કેરીનો તુરંત પીવાય

તેવા જયુસ

બનાવવાની પ્રક્રિયા (આરટીએસ)

આત્મનિર્ભર ભારત

ઈન્ડીયન ઈન્સ્ટીટયુટ ઓફ ફુડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી,

ઈન્ડીયન ઈન્સ્ટીટયુટ ઓફ ફુડ પ્રોસેસીંગ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ, ભારત સરકાર,

પુડુકોટાઈ રોડ, થન્જાવુર,

તામીલનાડુ

અનુક્રમણિકા

પ્રકરણ ૧	**પરીચય / પ્રાસ્તાવિક**		
	૧.૧	પિવા માટે તૈયાર કેરીના ઉદ્યોગની તક	૩
	૧.૨	કેરીના પોષક તત્ત્વો	૩
	૧.૩	કેરીના ફળના સ્વાસ્થયલક્ષી ફાયદા	૬
પ્રકરણ ૨	**કેરીનો આર.ટી.એસ બનાવાની પ્રક્રિયા**		
	૨.૧	સામગ્રી અને રીત	૭
	૨.૨	પ્રોસેસનો ચાર્ટ	૮
પ્રકરણ ૩	**કેરી આર.ટી.એસ. નું પેકીંગ**		
	૩.૧	તુરંત પીવા યોગ્ય કેરીના જ્યુસનું પેકીગ	૯
	૩.૨	યોગ્ય પેકીગની અગત્યતા	૯
	૩.૩	આર.ટી.એસ. ઉત્પાદનમાં ગુણવત્તા બદલાવના કારણો	૧૦
	૩.૪	પેકેજીંગ પસંદ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ	૧૦
	૩.૫	પેકેજીંગના વર્ગીકરણ	૧૧
પ્રકરણ ૪	**ખાધ્ય સુરક્ષાના નિયમો અને માપદંડ**		
	૪.૧	ઓવરવ્યુ	૧૫
	૪.૨	ખાધ્ય પદાર્થની સુરક્ષા	૧૭
	૪.૩	લેબલના માપદંડ	૨૦

પ્રકરણ ૧

પરિચય

૧.૧ પીવા માટે તૈયાર કેરીના ઉદ્યોગની તકો

છેલ્લાં કેટલાંક વર્ષોમાં દારૂ વગરના પીણાના ઉદ્યોગે ઉત્પાદનમાં ખુબ જ વિકાસ કર્યો છે. પરંતુ ફક્ત થોડીક જાતના જ સ્વાદીષ્ટ પીણા ભારતમાં મળી શકે છે. ઘણી જાતના સીરપ, શરબત અને પીણા ફળોના કૃત્રિમ સ્વાદ સાથે આખી દુનિયામાં જાણીતા છે. હાલમાં ફળના સ્વાદવાળાં પીણાં રાસાયણિક સુગંધવાળા બોટલમાં ભરવામાં આવે છે અને બજારમાં વેચાય છે.

પોષક તત્ત્વોથી ભરપુર ઉત્પાદનના વિકાસથી વપરાશકારોની સ્વાસ્થયમાં સુધારો થઈ શકે છે. કેરીના માવાથી બનાવવામાં આવેલ ઉત્પાદન રોગ રોધક અને પોષક તત્ત્વોથી ભરપુર હોઈ તેની માંગ વધી શકે છે અને ખાધ્ય સામગ્રી અને પીણાં ઉદ્યોગમાં આવા પીણાંની માંગ વધી શકે છે. નવી જાતના સારી કિંમત આપતાં પીણાંઓ બજારમાં આવે તો દેશની સામાજીક અને આર્થીક ઉન્નતી થઈ શકે.

કેરી (મેન્ઝીફેરા ઈન્ડીકા એલ) ઉષ્ણ કટીબંધમાં આવેલ દેશોનું પસંદગીનું ફળ છે. તેનો મધુર સ્વાદ, આકર્ષક સુગંધ અને ખુબ જ પોષક તત્ત્વોએ તેને ખુબ જ પસંદગીનું ફળ બનાવ્યું છે.

ભારત અને મલેશીયામાં સૌ પ્રથમ ઉગાડવામાં આવેલ કેરી ગરમ પ્રદેશનું ફળ છે. તે દેખાવે હલકું પીળું અને અંડાકાર હોય છે. કેરીમાં મોટા પ્રમાણમાં પ્રોટીન, વિટામીન, ખનીજ તત્ત્વો અને અન્ય પોષક તત્ત્વો હોય છે. તેમાં ઓકસીજન રોકવાની ક્ષમતા છે, તે વૃદ્ધત્વ ને દુર રાખે છે, કેન્સરથી બચાવે છે, હ્રદય રોગથી દુર રાખે છે સુસ્તી ઉડાડે છે અને પેટને મજબુત કરે છે. કેરીનો માવો મીઠો હોય છે. તે સીધો ખાઈ શકાય છે અથવા સુકવીને પણ ખાઈ શકાય છે. સામાન્ય રીતે કેરીને પ્રોસેસ કરીને જ્યુસ, દારૂ બનાવવા માટે, કેરીનો વિનેગર, સુકવેલ કેરી અને ડબ્બામાં પેક કરી વેચવામાં આવે છે.

ફળોનાં રસ અને પીણાંઓ એ એવાં પીણાંઓનો વર્ગ છે જે સારી દુનિયામાં વપરાય છે. ફળોના રસ અને પીણાં સહેલાઈથી પાચ્ય, ખુબ જ સુસ્તી ઉડાડનાર તરસ મીટાવનાર, ભૂખ ઉઘાડનાર અને પોષણના હિસાબે ઘણા બધા સીન્થેટીક અને કાર્બોનીક પીણાં કરતાં ઉત્તમ હોય છે. છેલ્લા કેટલાક સમયથી ફળમાંથી બનાવેલ પીણાંની ખપત વધી રહી છે.

ફળના રસ અથવા માવા આ ઉત્પાદનો બનાવવા વપરાતાં હોય છે. અને ઓછામાં ઓછી પ્રોસેસ જેવી કે ફીલ્ટર કરવું, સાફ કરવું અને જંતુમુક્ત કરવાની પ્રક્રિયામાંથી પસાર કરવામાં આવે છે. ફળના રસ અથવા માવામાં ઘટકો જેવાં કે ખાંડ, એસીડ, સ્ટેબીલાઈઝર્સ, સુક્ષ્મ પોષક તત્ત્વો અને લાંબા સમય સાચવી રાખનારા ઘટકો ઉમેરવામાં આવે છે. અને પીણાં અથવા શરબત બનાવવામાં આવે છે જે નીચે પ્રમાણે છે :

કુદરતી ફળોના જ્યુસ, ખાંડ નાખેલા જ્યુસ, તરત પી શકાય તેવાં પીણાં, મધુર પીણાં, ઉત્તેજક પીણાં, સ્કવોશ, ક્રશ, સીરપ, ફળના ઘટ્ટ જ્યુસ અને ફળના રસના પાવડર જે આલ્કોહોલ વગરના અને કાર્બોનેટ કર્યા વગરના હોય છે. ફળના જ્યુસના મુખ્ય પ્રકાર નીચે પ્રમાણે છે.

૧. તરત જ પીવા લાયક (આર.ટી.એસ.) પહેલેથી પેક કરેલાં પીણાં.

૨. ફળના રસ અને મધુર પીણાં

૩. પાતળાં કરેલાં પીણાં

એફ.એસ.એસ.એ. ના નિંદીષ્ટ કર્યા પ્રમાણે તરત વપરાય તેવાં પીણાંમાં ઓછામાં ઓછું ૧૦ ટકા ફળનો રસ અને ઓછામાં ઓછું ૧૦% ટી.એસ.એસ. ૦.૩ % એસીડ (વધુમાં વધુ) સાઈટ્રીક એસીડ તરીકે હોવાં જોઈએ. તદઉપરાંત જ્યુસનો લાંબો સમય સાચવવા માટે સલ્ફર ડાયોકસાઈડનું પ્રમાણ ૭૦ પી.પી.એમ. વધુમાં વધુ અને બેન્ઝોનીક એસીડનું પ્રમાણ વધુમાં વધુ ૧૨૦ પી.પી.એમ. હોવું જોઈએ. ટોટલ પ્લેટ કાઉન્ટ, યેસ્ટ અને મોલ્ડ કાઉન્ટ ૫૦.૦૦ સી.એફ.યુ / એમ.એલ. અને ૨.૦ સી.એફ.યુ. / મી.લી થી વધારે હોવું જોઈએ નહિં. કોલીફોર્મ કાઉન્ટસ ૧૦૦ મી.લીટરમાં ઝીરો હોવું જોઈએ.

