

PM ఫార్మాలిసాటిన్ ఆఫ్
మైక్రో ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ఎంట్రప్రెన్యూస్ (PM-FME) స్కీం

యొక్క హ్యాండుక్ మామిడికాయ తయారీ రెడీ పానీయం సర్వీస్ [RTS]



ఆత్మనిర్భర్ భారత్

ఇండియన్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ టెక్నాలజీ

ఆహార శుద్ధి పరిశ్రమల మంత్రిత్వ శాఖ, భారత ప్రభుత్వం

పుదుక్కోట్టై రోడ్, తంజావూరు

తమిళనాడు

టేబుల్ ఆఫ్ యాంటెంట్స్

పేజీ నం.

అధ్యాయం 1: పరిచయం

1.1 మ్యాంగో రెడీ టు సర్వ్ పరిశ్రమను ప్రారంభించే స్కోప్	3
1.2 మామిడి యొక్క పోషక విలువలు	3
1.3 మామిడి పండు యొక్క ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు	6

అధ్యాయం 2: మామిడి RTS తయారీ

2.1 సామాగ్రి మరియు పద్ధతులు	7
2.2 ప్రక్రియ ప్లో చార్ట్	8

అధ్యాయం 3: మామిడి RTS ప్యాకేజింగ్

3.1 సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉన్న మామిడికాయ ప్యాకేజింగ్	9
3.2 సరైన ప్యాకేజింగ్ యొక్క ప్రాముఖ్యత	9
3.3 RTS ఉత్పత్తులలో నాణ్యత మార్పులకు కారణం	10
3.4 ప్యాకేజింగ్ ని ఎంచుకునేటప్పుడు పరిగణించవలసిన పారామితులు	10
3.5 ప్యాకేజింగ్ వర్గీకరణ	11

అధ్యాయం 4: ఆహార భద్రతా నిబంధనలు మరియు ప్రమాణాలు

4.1 అవలోకనం	15
4.2 ఆహార భద్రత	17
4.3 లేబులింగ్ ప్రమాణాలు	20

అధ్యాయం 1

పరిచయం

1.1 పరిశ్రమను అందించడానికి సిద్ధంగా ఉన్న మామిడిని ప్రారంభించే పరిధి

సాఫ్ట్ పానీయాల పరిశ్రమ ఉత్పత్తి పరంగా గత కొన్ని సంవత్సరాలుగా గణనీయమైన పురోగతిని సాధించింది, అయితే భారతదేశంలో పరిమిత శ్రేణి రుచులు మాత్రమే అందుబాటులో ఉన్నాయి. కృత్రిమ పండ్ల రుచులను కలిగి ఉన్న అనేక రకాల సిరప్లు, షర్బెట్లు మరియు శీతల పానీయాలు ప్రపంచవ్యాప్తంగా ప్రసిద్ధి చెందాయి. పరిగణించబడే ప్రాథమిక అంశం పోషక మరియు చికిత్సా విలువలు, ఇది వాటిని ప్రజాదరణ మరియు ఆమోదయోగ్యమైనదిగా చేస్తుంది. ప్రస్తుతం పండ్ల పానీయాలు సాధారణంగా సింథటిక్ రుచి, సీసాలు మరియు మార్కెట్లో విక్రయించబడుతున్నాయి.

పోషక విలువలు జోడించిన ఉత్పత్తుల అభివృద్ధి వినియోగదారుల ఆరోగ్యాన్ని మెరుగుపరచడంలో చికిత్సాపరంగా సహాయపడుతుంది. మామిడి గుజ్జును ఉత్పత్తిని చికిత్సా, నివారణ మరియు పోషకాహార సమృద్ధిగా చేయడానికి ఉపయోగించవచ్చు, ఇది ఆహార మరియు పానీయాల పరిశ్రమలో దాని డిమాండ్ను పెంచుతుంది. కొత్త రకాల విలువ జోడించిన పానీయాల పరిచయం దేశం యొక్క సామాజిక-ఆర్థిక స్థితిని మెరుగుపరుస్తుంది.

మామిడి (*Mangifera indica* L.) ఉష్ణమండల మరియు ఉప-ఉష్ణమండల ప్రాంతాలలో ఇష్టపడే పండ్లలో ఒకటి. ఇది అద్భుతమైన రుచి, ఆకర్షణీయమైన సువాసన, రుచికరమైన రుచి మరియు అధిక పోషక విలువలను కలిగి ఉంది, ఇది ఉత్తమ పండ్లలో ఒకటిగా మారింది.

భారతదేశం మరియు మలేషియా నుండి ఉద్భవించిన మామిడి ఒక సాధారణ ఉష్ణమండల పండు. ఇది ఓవల్ మరియు లేత పసుపు రంగులో కనిపిస్తుంది. మామిడిలో ప్రోటీన్లు, విటమిన్లు, మినరల్స్ మరియు ఇతర పోషకాలు పుష్కలంగా ఉన్నాయి. ఇది యాంటీ-ఆక్సిడెషన్ యొక్క సామర్థ్యాన్ని కలిగి ఉంటుంది, ఇది క్యాన్సర్ ప్రమాదాన్ని తగ్గిస్తుంది, హృదయ సంబంధ వ్యాధులను నివారిస్తుంది, కఫాన్ని పరిష్కరిస్తుంది, వృధాప్యాన్ని ఆలస్యం చేస్తుంది, కడుపుని బలపరుస్తుంది మరియు యాంటీ డిప్రెషన్. మామిడి పప్పులు

తీపి రుచి మరియు నేరుగా తినవచ్చు లేదా డ్రై ఫ్రూట్స్ గా తయారు చేయవచ్చు. సాధారణంగా, మామిడిని మామిడి రసం, బ్రూడ్ వైన్, మామిడి వెనిగర్, ఎండిన మామిడి మరియు తయారుగా ఉన్న మామిడిలో ప్రాసెస్ చేస్తారు.

