംയോജനം അല്ലാത്ത അലൂമിനിയം കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ പാത്രങ്ങളോ IS:21 പ്രകാരമുള്ള അലൂമിനിയം, അലൂമിനിയം അലോയ് എന്നിവയുടെ പാത്രങ്ങളും
2. ഭാഗികമായോ പൂർണ്ണമായോ പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതിനോ സംഭരിക്കുന്നതിനോ വീട്ടുപകരണങ്ങൾ അല്ലെങ്കിൽ പാത്രങ്ങളായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ പാതാർത്ഥങ്ങൾ, പ്ലാസ്റ്റിക് സാമഗ്രികൾ കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ച കണ്ടെയ്നറുകൾ താഴെ പറയുന്ന ഇന്ത്യൻ മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കനുസൃതമായിരിക്കണം:-
 - i. IS : 10146 (ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുമായി സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന പോളിയെത്തിലീൻ എന്നതിന്റെ പ്രത്യേകത)
 - ii. IS : 10142 (ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുമായി സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന സ്റ്റൈറീൻ പോളിമറുകളുടെ പ്രത്യേകതകൾ)
 - iii. IS : 10151 (ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളോടൊപ്പം കോൺടാക്റ്റിലുള്ള പോളി വിനൈൽ ക്ലോറൈഡിന്റെ (പിവിസി) പ്രത്യേകത)
 - iv. IS : 10910 (ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുമായി സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന പോളിപ്രൊഫൈലിനുള്ള പ്രത്യേകത)
 - v. IS : 11434 (ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുമായി ബന്ധപ്പെടുന്ന അയോണോമർ റെസിനുകളുടെ വിശേഷനിരൂപണം)
 - vi. IS: 11704 (എഥിലീൻ അക്രിലിക് ആസിഡ് (ഇഎഎ) കോപോളിമറിനുള്ള വിശേഷനിരൂപണം)
 - vii. IS: 12252 (പോളി ആൽക്കലീൻ ടെറഫാത്തലേറ്റുകളുടെ (PET) വിശേഷനിരൂപണം)
 - viii. IS: 12247 (നൈലോൺ 6 പോളിമറിന്റെ വിശേഷനിരൂപണം)
 - ix. IS: 13601 (എഥിലീൻ വിനൈൽ അസറ്റേറ്റ് (ഇവിഎ))
 - x. IS: 13576 (എഥിലീൻ മേത്ത അക്രിലിക് ആസിഡ് (ഇഎംഎഎ))
 - xi. ഒരിക്കൽ ഉപയോഗിച്ച ടിൻ അല്ലെങ്കിൽ പാത്രങ്ങൾ എണ്ണയോ കൊഴുപ്പോ ഉള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കാൻ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. പക്ഷെ ചെമ്പു കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ പാത്രങ്ങൾ ആണെങ്കിൽ അത് നന്നായി അടച്ചിട്ടില്ല എങ്കിലും മനുഷ്യ ഭക്ഷ്യ യോഗ്യം അല്ലാത്ത മറ്റു പച്ചസാറ പലഹാരങ്ങളുടെയും എണ്ണയുടെയും നിർമ്മാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കാം.

വാണിജ്യചിന്ന ആവശ്യകതകൾ

ഇന്ത്യയിൽ മുൻകൂട്ടി പാക്കേജുചെയ്ത എല്ലാ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയും മാനദണ്ഡങ്ങളും (പാക്കേജിംഗ്, ലേബലിംഗ്) ചട്ടങ്ങൾ, 2011 അനുസരിക്കേണ്ടതുണ്ട്. ആരോഗ്യവും കുടുംബ ക്ഷേമം മന്ത്രാലയത്തിന്റെ കീഴിലുള്ള ഭാരതീയ സ്ഥാപനമായ ഭക്ഷ്യ സംരക്ഷണവും ഗുണനിലവാരവും പ്രസിദ്ധീകരിച്ച അറിയിപ്പ് ആണ് ഭക്ഷ്യ സംരക്ഷണവും ഗുണനിലവാര നിയമം, 2011 .ഈ ലേഖനത്തിൽ, ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷണ വാണിജ്യചിഹ്നത്തെ ബന്ധപ്പെട്ട നിയന്ത്രണങ്ങൾ ഉൾപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.