આ પીણાંઓ પાતળાં કર્યા વગર લેવાતાં હોય છે તેથી તેને રેડી ટુ સર્વ (આર.ટી.એસ.) – તરત પીવાય તેવાં પીણાં કહેવામાં આવે છે. ઘણી જાતના ફળો જેવાં કે કેરી, ખાટાં ફળો, બેરી, લીચી, જામફળ, પાઈનેપલ, દ્રાક્ષ વિ. આર.ટી.એસ. પીણાં માટે પસંદ કરવામાં આવે છે. જરૂરી પ્રમાણમાં ખાંડ, એસીડ, સ્ટેબીલાઈઝર, કલર અને સુગંધીત દ્રવ્યો જ્યુસમાં અથવા માવામાં પાણી સાથે ઉમેરવામાં આવે છે અને આ મીક્ષ્ચરને બરાબર એક રસ કરવામાં આવે છે, અને જરૂર હોય તો ગાળવામાં આવે છે. આ આર.ટી.એસ. મીકસ કરેલ પદાર્થોને ૮૦ થી ૯૦ ° સે ઉપર બોટલમાં ૨૦ થી ૩૦ મીનીટ પેસ્ચરાઈઝ કરવામાં આવે છે. કન્ટીન્યુસ પેસ્ચરાઈઝર (થોડીક સેકન્ડ થી એક મીનીટ) અને તરત જ ઠંડા કરવામાં આવે છે. અત્યારે યુ.એસ.ટી., આર.ટી.એસ. પીણાંઓ માટે તેના લાંબા

સમયની સાચવણીની ક્ષમતા અને ઓછા પોષક તત્ત્વોના નાશ થવાને કારણે વધારે ઉપયોગમાં આવે છે અને કિંમત પ્રમાણે ફ્રુટ જયુસ અશ્વા માવાનું પ્રમાણ ફળ પ્રમાણે બદલાઇ શકે છે કેરીના માથાના ભાગમાં ઓકસીજનની હાજરીને કારણે ઘણી વખત ઓકસીકરણને કારણે કેરીના ફળની સુગંધ અને પોષક તત્ત્વોનો નાશ થાય છે અને તેથી ઓકસીકરણને કંટ્રોલ કરવા એસકોર્બીક એસીડ આર.ટી.એસ.માં ઉમેરવામાં આવે છે. વધુમાં, રંગ અને સુગંધના તત્ત્વો જે ગરમીમાં સ્થીર રહી શકે તેવાં પસંદ કરવામાં આવે છે.

૧.૨ કેરીના પોષક તત્ત્વોનો જથ્થો

ક્રમ	પોષક તત્ત્વ	કેરીના ફળ
૧.	ભેજ (%)	૮૧.૦
૨.	પ્રોટીન (ગ્રામ)	૦.૬
૩.	ચરબી (ગ્રામ)	૦.૪
૪.	ખનીજ તત્ત્વો (ગ્રામ)	૦.૪
૫.	અશુદ્ધ રેસા (ગ્રામ)	૦.૭
૬.	કાર્બોહાઇડ્રેટસ (ગ્રામ)	૧૬.૯
૭.	શક્તિ (કે.સી.એ.એલ.)	૭૪
૮.	કેલ્શયમ (મી.ગ્રામ)	૧૪
૯.	ફોસ્ફરસ (મી.ગ્રામ)	૧૬
૧૦.	લોહતત્ત્વ (મી.ગ્રામ)	૧.૩

૧.૩ કેરીના સ્વાસ્થયવર્ધક ફાયદા

૧. આંખને તંદુરસ્ત રાખે છે – બેટા કેરોટીનમાં સમૃદ્ધ હોવાને કારણે વિટામીન એ ઉત્પન્ન થાય છે.

૨. કેન્સરને રોકે છે – એન્ટી ઓકસીડંટ જેવાં કે આઇસોકેયુવરસીટ્રીન કેન્સરની સામે રક્ષણ કરે છે.

૩. કોલેસ્ટ્રોલનું પ્રમાણ – વધારે વિટામીન સી, રેસા અને પેકટીન ચરબીનું પ્રમાણ જાળવે છે.

૪. ચામડી સાફ કરવી – તમારા શરીરની અંદરથી ચામડીને સાફ કરે છે.

૫. ચેપથી બચાવ – વીટામીન સી અને કેરોટીનોઇડઝ ચેપથી બચાવ કરે છે.

૬. *પાંડુરોગથી બચાવ - લોહતત્ત્વો કેરીમાં હોવાને લીધે શરીરની નબળાઈથી બચાવે છે.*

પ્રકરણ ૨

કેરીનો આર.ટી.એસ બનાવવાની પ્રક્રિયા

૨.૧ સામગ્રી અને રીત

ઘટકો

પ્રવાહી ગ્લુકોઝ

મીઠું

દુધ

સુગંધી તત્ત્વો

ફળનો એસેન્સ

છાલનું તેલ

ખાંડ

પાણી

મશીન

કલીનર - *ફળ ઉપર ચોંટેલી ધુળ અને ગુંદર જેવો પદાર્થ દુર કરવા, સપાટી ઉપર ચોંટેલા જીવાણુઓ દુર કરવા માટે ૫૦ પી.પી.એમ.વાળા કલોરીનથી ધોવા જેથી જીવાણુઓ દુર થઈ શકે.*

પીલર /પલ્પર - *સારી ગુણવત્તાવાળી કેરીઓને બબલ વોશીંગ મશીનમાં ધોવા અને ત્યારબાદ કન્વેયર બેલ્ટ દ્વારા છોલવાં અને કઠણ વસ્તુઓ કાઢી નાખવી અને ત્યારબાદ ફળને પલ્પીંગ મશીનમાં માવો બનાવવા મુકવા.*

- *સ્લાઈસ કરવી અને અડધા ટુકડામાંથી છાલ કાઢવી.*
- *છોલવું અને બાકી રહેલી છાલ નીકાળી લેવી.*
- *કન્ટીન્યુસ પલ્પર બ્લેન્ડીંગ મશીનમાં છાલ પ્રવાહી રૂપમાં લાવવી અને ગાળી લેવું.*

હોમોજીનાઈઝર

કેરીના રસને એક રસ કરવા ૨૦ થી ૨૫ એમ.પી.એ. પ્રેશર ઉપર ૨ થી ૩ વખત હોમોજીનાઈઝર કરવો જોઈએ.

ત્યારબાદ કેરીના જ્યુસના મોટા કણોને ચગદીને ૧.૫ યુ.એમ.થી નાના કરવામાં આવે છે.