పండ్ల పానీయాలు మరియు పానీయాలు ప్రపంచవ్యాప్తంగా వినియోగించబడే ప్రసిద్ధ పానీయాలలో ఒకటి. పండ్ల పానీయాలు మరియు పానీయాలు తేలికగా జీర్ణమవుతాయి, అధిక రిఫైన్డ్, దాహాన్ని తీర్చడం, ఆకలి పుట్టించేవి మరియు పోషకాహారం చాలా ఎక్కువ.

సింథటిక్ మరియు ఎర్రెటెడ్ పానీయాలు. ఇటీవలి కాలంలో, పండ్ల ఆధారిత పానీయాలు మరియు పానీయాల వినియోగం వేగంగా పెరిగింది. ఈ ఉత్పత్తుల తయారీకి ఉపయోగించే పండ్ల రసాలు లేదా గుఱ్ఱ వడపోత, స్పష్టికరణ మరియు పాశ్చరైజేషన్ వంటి కనీస ప్రాసెసింగ్ కార్యకలాపాలకు లోబడి ఉంటుంది. పండ్ల రసం లేదా గుఱ్ఱ, పానీయాలు మరియు పానీయాలను అభివృద్ధి చేయడానికి చక్కెర, యాసిడ్, స్టెబిలైజర్లు, సూక్ష్మపోషకాలు మరియు సంరక్షణకారి వంటి పదార్థాలతో కలుపుతారు. పండ్ల రసం లేదా పల్ప్ ఆధారిత పానీయాలు మరియు పానీయాల యొక్క వివిధ వర్గాలు క్రింద ఇవ్వబడ్డాయి.

సహజ పండ్ల రసాలు, తియ్యని రసాలు, సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉన్న పానీయాలు, మకరందం, కార్డియల్, స్క్వాష్, క్రష్, సిరప్, ఫ్రూట్ జ్యూస్ గాఢత మరియు పండ్ల రసం పొడి వంటివి ఆల్కహాల్ లేని మరియు కార్బోనేటెడ్ కాని పానీయాల వర్గానికి చెందినవి. పండ్ల పానీయాల సూత్ర సమూహాలు క్రింది విధంగా ఉన్నాయి:

1. రెడీ-టు-సర్వ్ (RTS) ప్రీ-ప్యాకేజ్డ్ పానీయాలు
2. పండ్ల రసం మరియు మకరందాలు
3. పలుచన పానీయాలు

FSSAI స్పెసిఫికేషన్ల ప్రకారం సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉన్న పానీయాలు కనీసం 10 శాతం పండ్ల కంటెంట్ ను కలిగి ఉండాలి మరియు 10 శాతం TSS కంటే తక్కువ కాకుండా 0.3% యాసిడ్ గరిష్టంగా సిట్రిక్ యాసిడ్ గా ఉండాలి. సల్ఫర్ డయాక్సైడ్ కోసం 70 ppm (గరిష్టంగా) మరియు బెంజోయిక్ ఆమ్లం కోసం 120 ppm (గరిష్టంగా) అనుమతించబడిన సంరక్షణకారుల స్థాయిలు. మొత్తం ప్లేట్ కౌంట్ మరియు ఈస్ట్ మరియు అచ్చు గణనలు వరుసగా 50.0 cfu/ml మరియు 2.0 cfu/ml మించకూడదు. 100 ml పానీయాల నమూనాలలో

కోలిఫారమ్ గణనలు శూన్యం.

ఈ పానీయాలు పలచన లేకుండా వినియోగిస్తారు కాబట్టి, దీనిని రెడీ-టు-సర్వ్ పానీయాలు అంటారు. ప్యాక్ చేసిన పండ్ల పానీయాలలో ఎక్కువ భాగం ఈ వర్గానికి చెందినవి. మామిడి, సిట్రస్ పండ్లు, బెర్రీలు, లిచీ, జామ, పైనాపిల్, ద్రాక్ష మొదలైన అనేక రకాల పండ్లు RTS పానీయాలకు ప్రాధాన్యత ఇవ్వబడ్డాయి. అవసరమైన మొత్తంలో చక్కెర, యాసిడ్, స్టెబిలైజర్, కలరింగ్ మరియు ఫ్లేవర్ పదార్థాలు నీటితో పాటు రసం లేదా గుజ్జులో కలుపుతారు మరియు మిశ్రమం సరిగ్గా మిళితం చేయబడుతుంది, కావాలనుకుంటే ఫిల్టర్ చేయబడుతుంది. RTS మిశ్రమాన్ని ఒక సీసాలో (20-30 నిమిషాలు), నిరంతర జ్యూస్ పాశ్చరైజర్ (కొన్ని సెకన్లు) పాశ్చరైజ్ చేస్తారు (80-90 ° C)

ఒక నిమిషం వరకు) మరియు వెంటనే చల్లబరుస్తుంది. ఈ రోజుల్లో, RTS పానీయాల యొక్క UHT ప్రాసెసింగ్ చాలా ప్రజాదరణ పొందింది, ఎందుకంటే ఎక్కువ కాలం షెల్ఫ్-లైఫ్ మరియు ప్రాసెసింగ్ సమయంలో పోషకాలను తక్కువగా కోల్పోతుంది..