ഭക്ഷണ വാണിജ്യചിഹ്നത്തിന്റെ നിയന്ത്രണങ്ങളുടെ പ്രയോഗക്ഷമത

മുൻകൂട്ടി പൊതിഞ്ഞ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും ഭക്ഷ്യ വാണിജ്യചിഹ്നത്തിന്റെ നിയമങ്ങൾ എല്ലാം ഒത്തുവരണം എന്നത് നിർബന്ധം ആണ്. നിയമചട്ടങ്ങൾ പ്രകാരം മുൻകൂർ പൊതിഞ്ഞു വെച്ച ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്ന് പറഞ്ഞാൽ പൊതികൾ പൊട്ടിക്കാതെ ഭക്ഷണ പതാരതം പുറത്തു എടുക്കാൻ സാധികില്ലത്താത്തതും ഉപഭോക്താവിനു വിൽക്കാൻ ഒരുക്കി വെച്ചിരിക്കുന്നതുമാണ്.

പൊതുവായ വാണിജ്യ ചിന്ന ആവശ്യകതകൾ

ഇന്ത്യയിൽ വിൽക്കുന്ന എല്ലാ മുൻകൂർ പൊതിഞ്ഞു വെച്ച ഭക്ഷണങ്ങളും ഇനിപ്പറയുന്ന ലേബലിംഗ് ആവശ്യകതകൾ പാലിക്കണം:

- പേര് ആംഗലേയം, ഹിന്ദി അല്ലെങ്കിൽ ദേവനാഗരി ഭാഷയിൽ ആയിരിക്കണം. ഇതിനുപുറമെ വേറെ ഭാഷകളിലും ആകാം.
- തെറ്റായതോ, വഴിതെറ്റിപ്പിക്കുകയോ, വഞ്ചിക്കുന്നതരത്തിൽ ഉള്ളതോ അഥവാ ഉൽപ്പന്നത്തെ പട്ടി ഒരു മോശം അഭിപ്രായം വരാൻ സാധ്യതയുള്ളതരത്തിലോ ഉള്ളവ ആകരുത് ഒരു ലേബൽ
- ലേബൽ പാത്രങ്ങളിൽ ഹൗവണ്ണും ഒട്ടിയിരിക്കണം അത് എളുപ്പത്തിൽ പാത്രത്തിൽ നിന്ന് പറഞ്ഞുപോരാത്തവിധം.
- ലേബലിൽ അവതരിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന ഉള്ളടക്കങ്ങൾ അല്ലെങ്കിൽ വിവരങ്ങൾ ഉപഭോക്താവിന് വ്യക്തവും പ്രമുഖവും മായാത്തതും എളുപ്പത്തിൽ വായിക്കാവുന്നതുമായിരിക്കണം
- പത്രങ്ങൾ ഒരു പുറംകുപ്പായം കൊണ്ട് മൂടിയിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ, അതിൽ ആവശ്യമായ വിവരങ്ങൾ അടങ്ങിയിരിക്കണം അല്ലെങ്കിൽ ഉള്ളിലെ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ലേബൽ പുറംഭാഗത്തേയ്ക്ക് കാണത്തക്കവിധം പുറം പൊതി ചെയ്യണം.

- ഭക്ഷണത്തിന്റെ പേര് കച്ചവട നാമത്തിന്റെയും ഭക്ഷണ വിവരണത്തിനുമുള്ള കൂടെ അടങ്ങിയിരിക്കണം. ഇൻ അഥവാ ഭക്ഷണത്തിൽ ഒന്നിൽ കൂടുതൽ ചേരുവകൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ, അവയുടെ ഖനം അല്ലെങ്കിൽ അളവ് പ്രകാരം കീഴുള്ള ക്രമത്തിൽ പട്ടികപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.

പോഷകാഹാര വിവരങ്ങൾ

100 ഗ്രാം അല്ലെങ്കിൽ 100 മില്ലിക്ക് പോഷക വിവരങ്ങൾ അല്ലെങ്കിൽ പോഷക വസ്തുതകൾ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഓരോ സേവനവും ഇനിപ്പറയുന്ന വിവരങ്ങളോടൊപ്പം ലേബലിൽ നൽകണം:

- പ്രസരിപ്പ് മൂല്യം കിലോ കലോറിയിൽ
- പ്രോടീൻ, കാർബോഹൈഡ്രേറ്റും കൊഴുപ്പും ഗ്രാം അല്ലെങ്കിൽ മില്ലി
- ഒരു പോഷകാഹാരമോ ആരോഗ്യ അവകാശവാദമോ ഉണ്ടാക്കുന്ന മറ്റേതെങ്കിലും പോഷകത്തിന്റെ അളവ്:

ലേബലിൽ നൽകിയിട്ടുള്ള ഏതെങ്കിലും ആരോഗ്യ നഷ്ടപരിഹാരം അല്ലെങ്കിൽ പോഷകാഹാര നഷ്ടപരിഹാരം അല്ലെങ്കിൽ അപകടം കുറയ്ക്കൽ നഷ്ടപരിഹാരം FSSAI അധികാരികൾ സമഗ്രമായി പരിശോധിക്കുമെന്ന് ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതാണ്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ അങ്ങനെ ഉള്ള എല്ലാ നഷ്ടപരിഹാരങ്ങളും തീർപ്പു വരുത്തി ഉറപ്പാക്കണം. നിയമം പ്രകാരം "ആരോഗ്യ നഷ്ടപരിഹാരം" "പോഷകാഹാര നഷ്ടപരിഹാരം" "അപകടം കുറയ്ക്കൽ നഷ്ടപരിഹാരം" എന്നിവയുടെ അർത്ഥങ്ങൾ ഇങ്ങനെ:

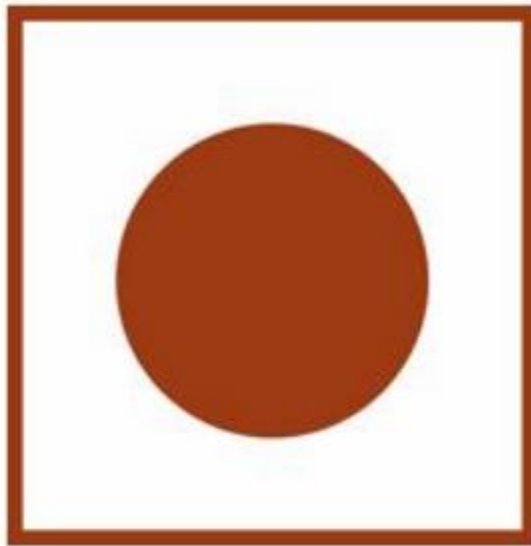
- “ആരോഗ്യ നഷ്ടപരിഹാരം” അർത്ഥമാക്കുന്നത് സൂചിപ്പിക്കുന്ന അല്ലെങ്കിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്ന ഏതെങ്കിലും പ്രാതിനിധ്യം എന്നാണ് ഭക്ഷണവും ആരോഗ്യവും ആഹാരവും ഘടകവും തമ്മിൽ ഒരു ബന്ധം നിലനിൽക്കുന്നുണ്ടെന്നും വളർച്ചയിലും വികാസത്തിലും സാധാരണ നിലയിലും പോഷകത്തിന്റെ ശാരീരിക പങ്കിനെ വിവരിക്കുന്ന പോഷകാഹാര ക്ലെയിമുകളും ഉൾപ്പെടുന്നു ശരീരത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ, ഭക്ഷണത്തിന്റെ അല്ലെങ്കിൽ അതിന്റെ ഘടകങ്ങളുടെ ഉപഭോഗത്തിന്റെ പ്രത്യേക പ്രയോജനകരമായ പ്രഭാവം സംബന്ധിച്ച മറ്റ് പ്രവർത്തന ക്ലെയിമുകൾ, മൊത്തം ഭക്ഷണത്തിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ, ശരീരത്തിന്റെ സാധാരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ അല്ലെങ്കിൽ ജൈവ പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്നിവയിൽ അത്തരം ക്ലെയിമുകൾ ആരോഗ്യത്തിന് അനുകൂലമായ സംഭാവനയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു പ്രവർത്തനം മെച്ചപ്പെടുത്തൽ അല്ലെങ്കിൽ ആരോഗ്യം, അല്ലെങ്കിൽ രോഗം പരിഷ്കരിക്കുക അല്ലെങ്കിൽ സംരക്ഷിക്കുക, ഒരു ഭക്ഷണത്തിന്റെയോ ഭക്ഷണ ഘടകത്തിന്റെയോ ഉപഭോഗവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട റിസ്ക് റിഡക്ഷൻ ക്ലെയിം,

മൊത്തം ഭക്ഷണത്തിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ, ഒരു രോഗം അല്ലെങ്കിൽ ആരോഗ്യ സംബന്ധമായ അവസ്ഥ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കുറയുന്നു