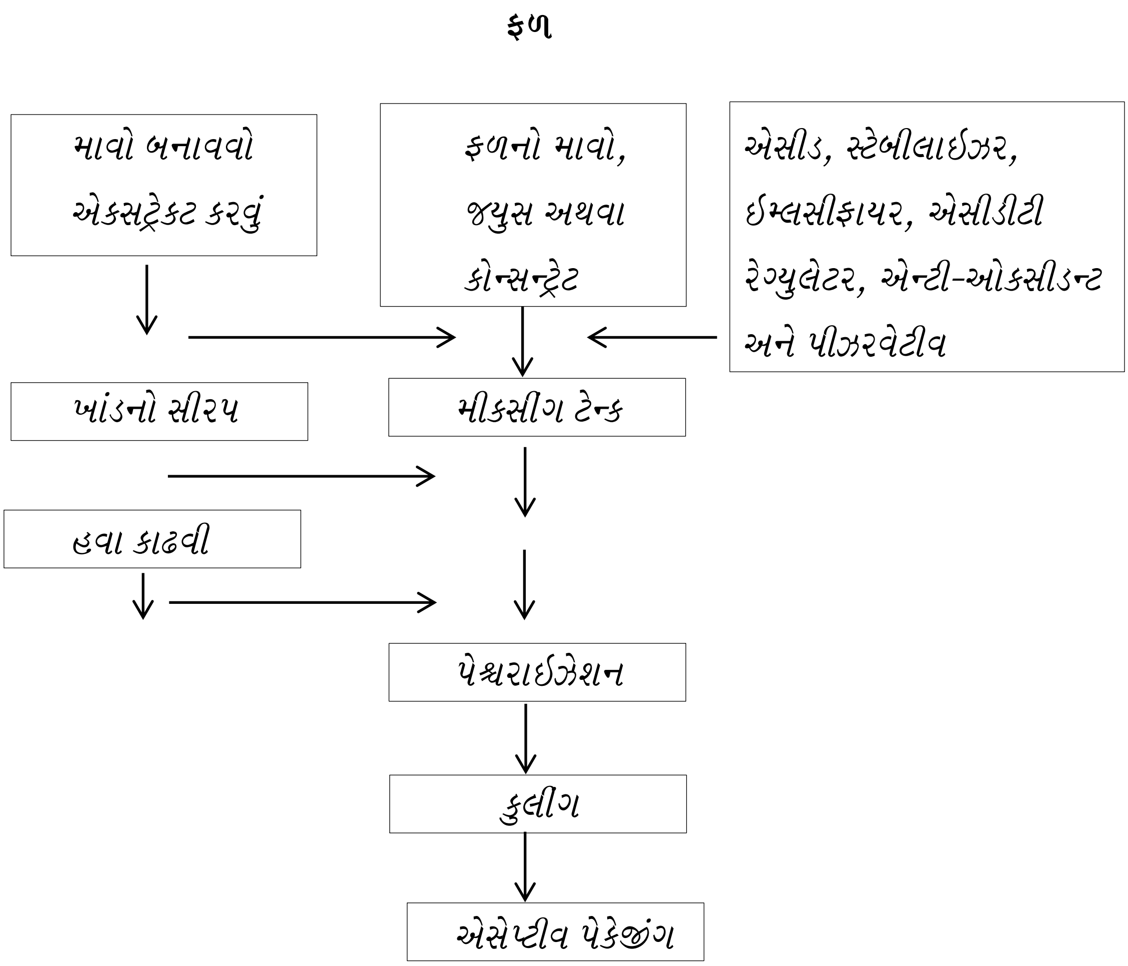
હોમોજીનાઈઝેનથી જ્યુસના કણોને એક રસ કરી કચરાને કરી પીણાંનો સ્વાદ વધે છે.

પેશ્ચરાઈઝર

- કેરીના જ્યુસને વધારે સમય જાળવવા સ્ટરીલાઈઝેશન જરૂરી છે.
- સ્ટરીલાઈઝેશનનું ઉષ્ણતાપમાન ૬૨° સે. થી ૮૫° સે. ૧ મીનીટ માટે ગોઠવી શકાય.
- તે બેક્ટેરીયાને દુર કરે છે, યેસ્ટ અને જ્યુસમાં હાજર એન્ઝાઈમના કાર્યને રોકે છે.
- પેકેજીંગ મશીન - (બોટલીગ મશીન, સીલીગ મશીન, પાઉચ પેકેજીંગ)

૨.૨ પ્રોસેસનો ચાર્ટ

આર.ટી.એસ. કેરીના પીણાંને પ્રોસેસ કરવું



પ્રકરણ ૩

કેરી આર.ટી.એસ.નું પેકીંગ

૩.૧ કેરીના પીવા માટે તૈયાર જયુસનું પેકીંગ

તરત પીવા યોગ્ય તૈયાર પીણાં એટલે ફળનું પીણું જે પાતળું કર્યા વગર વાપરી શકાય અને જે આથો લાવ્યા વગર પણ આથો આવી શકે તેવા ફળનો જયુસ અથવા પ્યુરી અથવા ઘટ્ટ જયુસ થોડાક ફળના માવા સાથે અથવા તેના વગર અને જેમાં કોઈપણ ઓગાળી શકે તેવી ખાંડ અને પીવા યોગ્ય પાણી હોઈ શકે.

કેરીના તરત જ પીવા યોગ્ય પીણાં / મધુર રસ / પ્યુરીની મુળ જરૂરીઆતો

કેમીકલ પેરામીટર	થર્મલ પ્રોસેસથી બનાવેલ ફળનો રસ
ટી.એસ.એસ (%)	૧૫
એસીડીટી (%)	-
ઉમેરેલાં પોષક તત્ત્વો વાળી મીઠાશ (ગ્રા./કિલો)	-
ઓછામાં ઓછી ફળના રસની માત્રા (%)	૧૦

૩.૨ યોગ્ય પેકિંગની અગત્યતા

- એસ્કોર્બીક એસીડનું નુકશાન
- પી.એચ. માં બદલાવ
- એસીડીટી ઘટવી
- રંગ બદલાવ
- ટી.એસ.એસ. માં વધારો
- વધારે પડતો માઈક્રોબાયલનો ભરાવો

૩.૩ આર.ટી.એસ. ઉત્પાદનમાં ગુણવત્તાના બદલાવના કારણો

ક્રમાંક	ભરી રાખવા દરમ્યાન બદલાવ	કારણ
૧.	રંગમાં બદલાવ	મુખ્ય પીરામેન્ટમાં એસીડેટીવ અને એન્ઝાઈમેટીક બદલાવ / સાચવવાના સ્થળનું વધુ પડતું તાપમાન
૨.	એસીડીટી ઓછી થવી	લાંબા સ્ટોર કરવાનો સમય / પોલીસેકરાઈડઝનો હાઈડ્રોબાયસીસ
૩.	એસ્કાર્બીક એસીડ ઓછો થવો	ઓકસીડેશન ને કારણે
૪.	ટી.એસ.એસ.માં વધારો થવો	સાદી ખાંડમાં હાયડ્રોલાયસીસ પોલીસેકરાઈડસમાં
૫.	ટોટલ ફીનોલીક માત્રામાં ઘટાડો	પોલીમરીક ઓકસીડેશનને કારણે
૬.	પી.એચ.માં બદલાવ	સ્ટોરેજના વાતાવરણને કારણે જે કેમીકલ અને એન્ઝાઈમમાં બદલાવ લાવે
૭.	બીટા કરોટીનમાં બદલાવ	એન્ઝાઈમીક નુકશાન / ઓકસીડેટીવ રીએકશન
૮.	માઈક્રોબાયલના પ્રમાણમાં વધારો	સ્ટોરેજના તાપમાનમાં વારંવાર બદલાવ અને અયોગ્ય સ્ટોરેજથી બાયોલોજીકલ અંત ઉત્પાદનમાં પેદા થવાથી જે પ્રોડકટને વાપરવા યોગ્ય નથી રાખતું

૩.૪ પેકેજીંગ પસંદ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દા

- વેચાણ
- સાચવણીનો સમય
- કાયદાઓ
- પ્રોડકટનું બંધારણ અને ગુણવત્તા
- સાચણીના સમય દરમ્યાન ઉત્પાદનનો બચાવ
- ખુદરા વેચાણ
- પેકની સાઈઝ
- પેક ઉપરની પ્રિન્ટ અને પ્રદર્શન
- ઉત્પાદીત વસ્તુનું માનસીક ચિત્ર અને વપરાશકારોને આકર્ષવા

૩.૫ પેકેજીંગના વર્ગો

- મુખ્ય પેકિંગ
- બીજું પેકિંગ
- સૌથી ઉપરનું પેકિંગ

૩.૫.૧ આર.ટી.એસ. પ્રોડકટ માટેના મુખ્ય પેકિંગ

મુખ્ય પેકિંગ :- આ એવું મટીરીયલ છે જે ઉત્પાદીત પ્રોડકટના સીધા સંપર્કમાં રહે છે અને સાચવે છે. આ વેચાણનો સૌથી નાનો ભાગ છે.

૧. કાચ

૨. પ્લાસ્ટીક

૩. ટીન

૪. એસેપ્ટીક પેકિંગ

૫. સહેલાઈથી વળી જાય તેવું પેકિંગ

આર.ટી.એસ. (કેરી) માટે પેકિંગના વિકલ્પ

કાચની બોટલ

- ગ્લાસની બોટલનો ઉપયોગ ગરમ જ્યુસ ભરવા / રાખવા / ઠંડો કરવા.
- સારી કક્ષાના પીણાં માટે કાચની બોટલ સારી રહે છે.
- બોટલ ન તુટે તેને માટે ખુબ કાળજી રાખવી પડે.