పండు మరియు ఖర్చు-ప్రభావానికి అనుగుణంగా పండ్ల రసం లేదా గుజ్జు పరిమాణం మారవచ్చు. హెడ్ స్పేస్ లో ఆక్సిజన్ ఉండటం తరచుగా ఆక్సికరణకు దారి తీస్తుంది, ఫలితంగా రుచికి రుచి మరియు పోషక విలువను కోల్పోతుంది, అందువల్ల ఆస్కార్బిక్ యాసిడ్ వంటి యాంటీ-ఆక్సిడెంట్లు తరచుగా RTS పానీయాలలో జోడించబడతాయి. ఇది కాకుండా, వేడి మరియు ఆక్సిజన్ కు స్థిరంగా ఉండే రంగు మరియు రుచి పదార్థాలకు ప్రాధాన్యత ఇవ్వబడుతుంది.

1.2 మామిడి యొక్క పోషక విలువలు:

Sl. No	పోషకాలు	మామిడి పండు
1	తేమ (%)	81.0
2	ప్రోటీన్ (g)	0.6
3	లావు (g)	0.4
4	ఖనిజాలు (g)	0.4

5	ముడి పైబర్ (g)	0.7
6	కార్బోహైడ్రేట్లు (g)	16.9
7	శక్తి (kcal)	74
8	కాల్షియం (mg)	14
9	భాస్వరం (mg)	16
10	ఇనుము (mg)	1.3

1.3 మామిడి పండు యొక్క ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు

1. కంటి ఆరోగ్యాన్ని ప్రోత్సహిస్తుంది - విటమిన్ ఎ ఉత్పత్తికి సహాయపడే బీటా-కెరోటిన్ సమృద్ధిగా ఉంటుంది
2. క్యాన్సర్ ను నివారిస్తుంది - యాంటీఆక్సిడెంట్లు - క్వెరెటిన్, ఐసోక్వెర్సిట్రీన్ క్యాన్సర్ కారకాల నుండి రక్షిస్తుంది
3. కొలెస్ట్రాల్ స్థాయి - అధిక విటమిన్ సి, పైబర్ మరియు పెక్టిన్ కొవ్వు స్థాయిని నిర్వహించడానికి సహాయపడుతుంది
4. క్లెన్సింగ్ సిగ్నల్ - ఇది మీ శరీరంలోని లోతైన చర్మాన్ని శుభ్రపరుస్తుంది.
5. రోగనిరోధక వ్యవస్థ - విటమిన్ సి, కెరోటినాయిడ్స్ రోగనిరోధక శక్తిని పెంచే బాధ్యత
6. రక్తహీనతను నివారిస్తుంది- మామిడిలో ఐరన్ కంటెంట్ రక్తహీనత ఉన్నవారికి సహజ నివారణ.

అధ్యాయం 2 మామిడి RTS తయారీ

2.1 మెటీరియల్స్ మరియు పద్ధతులు కావలసినవి:

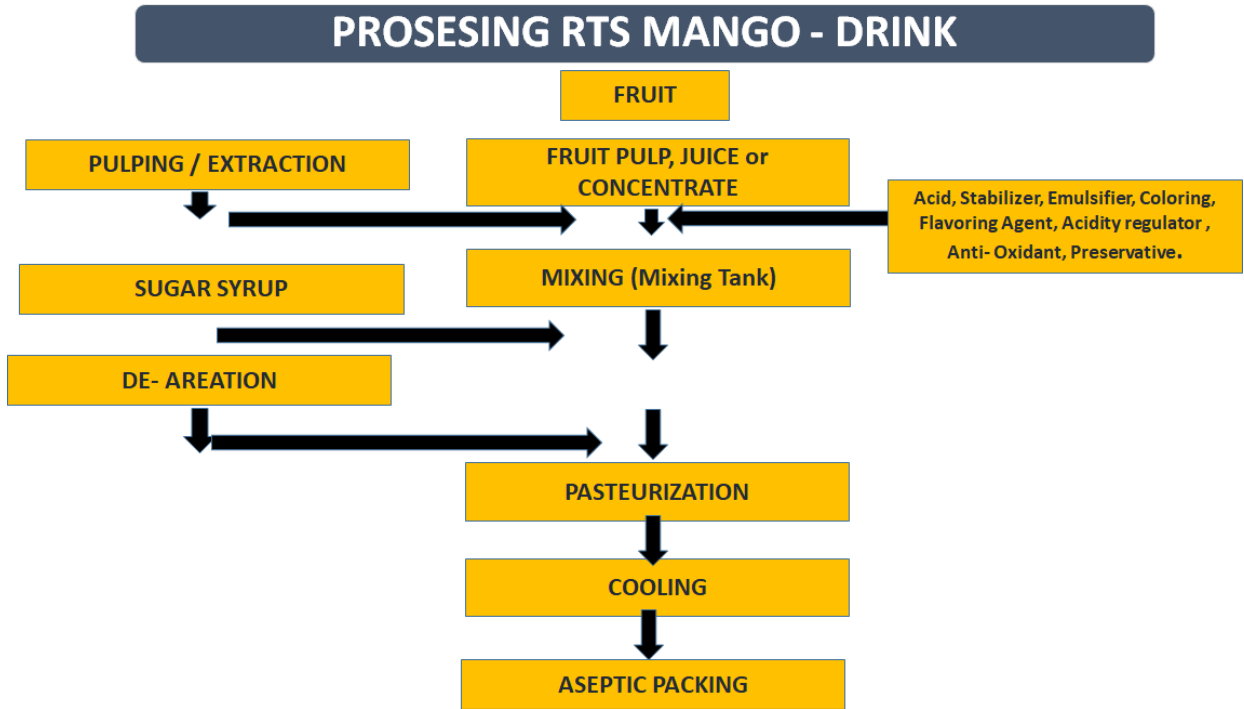
- ద్రవ గ్లూకోజ్
- ఇన్వర్ట్ షుగర్
- ఉప్పు
- పాలు
- రుచులు
- పండ్ల సారాంశాలు
- పీల్ నూనె
- చక్కెర
- నీటి