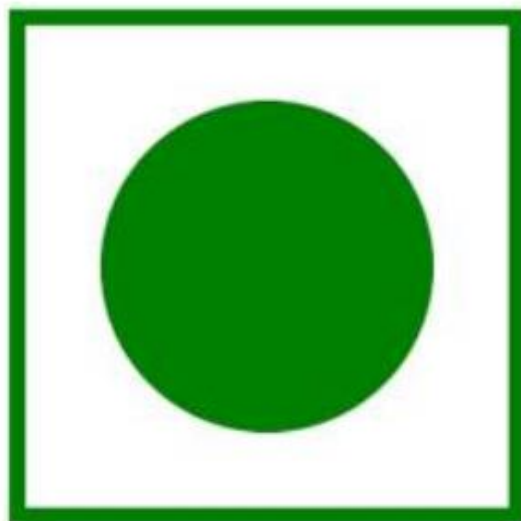
- “പോഷകാഹാര നഷ്ടപരിഹാരം” സൂചിപ്പിക്കുന്ന അല്ലെങ്കിൽ സൂചിപ്പിക്കുന്ന ഏതെങ്കിലും പ്രാതിനിധ്യം എന്നാണ് അർത്ഥമാക്കുന്നത് aർജ്ജ മൂല്യത്തിൽ മാത്രം പരിമിതപ്പെടാതെ പ്രോട്ടീൻ, കൊഴുപ്പ് കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ്സ്, വിറ്റാമിനുകൾ, ധാതുക്കൾ എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന ഒരു ഭക്ഷണത്തിന് പ്രത്യേക പോഷകഗുണങ്ങളുണ്ടെന്ന് സൂചിപ്പിക്കുന്നു.
- “അപകടം കുറയ്ക്കൽ നഷ്ടപരിഹാരം” ആരോഗ്യ സംബന്ധം ആയ ഭാഷയിൽ ഇത് എന്തെന്നാൽ അസുഖങ്ങളോ ആരോഗ്യ സംബന്ധമായ ക്ലേശങ്ങളോ ചുരുക്കുന്നതിന് വേണ്ടി ഉള്ളവ ആണ്

വെജ് അല്ലെങ്കിൽ നോൺ-വെജ് ചിഹ്നം

സസ്യഭുക്ക് അല്ലാത്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പൊതിഞ്ഞുകെട്ടിയിരിക്കുന്ന എല്ലാ പൊതികളിലും തവിട്ടു നിറം ഉള്ള ഒരു വൃത്തം തവിട്ടു നിറം ഉള്ള ചതുരത്തിനുള്ളിൽ അടയാളപ്പെടുത്തിയ ചിഹ്നം നിർബന്ധമായും വേണം. ഭക്ഷണത്തിൽ മുട്ട മാത്രമേ ഉള്ളൂ എങ്കിൽ, നിർമ്മാതാവിന് അത് രേഖപ്പെടുത്തി അതിനെ നോൺ-വെജ് ചിഹ്നം കൊടുക്കാം.



പാക്കേജുചെയ്ത വെജിറ്റേറിയൻ ഭക്ഷണത്തിൽ പച്ച നിറമുള്ള ഒരു ചതുരത്തിനുള്ളിൽ പച്ച നിറമുള്ള വൃത്തം അടങ്ങുന്ന ഒരു ചിഹ്നം ഉണ്ടായിരിക്കണം.



ഭക്ഷ്യ അഡിറ്റീവുകൾ, നിറങ്ങൾ, സുഗന്ധങ്ങൾ എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവരങ്ങൾ

ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ അഡിറ്റീവുകൾ പ്രത്യേക പേരുകൾ അല്ലെങ്കിൽ അംഗീകൃത അന്താരാഷ്ട്ര സംഖ്യകൾക്കൊപ്പം ക്ലാസ് ശീർഷകങ്ങൾക്കൊപ്പം പരാമർശിക്കേണ്ടതാണ് തിരിച്ചറിയലുകൾ. നിർദ്ദിഷ്ട പേരുകളോ അംഗീകൃത അന്താരാഷ്ട്ര സംഖ്യാ തിരിച്ചറിയലുകളോ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ അഡിറ്റീവുകൾ ക്ലാസ് ശീർഷകങ്ങൾക്കൊപ്പം പരാമർശിക്കേണ്ടതാണ്. ചില പ്രസ്താവനകൾക്കൊപ്പം ചായമിടൽ ഉപകരണം ചേർത്തിരിക്കുന്നു ചെറുവകളുടെ താഴെ ഇപ്രകാരം ലേബലിൽ സൂചിപ്പിക്കണം "നിയന്ത്രിത പ്രകൃതി നിറങ്ങൾ". അധികമായി സ്വാദ് കലർത്തുന്ന വസ്തുക്കൾ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ അതും ചെറുവകളുടെ പട്ടികയ്ക്ക് താഴെ ഇപ്രകാരം എഴുതണം "അധികമായി സ്വാദ് കിട്ടുന്ന വസ്തുക്കൾ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു".