ફાયદા

- ઉપરની સપાટી ઉપર કોટીંગ કરવું જેથી ઉઝરડા ન પડે.
- મોટા મોઢાં વાળી બોટલોનો ઉપયોગ જેથી સહેલાઈથી ખોલી અને બંધ કરી શકાય.

ધાતુના પાત્ર

- ટીન પ્લેટના પાત્ર જે ઓછા કારબનવાળી માઈલ્ડ સ્ટીલ ૯૯.૭૫% પ્યોરીટી વાળો કોટીંગવાળા જે સહેલાઈથી ખુલી-બંધ થઈ શકે.
- આ ટીન પ્લેટના ડબ્બાઓનું અથવા ૨ ભાગમાં હોય છે.
- અંદરથી કોટીંગ કરી કાટથી બચાવે છે.

ફાયદા

- વજનમાં હલકા
- એલ્યુમીનીયમ જેવી ધાતુને સહેલાઈથી જંતુમુક્ત કરી શકાય.
- લાંબો સમય ચાલે તેવા અને બહારની વસ્તુઓથી બચાવ
- અનુકુળ

પ્લાસ્ટીકના ડબ્બા

- આવા ઉત્પાદનો ને વધારે સમય રાખવા માટે ગરમ ભરવા જોઈએ. પેટ (પી.ઈ.ટી.) બોટલનો ગરમ પદાર્થ ભરવા માટે ઉપયોગ કરાય.

ફાયદા

- સસ્તા અને હેરફેર કરવામાં સહેલાઈ
- તુટતા નથી અને તુટે તો જોખમ ઉભું થતું નથી
- સુરક્ષીત અને હલકા. આ પ્રકારના પેકિંગથી જયુસને ગમે તે સ્થળે લઈ શકાય.
- ફરીથી વાપરી શકાય. એક કરતાં વધારે માણસોને માટે વાપરવા યોગ્ય.

સહેલાઈથી વળી જાય તેવું પેકિંગ

- ઓકસીજનનો પ્રવેશ ઓછો કરે છે.
- લેમીનેટ કરેલા પાઉચ જેવાં કે મેટલાઈઝ કરેલ પોલીસ્ટર / પોલીથીલીન ગરમ પદાર્થ ને પેક કરવા માટે અને એસીડીક ફ્રુટ જયુસ માટે યોગ્ય
- આ પાઉચ ને સીધા આડા અથવા ઉભા રહે તેવા વાપરી શકાય.

ફાયદા

- ભેજ, વરાળ, માટી અને યુ.વી. લાઈટનો પ્રતિકાર કરી શકે છે.
- અધ્યતન પ્રિન્ટીગ ની સીસ્ટમથી સાફ દેખાવ આપી શકાય.
- રી-સાયકલ કરી શકાય છે અને વપરાયેલા પાઉચ અથવા થેલીઓને ખાડા પુરવામાંથી બચાવી શકાય છે.

એસેપ્ટીક પેકિંગ

- *થર્મલ પ્રોસેસ દ્વાર પેકિંગ કરવાથી આવા પેકિંગ બેકટેરીયાનો નાશ કરે છે અને સુક્ષ્મ જીવાણુઓનો પણ નાસ કરતાં હોઈ આવા પેકિંગ ખાધ્ય પદાર્થના પેકિંગ માટે સારાં રહે છે.*
- *આ પ્રકારના પેકિંગમાં પ્લાસ્ટીકનો ઉપયોગ ઉત્પાદનની સાચવણી લાંબા સમય સુધી કરી શકે છે અને જલ્દી બગડી જાય તેવા ઉત્પાદનોના પેકિંગ માટે યોગ્ય છે.*

૩.૫.૨ આર.ટી.એસ. માટે બીજા ક્રમના પેકિંગ

- *બીજા ક્રમનું પેકિંગ અંદરના મુખ્ય પેકિંગની બહાર હોય છે અને તે પણ મુખ્ય પેકિંગ કરેલ ઉત્પાદનના યુનીટોને ભેગું પેક કરે છે.*
- *વધારે સુરક્ષા અને હેરફેરમાં મજબુતી*
- *કાગળના બોર્ડ*
- *કારટુન્સ*
- *ફરીથી વાપરી શકાય તેવા પ્લાસ્ટીકના*

૩.૫.૩ એફ.એસ.એસ.એ. દ્વારા નક્કી કરેલા ખાધ્ય પદાર્થોને પેકિંગના નિયમો

ખાધ્ય સુરક્ષા અને માપદંડ (પેકેજીંગ અને લેબલીગ) ના નિયમો, ૨૦૧૧ અંતર્ગત કલમ ૨.૧.૩ માં ફળ અને શાકભાજીના ઉત્પાદનો માટે પેકિંગના નિયમો.

- *ખાધ્ય ઉત્પાદનોને એવી રીતે પેક કરવા જોઈએ કે જેથી લાયસન્સ નંબરને, ખોલતી વખતે નાસ થાય અને લોટ નંબરને બોટલની ઉપર અથવા બોટલના ગળાના ભાગમાં લખેલ હોવો જોઈએ.*
- *ડબ્બા બંધ કરેલ ફળના જયુસ અને શાકાહારી ઉત્પાદનોના ઉપરના ઢાંકણાં યોગ્ય ધાતુની પ્લેટના બનેલા હોવા જોઈએ.*
- *બોટલમાં ભરેલ ફળના જયુસ અને શાકાહારી જયુસ માટે હરમેટીક સીલ થાય તેની બોટલો / જાર ઉપયોગમાં લેવાં.*

આર.ટી.એસ.(કેરી) ના લેબલના નિયમો

- *ખાધ્ય ઉત્પાદનોના પેકિંગના નિયમો ભારતમાં ખાધ્ય સુરક્ષા અને અધિનિયમોની સંસ્થા નક્કી કરે છે.(એફ.એસ.એસ.એ.આઈ.)*

- *એફ.એસ.એસ.એ.આઇ. ના ખાધ્ય ઉત્પાદકો અને બ્રાન્ડેડ પાળવાના નિયમોની સુચના સુનિશ્ચિત કરેલ છે.*
- *બ્રાન્ડનું નામ તથા ટ્રેડમાર્કનું નિશાન*
- *ઉત્પાદીત વસ્તુનું નામ*
- *ઉત્પાદનના મુળ દેશનું નામ*
- *વેજીટેરીયન નો લોગો*
- *પેક કરેલ ઉત્પાદનનું ચોખ્ખું વજન*
- *ઉત્પાદન કરનાર યુનિટનું સરનામું*
- *એફ.એસ.એસ.એ.આઇ.નો લાયસન્સ નંબર અને લોગો*
- *પીરસવાની માહિતી*
- *ઉત્પાદનની તારીખ, લોટ નંબર, ઉત્પાદન કઇ તારીખ સુધી વાપરવા યોગ્ય છે તેની વિગત.*

પ્રકરણ ૪

ખાધ્ય સુરક્ષા ના નિયમો અને માપદંડ

૪.૧ ઓવરવ્યુ

ખાધ્ય સુરક્ષા અને માપદંડ, ૨૦૧૧ ના કાયદાથી ખાધ્ય સુરક્ષા અને માપદંડની ભારતીય સંસ્થાની સ્થાપના કરવામાં આવી છે કે જે અલગ અલગ મંત્રાલયો દ્વારા બનાવેલ નિયમો અને કાયદાઓને એફ.એસ.એસ.એ.આઇ. અંતર્ગત ભેગા કરવામાં આવ્યા છે.