యంత్రాలు:

- **క్లీనర్** - అంటుకునే మురికిని తొలగించడానికి, లేటెక్స్ జాతులను తొలగించడానికి, ఏదైనా ఉంటే ఉపరితల జీవిని తొలగించడానికి, సూక్ష్మజీవుల కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి 50 ppm క్లోరిన్ తో కడగాలి.
- **పీలర్/పల్పర్** - గ్రేడెడ్ మామిడి పండ్లను బబుల్ వాషింగ్ మెషిన్ లో కడుగుతారు, ఆపై పీలింగ్ మరియు స్లోన్ తొలగింపు కోసం కన్వేయర్ బెల్ట్ ద్వారా బదిలీ చేస్తారు, పండ్లను పల్పింగ్ మెషిన్ కు పంపి పురీని అందిస్తారు.
 - చెంప భాగాల నుండి మాంసాన్ని ముక్కలుగా చేసి బయటకు తీయండి.
 - విత్తనం నుండి మిగిలిన మాంసాన్ని పీల్ మరియు స్క్రాప్ చేయండి.
 - నిరంతర పల్పింగ్ బ్లెండర్ లో మాంసాన్ని ద్రవీకరించండి. జాతి.
- **హోమోజెనైజర్**
 - మామిడి రసం 20-25 MPa ఒత్తిడిలో 2-3 సార్లు హోమోజెనైజర్ లో సజాతీయంగా ఉంటుంది.

- అప్పుడు మామిడి రసంలోని పెద్ద కణాలు 1-5 μm పరిమాణంలో చూర్ణం చేయబడతాయి.
- సజాతీయీకరణ పండ్ల రసంలోని కణాలను ఏకీకృతం చేస్తుంది, అవక్షేపాలను నియంత్రిస్తుంది మరియు పానీయం రుచిని మెరుగుపరుస్తుంది
- **పాశురైజర్**
 - మామిడి రసం యొక్క పెల్ప్ జీవితాన్ని నిర్ధారించడానికి ఫ్లెరిలైజేషన్ అవసరం.
 - రిలైజేషన్ ఉష్ణోగ్రతను 1 నిమిషం పాటు 62°C నుండి 85°C వరకు సర్దుబాటు చేయవచ్చు.
 - ఇది పండ్ల రసంలో బ్యాక్టీరియా, ఈస్ట్ మరియు ఎంజైమ్ కార్యకలాపాలను నిరోధిస్తుంది
- **ప్యాకేజింగ్ యంత్రం** (బాట్లింగ్ ఫిల్లింగ్ మరియు సీలింగ్ మెషిన్, పర్పు ప్యాకేజింగ్,

2.2 ప్రాసెస్ ఫ్లో చార్ట్



అధ్యాయం 3

మామిడి RTS ప్యాకేజింగ్

3.1 మామిడికాయ ప్యాకేజింగ్ సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉంది

సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉన్న పానీయాలు అంటే పులియబెట్టని కానీ పులియబెట్టే పండ్ల రసం లేదా పురీతో తయారు చేయబడిన లేదా ఏదైనా కరిగే స్వీటెనర్ మరియు పోర్బబుల్ నీటిని కలిగి ఉండే పల్ప్ తో లేదా లేకుండా ఏకాగ్రతతో తయారుచేయబడిన పండ్ల పానీయం..

- సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉన్న ప్రాథమిక అవసరాలు (మామిడి పానీయం/ తేనె/ పురీ)

రసాయన పరామితి	ధర్మల్లీ ప్రాసెస్డ్ ఫ్రూట్ డ్రింక్
TSS (%)	15
ఆమ్లత్వం (%)	-
న్యూట్రటిటీవ్ స్వీటెనర్లను జోడించారు (g/kg)	-
కనీస పండ్ల రసం కంటెంట్ (%)	10

3.2 సరైన ప్యాకేజింగ్ యొక్క ప్రాముఖ్యత

- ఆస్కార్బిక్ ఆమ్లం కోల్పోవడం
- pHలో మార్పు
- ఎసిడిటీలో తగ్గుదల
- రంగులో మార్పు
- TSS లో పెరుగుదల