നിർമ്മാതാവിന്റെ പേരും മുഴുവൻ മേൽവിലാസവും

നിർമ്മാതാവിന്റെ പേരും മുഴുവൻ മേൽവിലാസവും എല്ലാം പാക്കറ്റുകളിലും നിർബന്ധമായും രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം. അഥവാ ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഭക്ഷണം ആണെങ്കിൽ, ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന ആളുടെ മുഴുവൻ വിവരങ്ങളും ഉള്പെടുത്തിയിരിക്കണം.

മുഴുവൻ അളവ്

എല്ലാ പാക്കേജ് ചെയ്ത ഭക്ഷണവും ഭാരം അല്ലെങ്കിൽ അളവ് അല്ലെങ്കിൽ സംഖ്യ അനുസരിച്ച് മൊത്തം അളവ് വഹിക്കണം. പാക്കേജിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ചരക്കുകളുടെ മൊത്തം അളവ് റാപ്പറുകളുടെയും പാക്കേജിംഗ് മെറ്റീരിയലുകളുടെയും ഭാരം ഒഴിവാക്കി ആയിരിക്കണം.

ഗണങ്ങൾ തിരിച്ചറിയുന്നതിന്റെ നമ്പർ

ഒരു ഗണത്തിന്റെ സംഖ്യ അഥവാ ഒരു സമുച്ചയത്തിന്റെ എണ്ണം, അതും അല്ലെങ്കിൽ ഒരു കോഡ് നമ്പർ നിർബന്ധമായും എല്ലാ പാക്ക് ചെയ്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുവിലും അടങ്ങിയിരിക്കണം, എന്തിനെന്നാൽ പിന്നീട് ഇതിന്റെ മാതൃക കണ്ടുപിടിക്കാൻ എളുപ്പമായിരിക്കും. റൊട്ടിയും പാലും മാത്രം ആണ് ഈ നിയമം പാലിക്കാൻ നിർബന്ധിതർ അല്ലാത്തത്.

ഉല്പാദനത്തിന്റേയോ പാക്കിങ്ങിന്റേയും തീയതി

എന്നാണോ ഉൽപ്പന്നം പാക്ക് ചെയ്തത് അതിന്റെ തീയതി, മാസം, വർഷം എല്ലാം കൃത്യമായി കാണിച്ചിരിക്കണം. ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഈട് നിൽപ്പ് മൂന്നു മാസത്തിൽ കൂടുതൽ കാലം ആണെങ്കിൽ, "ഈ കാലയളവിനുള്ളിൽ ഉപയോഗ്യപ്രദം" എന്നും വേണമെങ്കിൽ വെയ്ക്കാം. അഥവാ മൂന്നു മാസത്തിനു താഴെ ആണെങ്കിൽ നിശ്ചയമായും ഇത്തരം തീയതിയ്ക്കുള്ളിൽ ഉപയോഗിക്കാം എന്ന് തീയതി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.

ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഉത്ഭവ രാജ്യം

ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഭക്ഷണത്തിന്, ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഉത്ഭവ രാജ്യം ഭക്ഷണത്തിന്റെ ലേബലിൽ പ്രഖ്യാപിക്കണം. ഒരു ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നം രണ്ടാമത് ഒരു രാജ്യത്തിൽ സംസ്കരണത്തിന് വിധേയമാകുകയാണെങ്കിൽ ലാബിളിങ്ങിന് വേണ്ടി രണ്ടാമത് സംസ്കരണം നടന്ന രാജ്യം ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഉല്പാദക രാജ്യമായി രേഖപ്പെടുത്തണം.

ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ

ഭക്ഷണത്തിന്റെ ശരിയായ ഉപയോഗം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് ആവശ്യമെങ്കിൽ പുനർനിർമ്മാണം ഉൾപ്പെടെ ഉപയോഗത്തിനുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ ലേബലിൽ ഉൾപ്പെടുത്തണം.