એફ.એસ.એસ.એ.આઇ. ની સ્થાપના ખાધ્ય ઉત્પાદનો ને માટેના માપદંડ વૈજ્ઞાનિક રીતે નક્કી કરવા, ઉત્પાદન, સાચવણી, વેચાણ અને આયાતના નિયમો નક્કી કરવા કે જેથી સુરક્ષીત અને આરોગ્યપ્રદ ખાધ્ય પદાર્થો મનુષ્યના વાપરવા યોગ્ય મળી રહે. દરેક ખાધ્ય પદાર્થના ઉત્પાદકો કે જે ઉત્પાદન, પ્રોસેસીંગ, સાચવણી, વેચાણ અને ડ્રીસ્ટ્રીબ્યુશના ધંધામાં છે તેઓએ એફ.એસ.એસ.એ. નું રજીસ્ટ્રેશન અને લાયસન્સ મેળવવું ફરજીયાત છે. આ એક ૧૪ અંકોનો લાયસન્સ નંબર છે. જે દરેક ખાધ્ય ઉત્પાદનના ઉપર છાપેલો હોવો જોઈએ. આ ૧૪ અંકોનો રજીસ્ટ્રેશન નંબર ભેગું કરનારની સ્થીતી અને ઉત્પાદકની પરમીટનો નંબર દર્શાવે છે.

૪.૧.૧ રજીસ્ટ્રેશનની પ્રક્રિયા

રજીસ્ટ્રેશન માટેની લીંક : http://foscos.fssai.gov.in/

આ વેબ સાઈટ ઉપર જવાથી રજીસ્ટ્રેશનની પ્રક્રિયા પૂર્ણ કરી શકાશે.

નિશ્ચિત ખાધ્ય ઉત્પાદનો

તમારા ખાધ્ય ઉત્પાદનોની યોગ્યતા

એફ.એસ.એસ.એ.આઈ.ના સ્ટાન્ડર્ડ ઉત્પાદનો જુઓ

જુદા જુદા ઉત્પાદનોને ભેગાં કરેલાં જુઓ

અરજી શોધો

તમારા ઓફીસરને જાણો

એફબીઓ શોધો

અરજી કેવી રીતે કરવી

અરજીનું પ્રોસેસીંગ

અરજીનો રજીસ્ટ્રેશન નંબર લખો.

કેપ્ચા કોડ લખો

૧૪૪૧૫૪

અરજીનો મોકલો

ફી નું માળખુ

ટાઈપ / કેટેગરી	રજીસ્ટ્રેશન - ૧ વર્ષ	સેન્ટ્રલ - ૧ વર્ષ	રેલ્વેઝ - ૧ વર્ષ
નવી અરજી	રૂા. ૧૦૦	રૂા.૭૫૦૦	રૂા.૨૦૦૦
રીન્યુઅલ અરજી	રૂા. ૧૦૦	રૂા. ૭૫૦૦	રૂા. ૨૦૦૦
લાયસન્સ / સર્ટીફીકેટમાં બદલાવ	રૂા. ૧૦૦	રૂા. ૭૫૦૦	રૂા. ૨૦૦૦
ડુપ્લીકેટ સર્ટીફીકેટ / લાયસન્સ	૧૦% એપ્લીકેશનની સર્ટીફીકેટ ફી	૧૦% એપ્લીકેશન લાયસન્સ ફી	૧૦% એપ્લીકેશન સર્ટીફીકેટ ફી

૪.૧.૨ આર.ટી.એસ. ની એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. માં વર્ગીકરણ

૧. ઉષ્ણતા દ્વારા પ્રોસેસ થયેલું ફળનું પીણું / ફળના પીણાં / વાપરવા માટે તૈયાર ફળના પીણાં (ડબ્બા પેક, બોટલ સહેલાઈથી વાળી શકાય તેવું પેકીંગ અને / અથવા એસેપ્ટીકલી પેક) એટલે ફણગાવ્યા વગરના અથવા ફણગાવી શકાય તેવા ઉત્પાદનો જે જયુસ અથવા માવા / પ્યોરીમાંથી બનાવેલ હોય અથવા ઘટ્ટ જયુસ અથવા પૂર્ણ રીતે પક્વ ફળના માળમાંથી બનેલ હોય. જે ઘટકો ફળના જયુસમાં ઉમેરી શકાય તે પાણી,

છોંતરાનું તેલ, ફળનું એસેન્સ અને સુગંધ આપતા દ્રવ્યો, મીઠું, ખાંડ, ઈન્વર્ટ સુગર, પ્રવાહી ગ્લુકોઝ, દુધ અને અન્ય ઘટકો જે ઉત્પાદીત વસ્તુને યોગ્ય હોય અને તાપમાનથી પ્રોસેસ કરેલ હોય. ડબ્બામાં સીલ કરતાં પહેલાં અને સીલ કર્યા બાદ જેથી બગાડ અટકાવી શકાય.

૨. ઉત્પાદન નીચેની જરૂરીઆતો પુરી કરતાં હોવા જોઈએ :

   ૧. ઓગળી શકે તેવાં ટોટલ ઘટ્ટ પદાર્થ-ઓછામાં ઓછા ૧૦.૦ ટકા.

   ૨. ફળના જ્યુસ ની માત્રા (ઓછામાં ઓછી) (એ) લીબુની તરત વાપરી શકાય તેવી બનાવટો- ૫.૦ ટકાથી ઓછી નહિં. (બી) અન્ય બધા જ પીણાં - ઓછામાં ઓછું ૧૦.૦ ટકા.

૩. ડબ્બા / બોટલ ઉત્પાદીત વસ્તુથી બરાબર સીલ કરેલ હોવા જોઈએ અને તે ૯૦.૦૦ ટકા પીણાંની ક્ષમતા વાળું જયારે સખત ડબ્બા ભરે ત્યારે હોવું જોઈએ. ડબ્બા / બોટલની પાણીની ક્ષમતા જયારે બોટલને ડીસ્ટીલ પાણીથી ૨૦° સે. તાપમાન ઉપર ભરવામાં આવે ત્યારે બોટલ / ડબ્બો પુરેપુરો ભરાઈ જવો જોઈએ.

૪.૨ ખાદ્ય સુરક્ષા

ભાગ -૧ - સામાન્ય આરોગ્ય અને સ્વચ્છતાની બાબતો જે નાના ખાદ્ય પદાર્થના કામ કરનારાઓ રજીસ્ટ્રેશન માટે અરજી કરતાં હોય તેવોએ પાળવાના નિયમો, (જુઓ નિયમ ૨.૧.૧ (૨)).

સ્વચ્છતા અને આરોગ્ય ને લગતા ખાધ્ય સામગ્રીના ઉત્પાદકો / પ્રોસેસ કરનાર / હેન્ડલ કરનારાઓએ પાળવાના નિયમો

સ્વચ્છતા અને આરોગ્યને લગતા ખાધ્ય પદાર્થ ઉત્પાદક / પ્રોસેસ કરનારા / વ્યવસ્થા કરનારા માટેના નિયમો :-

જે સ્થળે ખાધ્ય પદાર્થોનું ઉત્પાદન થતું હોય, પ્રોસેસ કરવામાં આવતા હોય અથવા રાખવામાં આવતા હોય તે સ્થળે નીચેના નિયમોનું પાલન થાય તેવા હોવા જોઈએ.

૧. જગ્યા એવા સ્થળે હોવી જોઈએ જયાં આજુ બાજુમાં ગંદકી ન હોય અને ત્યાં સ્વચ્છતાવાળું વાતાવરણ જાળવી રાખવું પડશે.

૨. જે સ્થળે ખાધ્ય પદાર્થોનું ઉત્પાદન થતું હોય ત્યાં ઉત્પાદન માટે અને સ્ટોર કરવા પુરતી જગ્યા હોવી જોઈએ કે જેથી સ્વાસ્થયપ્રદ વાતાવરણ જાળવી શકાય.

૩. જગ્યાનું ફલોરીંગ, છત અને દિવાલો ને સ્વચ્છ રાખવા જોઈએ, અને સહેલાઈથી સાફ થઈ શકે, તેવા અને દિવાલો અને છત ઉપરથી પોપડા ન નીકળતા હોવા જોઈએ.

૪. જમીન અને દિવાલના નીચેનો ભાગ જરૂરિયાત પ્રમાણે જંતુનાશક દ્રવ્યથી ધોવી જોઈએ અને જીવજંતુ મુક્ત હોવી જોઈએ.

૫. કામકાજના સમય દરમ્યાન કોઈ છંટકાવ ન કરવો જોઈએ, પરંતુ માખીને મારવા માટે વિંઝણો રાખવા જોઈએ.