- అధిక సూక్ష్మజీవుల లోడ్

3.3 RTS ఉత్పత్తులలో నాణ్యత మార్పులకు కారణం

S. No	నిల్వ సమయంలో మార్పులు	కారణాలు
1.	రంగులో మార్పు	• ప్రధాన వర్ణద్రవ్యాల ఆక్సీకరణ మరియు ఎంజైమాటిక్ క్షీణత కారణంగా / అధిక నిల్వ ఉష్ణోగ్రత
2.	ఎసిడిటీలో తగ్గుదల	• పాలిసాకరైడ్ల జలవిశ్లేషణ. / సుదీర్ఘ నిల్వ వ్యవధి.
3.	ఆస్కార్విక్ ఆమ్లం కోల్పోవడం	• ఆక్సీకరణం కారణంగా
4.	TSS లో పెరుగుదల	• సాధారణ చక్కెరలుగా పాలిసాకరైడ్ల జలవిశ్లేషణ కారణంగా
5.	pH లో మార్పులు	• నిల్వ పరిస్థితుల కారణంగా, ఇది రసాయన మరియు ఎంజైమాటిక్ మార్పులకు దారితీయవచ్చు.
6.	మొత్తం ఫినాలిక్ కంటెంట్ లో తగ్గింపు	• పాలీమెరిక్ ఆక్సీకరణ కారణంగా.
7.	β కెరోటిన్ లో మార్పులు	• ఎంజైమాటిక్ విధ్వంసం / ఆక్సీకరణ ప్రతిచర్యల కారణంగా.
8.	సూక్ష్మజీవుల లోడ్	• హెల్మింగ్ ఉష్ణోగ్రత మరియు సరికాని నిల్వలో హెచ్చుతగ్గులు తుది ఉత్పత్తిలో అధిక జీవసంబంధమైన లోడ్కు దారితీస్తాయి, ఇది వినియోగానికి పనికిరానిదిగా మారుతుంది.

3.4 ప్యాకేజింగ్ ను ఎంచుకున్నప్పుడు పరిగణించవలసిన పారామితులు

- పంపిణీ
- షెల్ఫ్ జీవితం
- శాసనం

- కూర్పు మరియు నాణ్యత
- నిల్వ సమయంలో రక్షణ
- పంపిణీ రిఫైల్ విక్రయం
- ప్యాక్ పరిమాణం
- ప్రింటింగ్ మరియు ప్రదర్శన
- వినియోగదారు విజ్ఞప్తి, ఉత్పత్తి యొక్క చిత్రం

3.5 ప్యాకేజింగ్ వర్గీకరణ

- ప్రాథమిక ప్యాకింగ్
- సెకండరీ ప్యాకింగ్
- తృతీయ ప్యాకింగ్

3.5.1 మార్కెట్లో RTS కోసం అందుబాటులో ఉన్న ప్రాథమిక ప్యాకింగ్ రకాలు

ప్రాథమిక ప్యాకింగ్ – అనేది మొదట ఉత్పత్తిని కప్పి ఉంచే పదార్థం. ఇది సాధారణంగా పంపిణీ లేదా ఉపయోగం యొక్క అతి చిన్న యూనిట్ మరియు కంటెయిన్లతో ప్రత్యక్ష సంబంధంలో ఉండే ప్యాకేజీ.

1. గాజు
2. ప్లాస్టిక్
3. టిన్
4. అసెప్టిక్ ప్యాకింగ్
5. ఫ్లెక్సిబుల్ ప్యాకింగ్

RTS కోసం అందుబాటులో ఉన్న ప్యాకింగ్ ఎంపికల రకాలు (మామిడి)

- గ్లాస్ కంటైనర్లు
- ప్యాకేజింగ్ హాట్-ఫిల్/హోల్డ్/కూల్ ప్రాసెస్ కోసం గాజు సీసాల ఉపయోగం.

- అధిక నాణ్యత గల పండ్ల పానీయాల కోసం గాజు సీసాలు ప్యాకేజింగ్ మాధ్యమానికి ప్రాధాన్యతనిస్తాయి
- కంటైనర్లు పగలకుండా ఉండటానికి మరింత జాగ్రత్త అవసరం

ప్రయోజనాలు

- రాపిడి నిరోధకతను పెంచడానికి ఉపరితల పూత
- ఈజీ-ఓపెన్-క్యాప్స్ తో అమర్చబడిన వెడల్పు-నోరు కంటైనర్లను ఉపయోగించడం.

మెటల్ కంటైనర్లు

- 99.75% స్వచ్ఛత కలిగిన తక్కువ కార్బన్ మైల్డ్ స్టీల్ తో తయారు చేసిన టీన్ ప్లేట్ క్యాన్లు, సులభంగా తెరిచి ఉండే చివరలతో టీన్ తో పూత వేయబడతాయి.
- ఈ టీన్ ప్లేట్ కంటైనర్లు 3 పీస్ లేదా 2 పీస్ కంటైనర్లు.
- అవి తుప్పు పట్టకుండా ఉండటానికి అంతర్గతంగా లక్కతో ఉంటాయి.

ప్రయోజనాలు

- తక్కువ బరువు
- అల్యూమినియం వంటి లోహాలు క్రిమిరహితం చేయడం చాలా సులభం
- మన్నిక మరియు అధిక అవరోధ రక్షణ.
- సౌలభ్యం.

ప్లాస్టిక్ కంటైనర్లు

- అటువంటి ఉత్పత్తుల ప్యాకేజింగ్ హాట్ ఫిల్లింగ్ ద్వారా జరుగుతుంది, పొడిగించిన పెల్ట్-ట్రైఫ్ సాధించడానికి, PET సీసాలు సాధారణంగా హాట్ ఫిల్లింగ్ అప్లికేషన్ల కోసం ఉపయోగించబడతాయి..

ప్రయోజనాలు

- ఉత్పత్తి చేయడానికి ఖర్చుతో కూడుకున్నది మరియు రవాణా చేయడానికి తక్కువ శక్తి అవసరం.
- విరిగిపోయిన లేదా దెబ్బతిన్నట్లయితే పగిలిపోకండి మరియు ప్రమాదాన్ని కలిగించవద్దు

- సురక్షితమైన మరియు తేలికైన, అవి ప్రయాణంలో వినియోగానికి కూడా సౌకర్యవంతంగా ఉంటాయి.
- రీ-సీలబుల్: మల్టీ-సర్వ్ ప్యాక్లకు అనుకూలం.

సౌకర్యవంతమైన ప్యాకేజింగ్

- ఆక్సిజన్ కు పారగమ్యతను తగ్గించే సౌకర్యవంతమైన ప్యాకేజీ.
- మెటలైజ్డ్ పాలిస్టర్/పాలియెస్టర్/పాలీఇథిలీన్ వంటి ప్లెక్సిబుల్ లామినేటెడ్ పాచ్లు ఆమ్ల పండ్ల రసాల కోసం రిటార్డ్ చేయకుండా హాట్ ఫిల్ ప్యాకేజింగ్ పద్ధతి కోసం ఉపయోగిస్తారు.
- వీటిని ప్లాట్ పర్సులు లేదా స్టాండ్-అప్ పాచ్లుగా ఉపయోగిస్తారు.

ప్రయోజనాలు

- తేమ, ఆవిరి, దుమ్ము మరియు UV కాంతికి కూడా నిరోధకతను అందిస్తుంది.
- స్పృటమైన, స్పష్టమైన చిత్రాలను సృష్టించే ఆధునిక ముద్రణ పద్ధతులు.
- రీసైక్లింగ్ ను ప్రోత్సహిస్తుంది మరియు ఉపయోగించిన పర్సులు లేదా సంచులను పల్లపు ప్రదేశాల నుండి దూరంగా ఉంచడంలో సహాయపడుతుంది

అసెప్టిక్ ప్యాకేజింగ్

- ధర్మల్ ప్రక్రియ ద్వారా హానికరమైన బాక్టీరియా మరియు వ్యాధికారక సూక్ష్మ-జీవులను నాశనం చేయడం ద్వారా సురక్షితమైన ప్యాకేజింగ్ ఎంపికగా ఆహార సేవ అనువర్తనాల్లో అసెప్టిక్ ప్యాకేజింగ్ బాగా ఆమోదించబడింది.
- అసెప్టిక్ ప్యాకేజింగ్ లో ప్లాస్టిక్ లను ఉపయోగించడం వలన రిఫ్రిజిరేటెడ్ కాని షెల్ఫ్ లైఫ్ మరియు అనేక పాడైపోయే ఉత్పత్తుల లభ్యత గణనీయంగా పెరుగుతుంది.

3.5.2 మార్కెట్ లో RTS కోసం సెకండరీ ప్యాకింగ్ రకాలు అందుబాటులో ఉన్నాయి

- సెకండరీ ప్యాకింగ్- ప్రాథమిక ప్యాకేజింగ్ కు వెలుపల ఉంటుంది, ఇది ప్రాథమిక ప్యాకేజీలను సమూహపరచడానికి ఉపయోగించబడుతుంది.
- అదనపు రక్షణ మరియు రవాణా బలాన్ని అందిస్తుంది

- పేపర్ బోర్డులు
- కార్టన్లు
- పునర్వినియోగ ప్లాస్టిక్ డబ్బాలు

3.5.3 పండ్ల ఉత్పత్తుల కోసం FSSAI ద్వారా ప్యాకేజింగ్ అవసరం

ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (ప్యాకేజింగ్ మరియు లేబులింగ్)

నిబంధనలు, 2011 ఈ 2.1.3 కింద పండ్లు మరియు కూరగాయల ఉత్పత్తులకు ప్యాకేజింగ్ అవసరం

- పండ్ల ఉత్పత్తి ప్యాక్ చేయబడి, లైసెన్సింగ్ నంబర్ మరియు బాటిల్ పైభాగంలో లేదా మెడపై ప్రదర్శించబడే లాబ్ నంబర్ను నాశనం చేయకుండా తెరవలేనంతగా సీలు వేయాలి.
- తయారుగా ఉన్న పండ్లు, రసాలు మరియు కూరగాయల కోసం- తగిన రకమైన టిన్ ప్లేట్లతో తయారు చేయబడిన శానిటరీ టాప్ క్యాన్లను ఉపయోగించాలి.
- బాటిల్ పండ్లు, రసాలు మరియు కూరగాయల కోసం, హెర్మెటిక్ సీల్ ఇవ్వగల సామర్థ్యం గల సీసాలు / జాడీలను మాత్రమే ఉపయోగించాలి.