૬. બારી, બારણાં અને ખુલ્લી જગ્યાઓ જાળીથી બંધ હોવી જોઈએ. જેથી જીવજંતુ અંદર ન આવી શકે.

૭. ઉત્પાદન વખતે વાપરવામાં આવતું પાણી પેયજળ હોવું જોઈએ અને જરૂરત પડે તો માન્ય લેબોરેટરીમાં રેગ્યુલરલી ચેક કરાવવું જોઈએ.

૮. ફેક્ટરીમાં પેય જળનો સપ્લાય રેગ્યુલર હોવો જોઈએ. જો ન હોય તો ખાધ્ય પદાર્થ બનાવવા માટે પાણી સ્ટોર કરવાની વ્યવસ્થા હોવી જોઈએ.

૯. સાધનો અને મશીનરી એવા હોવા જોઈએ કે સહેલાઈથી સાફ કરી શકાય, કંટેનર્સ, ટેબલ, કામકાજના સાધનો મશીનરી વિ. સાફ કરવાની વ્યવસ્થા હોવી જોઈએ.

૧૦. વાસણો, કોઠી, ડબ્બા કે સાધનો એવા હોવા જોઈએ કે જેથી ધાતુના કારણે રોગનો ફેલાવો ન થાય કે અકસ્માત ન થાય.

૧૧. યોગ્ય વાસણોનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ (તાંબુ અથવા પિત્તળના વાસણો યોગ્ય રહેશે)

૧૨. બધા જ સાધનો ધોવા અને સાફ રાખવા, સુકવવા અને કામકાજના સ્થળે રાખવા કે જેથી ફુગ અને જીવજંતુઓ થી બચાવ થઈ શકે.

૧૩. બધા જ સાધનો દિવાલથી દુર રાખવા જોઈએ કે જેથી તેનું નિરિક્ષણ કરી શકાય.

૧૪. ખાધ્ય પદાર્થોની પ્રોસેસીગ અને તૈયારી કરતા કામદારોએ એપ્રન અને હાથમોજા અને માથે ઓઢિયું પહેરવા જોઈએ.

૧૫. જે કામદારો ચેપીરોગોથી પીડાતા હોય, તેઓને કામે લગાડવા ન જોઈએ. ઘા પડયા હોય તો તેને પાટો બાંધેલો હોવો જોઈએ અને આવી વ્યક્તિને ખોરાકની નજીકમાં ન આવવું જોઈએ.

૧૬. દરેક કામદારો જે ખાધ્ય વસ્તુઓ સાથે કામ કરે છે. તેમણે તેમના આંગળીઓના નખ કાપેલા હોવા જોઈએ અને કામ કરતી વખતે અને ટોઈલેટ ગયા પછી સાફ રાખવા ઉપરાંત હાથ સાબુથી ધોવા જોઈએ. શરીરના ભાગોને ઘસરડા ન પડવા જોઈએ અને વાળ ખાધ્ય પદાર્થને બનાવતી વખતે પડવા ન જોઈએ.

૧૭. દરેક ખાધ્ય પદાર્થ ઉપર કામ કરનારે નકલી નખ, લુઝ જ્વેલરી વિ. ન પહેરવા જોઈએ, જેથી ખાધ્ય પદાર્થમાં ન પડે. અને પોતાના મોં તથા વાળને વારંવાર અડકવું ન જોઈએ.

૧૮. ખાસ કરીને ખાધ્ય પદાર્થ બનાવતી જગ્યાએ ખાવું, ધુમ્રપાન કરવું, તમાકુ ખાવું, થુંકવું અને નાક સાફ કરવું પ્રતિબંધિત હોવું જોઈએ.

૧૯. બધા જ સાધનો જે વેચાણ માટે હોય તે ખાવા યોગ્ય પેક કરેલ હોવા જોઈએ. અને તે ઢાંકીને રાખવા જોઈએ, જેથી તે ખરાબ ન થાય.

૨૦. વાહનો કે જે ખાધ્ય પદાર્થની હેરફેર કરતાં હોય તે યોગ્ય રીપેર કરેલા અને સાફ રાખવા જોઈએ.

૨૧. હેરફેર કરતી વખતે ખાધ્ય પદાર્થ પેક કરેલા કે ડબ્બામાં હોય ત્યારે યોગ્ય ઉષ્ણતામાન જાળવવું જોઈએ.

૨૨. જંતુનાશક દવાઓ ખાધ્ય પદાર્થ બનાવતી જગ્યાથી, સ્ટોર કરેલ જગ્યાથી કે હેન્ડલ કરવાની જગ્યાથી દુર રાખવા જોઈએ.

પેક કરવું અને લેબલ લગાવવાં

એફએસએસએઆઈ ૨.૧ પેક કરવું ૨.૧.૧ સામાન્ય જરૂરીયાત

૧. વાસણ અથવા ડબ્બા નીચે જણાવેલ મટીરીયલથી બનાવવામાં આવ્યા હોય તો તેને મનુષ્યના ઉપયોગ માટે યોગ્ય ગણાય નહિં :-

(અ) ડબ્બાઓ જે કાટ ખાઈ ગયેલા હોય (બ) એનેમલના ડબ્બાઓ જેમાંથી એનેમલ ઉખડી ગયું હોય કે કાટ ખાધેલા હોય (ક) તાંબા અથવા પિત્તળના વાસણો જેમાં કલાઈ ન કરેલ હોય (ડ) એલ્યુમીનીયમથી બનેલા વાસણો કે જે કેમીકલ કોમ્પોઝીશન ના માપદંડ આઈએસ : ૨૦ મુજબ ન હોય અથવા રોટ એલ્યુમીનીયમ અને એલ્યુમીનીયમ એલોયના વાસણો માપદંડ આઈએસ:૨૧ મુજબ ન હોય.

૨. પ્લાસ્ટીક થી બનાવેલા ડબ્બાઓ જેનો ઉપયોગ પેકીગ માટે ના સાધનો અને સંઘરવા માટે થતો હોય તેવા વાસણોનો ઉપયોગ પુરેપુરો અથવા મોડા પ્રમાણમાં ખાધ્ય પદાર્થ માટે થતો હોય તો તે નીચેના ભારતીય માનક માપદંડ પ્રમાણે હોવા જોઈએ.

   ૧. આઈએસ : ૧૦૧૪૬(પોલીએથીલીન ખાધ્ય પદાર્થોના સંપર્કમાં આવતા હોય તેના માપદંડ

   ૨. આઈએસ : ૧૦૧૪૨ (સ્ટાયરીન પોલીમર જે ખાધ્ય પદાર્થોની સંપર્કમાં આવતો હોય તેનો માપદંડ

૩. આઈએસ : ૧૦૧૫૧ (પોલીવિનયલ ક્લોરાઈડ (પીવીએલ) પદાર્થોના સંપર્કમાં આવતા હોય તેના માપદંડ

૪. આઈએસ : ૧૦૯૧૦ (પોલીપ્રોપેલીન)

૫. આઈએસ : ૧૧૪૩૪ (લોનોમર રેમીન)

૬. આઈએસ : ૧૧૭૦૪ (ઈથેલીન એક્રિલીન એસીડ (ઇએએ) પોલીમર

૭. આઈએસ : ૧૨૨૫૨ (પોલી આલ્કલીન ટેરીપ્થેલેટસ ના માપદંડના માપદંડ (પીઈટી)

૮. આઈએસ : ૧૨૨૪૭ (નાયલોન ૬ પોલીમરના માપદંડ)

૯. આઈએસ : ૧૩૬૦૧ (ઈથેલીન વિનયલ એસીટેટ) (ઈવીએ) ના માપદંડ

૧૦. આઈએસ : ૧૩૫૭૬ (ઈથેલીન મેથા એક્રિલીક એસીડ) (ઈએમએએ)

૧૧. પતરાં અને પ્લાસ્ટીકના ડબ્બાઓ એકથી વધારે વખત ખાધ્ય તેલ અને ચરબીને પેક કરવા માટે વાપરી શકાશે નહિં પરંતુ વાસણો અથવા ડબ્બાઓ જો તાંબાના બનેલા હોય પરંતુ કલાઈ ન કરેલા હોય તો પણ તેનો ઉપયોગ ખાંડની મીઠાઈઓ અને જરૂરી તેલો ભરવા માટે વાપરી શકાશે અને તેને કારણે ખાંડની મીઠાઈઓ અને જરૂરી તેલ મનુષ્યના ઉપયોગ માટે અયોગ્ય કહેવાશે નહિં.