RTS యొక్క లేబులింగ్ అవసరాలు (మామిడి)

- భారతదేశంలో, ఫుడ్ ప్యాకేజింగ్ నిబంధనలను నిర్దేశించే భారత ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల అథారిటీ (FSSAI).
- FSSAI నిబంధనలు అన్ని ఆహార ఉత్పత్తుల తయారీదారులు మరియు బ్రాండ్లు అనుసరించాల్సిన పూర్తి మార్గదర్శకాల సమితి.
- ట్రేడ్ మార్క్ చిహ్నంతో బ్రాండ్ పేరు
- వస్తువు పేరు
- మూలం దేశం
- వెజ్ లోగో
- నికర విషయాలు

- తయారీ యూనిట్ చిరునామా
- FSSAI లైసెన్స్ నంబర్ మరియు లోగో
- సూచనలను అందిస్తోంది
- కస్టమర్ కేర్ వివరాలు
- తయారీ తేదీ, లాట్ నంబర్, ముందు బెస్ట్.

అధ్యాయం 4

ఆహార భద్రతా నిబంధనలు మరియు ప్రమాణాలు

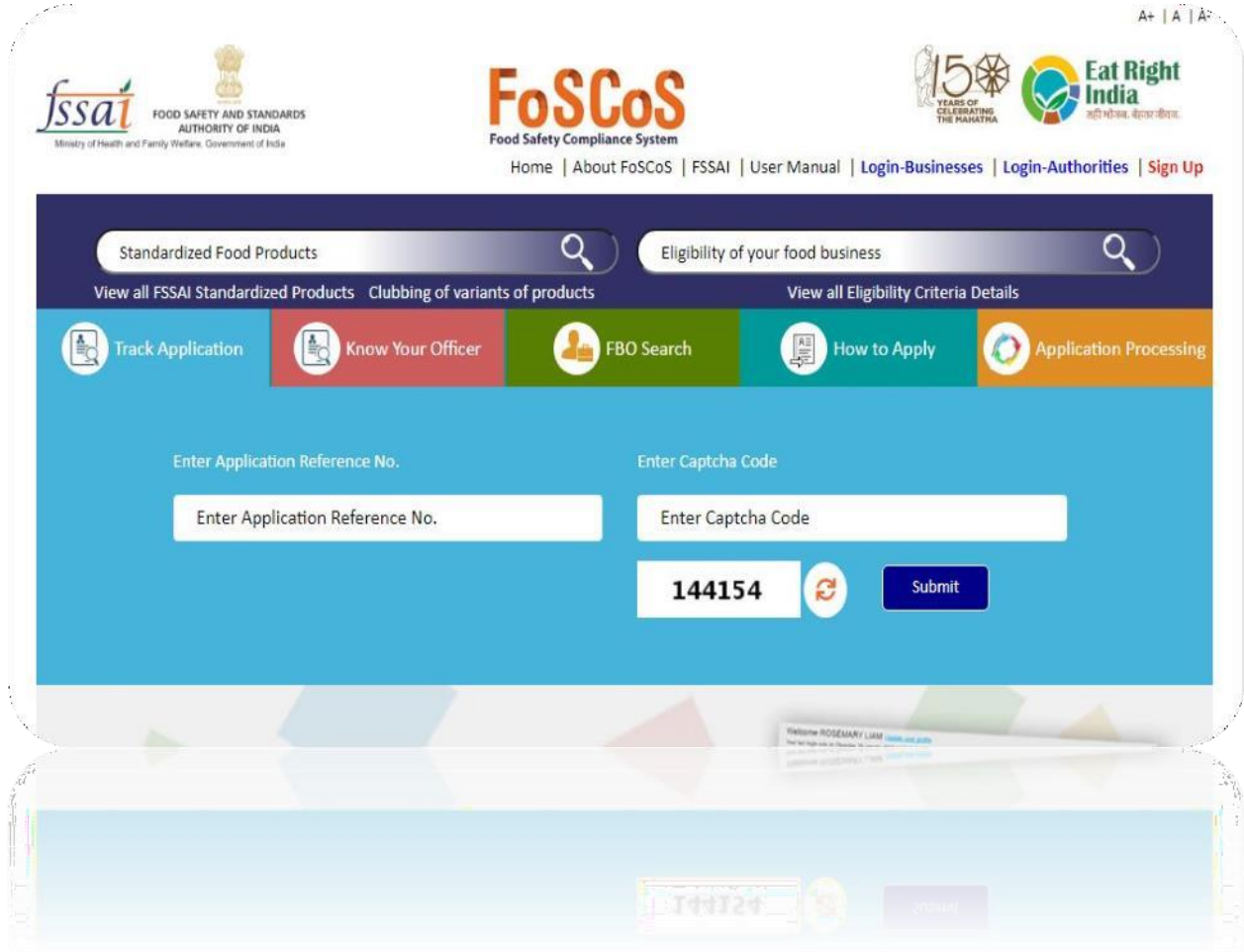
4.1 అవలోకనం

ఫుడ్ సేఫ్టీ స్టాండర్డ్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా (Fssai) ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్ యాక్ట్ 2006 కింద స్థాపించబడింది, ఇది ఇప్పటివరకు వివిధ మంత్రిత్వ శాఖలలో ఆహార సంబంధిత సమస్యలను నిర్వహించే వివిధ చట్టాలు మరియు ఆదేశాలను ఏకీకృతం చేస్తుంది.