લેબલની જરૂરીઆતો

બધા જ ખાધ્ય ઉત્પાદનો જે ભારતમાં બનાવવામાં આવ્યા હોય અને પહેલાંથી પેક કરીને વેચાતાં હોય તો તેવા ઉત્પાદનો માટે ખાધ્ય પદાર્થોની જાળવણી માપદંડ (પેકીગ અને લેબલીગ) ૨૦૧૧ નું પાલન કરવું પડશે. ખાધ્ય પદાર્થોની જાળવણીના માપદંડ ૨૦૧૧ ના નિયમો ખાધ્ય પદાર્થોની સાચણી અને માપદંડ ની ભારતીય સંસ્થાએ સ્વાસ્થય અને કુંટુંબ કલ્યાણના મંત્રાલય સાથે કામ કરે છે. આ પત્રિકામાં આપણે ખાધ્ય પદાર્થના લેબલના નિયમો વિષે જોઈશું.

૪.૩ લેબલીંગ

ખાધ્ય પદાર્થના લેબલની કાયદા અંતર્ગત જરૂરીઆત દરેક ખાધ્ય પદાર્થ ભારતમાં વેચાતો હોય અને પહેલેથી પેકેજ કરવામાં આવતો હોય તેમણે અથવા પેહેલેથી પેક કરવામાં આવતો હોય તેમણે ભારતમાં લેબલના ૨૦૧૧ ના નિયમોનું પાલન કરવું પડશે.

ખાધ્ય સુરક્ષા અને માપદંડ નિયમ ૨૦૧૧ નું જાહેરનામું ખાધ્ય સુરક્ષા અને માપદંડની ભારતીય સંસ્થા સ્વાસ્થ અને કુટુંબ કલ્યાણ ના મંત્રાલયને અંતર્ગત કામ કરે છે. આ લેખમાં ભારતમાં ખાધ્ય પદાર્થોના લેબલીગની બાબતમાં અને તેના નિયમો વિશે ચર્ચા કરવામાં આવેલ છે.

ખાધ્ય ઉત્પાદનોના લેબલીંગના નિયમોનું પાલન

નિયમ પ્રમાણે પેહેલેથી પેક કરેલ ખાધ્ય સામગ્રી એટલે ખાધ્ય પદાર્થ જે કોઈપણ જાતના પેકેજમાં મુકવામાં આવ્યો હોય તે એવાં હોવા જોઈએ કે સીલ તોડયા સીવાય ખોલી ન શકાય અને જે વપરાશકર્તાઓન્એ વેચવા માટે તૈયાર હોય.

લેબલ ને લગતા સામાન્ય નિયમો

નીચેની લેબલીગ ને લગતી જરૂરીઆતો ભારતમાં પહેલેથી પેક કરેલ ખાધ્ય સામગ્રી ને લાગુ પડશે અને તેનું પાલન કરવું પડશે.

માધ્ય પદાર્થના લેબલના નિયમો "પહેલીથી પેક કરેલાં" અથવા ("પહેલીથી પેક કરેલા ખાધ્ય પદાર્થો") બનાવતા ઉધોગોએ લેબલના નિયમોનું પાલન કરવું પડશે. નિયમ પ્રમાણે, પહેલી પેક કરેલ ખાધ્ય પદાર્થોની વ્યાખ્યા મુજબ એવા ખાધ્ય પદાર્થો જે કોઈપણ જાતના પેકેજમાં મુકયા હોય અને જેમાં ભરેલ પદાર્થને ખોલ્યા વગર બદલી ન શકાય અને જે વપરાશકારને વેચવા માટે તૈયાર હોય.

લેબલ ની સામાન્ય જરૂરીઆતો

લેબલ અંગ્રેજી, હિંદી અથવા દેવનાગરી ભાષામાં હોવું જોઈએ. તદઉપરાંત, લેબલ બીજી કોઈપણ ભાષામાં જરૂરીઆત મુજબ માહીતી આપી શકશે.

- *લેબલમાં એવી કોઈ માહિતી ન હોવી જોઈએ જે ખોટી, ગેરમાર્ગે દોરનાર અથવા એવી કે જેને લીધે ઉત્પાદીત વસ્તુની બાબતમાં ખોટી છાપ ન પડે.*
- *ડબ્બામાં લેબલ એવી રીતે ન લગાવવું જોઈએ કે જેથી લેબલ ડબ્બાથી છુટું ન પડી શકે.*
- *ડબ્બા ઉપર લગાવેલ લેબલ ઉપર માહિતી સાફ, દેખાય તેવી, ભૂસી ન શકાય તેવી અને સહેલાઈથી વાંચી શકે તેવી હોવી જોઈએ.*
- *જો ડબ્બા ઉપર કાગળ અથવા અન્ય કોઈ વસ્તુ વિટાંળેલ હોય તો તે રેપર ઉપર જરૂરી માહિતી આપવી પડે અથવા ડબ્બા ઉપર લગાવેલ લેબલ કોઈપણ રૂકાવટ વગર સહેલાઈથી વાંચી શકાય.*

ટ્રેડ નામ સાથે ખાધ્ય વસ્તુનું નામ લખવું પડે અને ખાધ્ય વસ્તુનું વર્ણન પણ કરવું પડે. જો ખાધ્ય પદાર્થમાં વપરાતા એક કરતાં વધારે પદાર્થો હોય તો ઉત્પાદન કરતી વખતે તેની વિગત લેબલ ઉપર વજન અથવા જથ્થા પ્રમાણે ઉતરતા ક્રમમાં લખવાં પડે.

પોષક તત્ત્વોની માહિતી

ઉત્પાદીત વસ્તુની દરેક ૧૦૦ ગ્રામ અથવા ૧૦૦ મી.લીટર અથવા એક વખતના ઉપયોગમાં મળતી પોષક તત્ત્વોની માહિતી લેબલ ઉપર નીચે પ્રમાણે આપવી જોઈએ.

- *કેસીએલની શકિતની માહિતી*
- *પ્રોટીન, કાર્બોહાઈડ્રેસ (ખાંડની માત્રા બતાવવી) અને ચરબી ગ્રામ અથવા મીલી લીટરમાં બતાવવી જોઈએ.*

❖ અન્ય કોઈ પોષક તત્ત્વ અથવા સ્વાસ્થય અંગેના કલેઈમ કરાતાં હોય તો તેનો જથ્થો જણાવવો પડે.

એ ધ્યાન રાખવું જરૂરી છે કે કોઈપણ જાતના "સ્વાસ્થય અંગેના", "પોષક તત્ત્વો" બાબતે લેબલ ઉપર માહિતી આપી હશે તો તે એફએસએસઆઈએ દ્વારા ચેક કરવામાં આવશે. તેથી આવા કોઈ કલેઈમ કરતાં પહેલાં ટેસ્ટ રીપોર્ટથી પૂર્તિ થવી જોઈએ. નિયમ પ્રમાણે "સ્વાસ્થય અંગેનો કલેઈમ", "પોષક તત્ત્વોનો કલેઈમ" અથવા તકલીફ નિવારણની વ્યાખ્યા નીચે પ્રમાણે છે.

"હેલ્થ કલેઈમ" નો અર્થ એવી રજુઆત જે જણાવે કે ખાધ્ય પદાર્થ (ઉત્પાદન) અથવા તેમાં ભેળવેલ કોઈપણ પદાર્થ અને સ્વાસ્થય વચ્ચે કોઈપણ સંબંધ હોવો અને પોષક તત્ત્વોની રજુઆત કે શારીરીક ગ્રોથનું ડેવલોપમેન્ટ અને શરીરના સામાન્ય કાર્યનું વર્ણન કરતો હોય, અને એવી બીજી રજુઆતો કે જે ઉત્પાદીત વસ્તુ અથવા તેમાં જણાવેલ અન્ય પદાર્થના ઉપયોગથી ફાયદો થતો હોય, શરીરના સામાન્ય કાર્યોમાં મદદરૂપ અને એવી રજુઆત ઉત્પાદીત વસ્તુ ખાવાથી સ્વાસ્થયને ફાયદો થાય તેમ હોય, અથવા સ્વાસ્થય જાળવી રાખવામાં મદદરૂપ થતો હોય, અથવા દર્દ કમી કરવાની રજુઆત, લોકલ ખોરાકમાં સંદર્ભમાં, અથવા કોઈપણ રોગ થી બચાવ થતો હોય તેવો થાય છે.

પોષક તત્ત્વોની રજુઆત

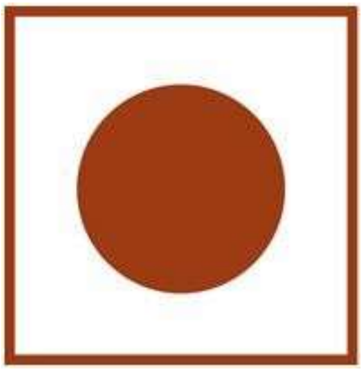
પોષક તત્ત્વોની રજુઆતનો અર્થ થાય છે કે ખાધ્ય પદાર્થમાં એવી કોઈપણ પોષક તત્ત્વ કે જે ફક્ત શક્તિ માટે જ ન હોય પરંતુ તેમાં પ્રોટીન, ચરબી, કાર્બોહાઈડ્રેટસ, વિટામીન્સ અને ખનીજ તત્ત્વો મોટા પ્રમાણમાં હોય.

<u>જોખમ ઓછું કરવું</u>

સ્વાસ્થય કલેઈમની રજુઆતના અનુસંધાનમાં કોઈપણ મોટા રોગથી બચવાની સ્થિતિ.

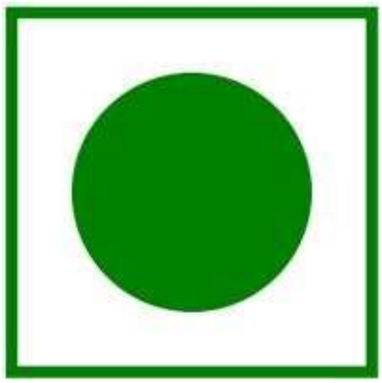
<u>શાકાહારી અથવા માંસાહારી સીમ્બોલ</u>

બધા જ પેક કરેલા ખાધ્ય પદાર્થો "માંસાહારી" હોય તો તે લેબલમાં ચોરસની અંદરના વર્તુળમાં બદામી રંગ અને ચોરસ બદામી રંગથી બનેલો હોવો જોઈએ. જો ખાધ્ય પદાર્થમાં ફક્ત ઈંડાનો ઉપયોગ થયો હોય તો ઉત્પાદકે ખાલી ઈંડાનો ઉપયોગ કર્યો છે તેમ દર્શાવવું પડે અને "માંસાહારી" નું સીમ્બોલ મુકવું પડે.



નોન - વેજ સિમ્બોલ

શાકાહારી ખાધ્ય પદાર્થોના પેક ઉપર લીલા રંગના ચોરસની વચમાંના વર્તુળમાં લીલો રંગ ભરેલો હોવો જોઈએ.



વેજ સિમ્બોલ

ખાધ્ય પદાર્થોમાં વપરાતા ઘટકો, રંગ અને સુંગધીત તત્ત્વોની માહિતી

ખાધ્ય પદાર્થના વાપરેલ ઘટકો ની વિગતો જેવી કે કલાસ, ત્થા ખાસ નામ અથવા આંતરરાષ્ટ્રીય માન્ય આંકડાઓમાં ઓળખ આપવી જોઈએ. રંગ ઉમેરવામાં આવ્યો હોય તો તેની વિગત **"માન્ય કુદરતી રંગ આવેલ** *છે જેવા વિધાનો લેબલની અંદર વપરાતા પદાર્થોના નામની નીચે લખવાં જોઈએ. જો ઉત્પાદનમાં બહારથી સુગંધ ઉમેરવામાં આવી હોય તો "સુગંધ ઉમેરવામાં આવી છે" તેવા વિધાન ખાધ્ય પદાર્થમાં વપરાતા ઘટકોના નામની નીચે લખવી જોઈએ.*

ઉત્પાદકનું નામ પુરું સરનામું

ઉત્પાદકનું નામ અને પુરું સરનામું દરેક પેક કરેલ ખાધ્ય પદાર્થના પેક ઉપર લખવું પડે. જો ખાધ્ય પદાર્થ આયાત કરવામાં આવ્યો હોય તો પેકેજ ઉપર ભારતમાં આયાત કરનારનું નામ અને સરનામું લખવું પડે.

ચોખ્ખું વજન

દરેક પેક કરેલ ખોરાકના પેકેટ ઉપર વજન અથવા જથ્થા મુજબ જણાવવું પડે. પેકેટ માં મુકેલ વસ્તુનું વજન રેપર અથવા પેકીગ મટીરીયલ ને બાદ કરીને લખવું જોઈએ.

લોટ નંબર અથવા ઓળખ માટે બેચની વિગત

દરેક પેક કરેલ ખાધ્ય સામગ્રીના લેબલ ઉપર લોટ નંબર, બેચ નંબર, અથવા કોડ નંબર લખવો જોઈએ જેથી ઉત્પાદન કરતી વખતે અને ડિસ્ટ્રીબ્યુશનમાં તેની માહિતી મળી રહે. ફક્ત પાઉં, દુધ અને સ્ટરીલાઈઝ કરેલ દુધ માટે આ નિયમ લાગુ પડશે નહિં.

ઉત્પાદનની અથવા પેકીંગની તારીખ

તારીખ, મહિનો અને વર્ષ જયારે ઉત્પાદીત સામગ્રી બનાવવામાં આવી હોય, પેક કરી હોય અથવા પહેલાંથી પેક કરવામાં આવી હોય તેની વિગત લેબલ ઉપર આપવી જોઈએ. જો ખાધ્ય પદાર્થની જાળવણી ૩ મહિના કે તેથી વધુ હોય તો ઉત્પાદન કરેલ મહિનો અને વર્ષ જણાવવા પડે. વધુમાં લેબલમાં **''સમય પહેલાં વાપરવા યોગ્ય''** *પણ જણાવવું પડે. એવા ઉત્પાદનો કે જેની જાળવણી ત્રણ મહિના કે તેથી ઓછી હોય તો લેબલ ઉપર ઉત્પાદનની તારીખ, મહિનો અને વર્ષ જણાવવા પડે અથવા બનાવટ અથવા પહેલાંથી પેક કરેલ ઉત્પાદન ના લેબલ ઉપર વાપરવા યોગ્ય લખવું પડે.*

આયાત કરેલ ખાધ્ય વસ્તુઓ ઉપર તેના મુળ દેશની વિગતો

આયાત કરેલ ખાધ્ય વસ્તુના લેબલ ઉપર ઉત્પાદનના મુળ દેશનું નામ અને જો આયાતી માલ બીજા દેશમાં પ્રોસેસ કરવામાં આવ્યો હોય તો જે દેશમાં પ્રોસેસ કરવામાં આવ્યો હોય તે દેશને તે ઉત્પાદનનો મુળ દેશ કહેવાશે.

ઉપયોગની માહિતી

લેબલ ઉપર ઉપયોગની માહિતી તથા લાવેલ બદલાવની માહિતી આપવી જોઈએ કે જેથી કરીને ખાધ્ય પદાર્થનો યોગ્ય ઉપયોગ થઈ શકે.

અમને સંપર્ક કરો

ડિરેકટર,

ઈન્ડીયન ઈન્સ્ટીટયુટ ઓફ ફુડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી,(આઈઆઈએફપીટી)

(ઈન્ડીયન ઈન્સ્ટીટયુટ ઓફ ફુડ પ્રોસેસીંગ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ, ભારત સરકાર,)

પુડ્ડુકોટાઈ રોડ, થન્જાવુર ૬૧૩૦૦૫, તામીલનાડુ.

ફોન : +૯૧ ૪૩૬૨ ૨૨૮૧૫૫ ફેક્સ નં. :- +૯૧ ૪૩૬૨ ૨૨૭૯૭૧

ઈ-મેઈલ : director@iifpt.edu.in *વેબસાઈટ :*

www.iifpt.edu.in