Fssai ఆహార వస్తువుల కోసం సైన్స్ ఆధారిత ప్రమాణాలను నిర్దేశించడానికి మరియు వాటి తయారీ, నిల్వ, పంపిణీ, అమ్మకం మరియు దిగుమతిని నియంత్రించడానికి మానవ వినియోగానికి మరియు విభాగాలకు సురక్షితమైన మరియు ఆరోగ్యకరమైన ఆహారాల లభ్యతను నిర్ధారించడానికి తయారీలో పాల్గొన్న ప్రతి ఆహార వ్యాపార నిర్వాహకుడు సృష్టించబడింది. , ప్రాసెసింగ్, ఆహార ఉత్పత్తుల నిల్వ పంపిణీ మరియు విక్రయం తప్పనిసరిగా FSSAI రిజిస్ట్రేషన్ లేదా లైసెన్స్ పొందాలి. ఇది 14-అంకెల రిజిస్ట్రేషన్ లేదా అన్ని ఆహార ప్యాకేజీలపై ముద్రించబడిన లైసెన్స్ నంబర్. 14-అంకెల రిజిస్ట్రేషన్ నంబర్ అసెంబ్లింగ్ రాష్ట్రం, నిర్మాత అనుమతి గురించి వివరాలను అందిస్తుంది.

4.1.1 నమోదు ప్రక్రియ: -

Registration Link : <https://foscos.fssai.gov.in/>



FEE STRUCTURE

Types/Category	Registration - 1 year	Central – 1 year	Railways – 1 year
New Application	Rs. 100	Rs. 7500	Rs. 2000
Renewal Application	Rs. 100	Rs. 7500	Rs. 2000
License/Certificate Modification	Rs. 100	Rs. 7500	Rs. 2000
Duplicate Certificate/License	10% of the applicable certificate fee	10% of the applicable license fee	10% of the applicable certificate fee

4.1.2 FSSAIలో RTS వర్గీకరణ

ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (ఆహార ఉత్పత్తుల ప్రమాణాలు మరియు

ఆహార సంకలనాలు) నిబంధనలు, 2011, 2.3.10: ధర్మల్ ప్రాసెస్డ్ ఫ్రూట్ పానీయాలు / ఫ్రూట్ డ్రింక్/ పండ్ల పానీయాలు సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉన్నాయి

1. ధర్మల్ ప్రాసెస్డ్ ఫ్రూట్ బెవరేజెస్ / ఫ్రూట్ డ్రింక్/ ఫ్రూట్ బెవరేజెస్ (క్యాన్, బాటిల్డ్, ఫ్లెక్సిబుల్ ప్యాక్ మరియు/లేదా అసెప్టిక్ ప్యాక్) సర్వ్ చేయడానికి సిద్ధంగా ఉంది అంటే జ్యూస్ లేదా పల్ప్/ప్యూరీ లేదా సాంద్రీకృత రసం లేదా ధ్వని గుఱ్ఱతో తయారు చేయబడిన పులియబెట్టని కానీ పులియబెట్టగల ఉత్పత్తి. పరిపక్వ పండు. పండ్ల రసం లేదా గుఱ్ఱలో నీరు, తొక్క నూనె, పండ్ల సారాంశాలు మరియు రుచులు, ఉప్పు, చక్కెర, విలోమ చక్కెర, ద్రవ గ్లూకోజ్, పాలు మరియు ఉత్పత్తికి తగిన ఇతర పదార్థాలు మరియు వేడి ద్వారా ప్రాసెస్ చేయబడే పదార్థాలు, చెడిపోకుండా ఉండటానికి, కంటైనర్లో సీలు చేయడానికి ముందు లేదా తర్వాత.

2. ఉత్పత్తి కింది అవసరాలను తీర్చాలి: -

(i) మొత్తం కరిగే ఘన (m/m) 10.0 శాతం కంటే తక్కువ కాదు

(ii) ఫ్రూట్ జ్యూస్ కంటెంట్ (m/m) (a) పానీయాన్ని అందించడానికి సిద్ధంగా ఉన్న నిమ్మ/నిమ్మకాయ 5.0 శాతం కంటే తక్కువ కాదు (b) అన్ని ఇతర పానీయం/పానీయం 10.0 శాతం కంటే తక్కువ కాదు.

3. కంటైనర్ను ఉత్పత్తితో బాగా నింపాలి మరియు దృఢమైన కంటైనర్లలో ప్యాక్ చేసినప్పుడు కంటైనర్ యొక్క నీటి సామర్థ్యంలో 90.0 శాతం కంటే తక్కువ కాకుండా ఆక్రమించాలి. కంటైనర్ యొక్క నీటి సామర్థ్యం 20°C వద్ద స్వేదనజలం యొక్క పరిమాణం, ఇది పూర్తిగా నిండినప్పుడు మూసివున్న కంటైనర్ పట్టుకోగలదు..

4.2 ఆహార భద్రత

పార్ట్ I - రిజిస్ట్రేషన్ కోసం దరఖాస్తు చేసుకునే చిన్న ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్లు అనుసరించాల్సిన సాధారణ పరిశుభ్రత మరియు పారిశుధ్య పద్ధతులు (నిబంధన 2.1.1(2) చూడండి))

ఆహార తయారీదారు/ప్రాసెసర్/హ్యాండల్ కోసం శానిటరీ మరియు హైజీనిక్ అవసరాలు

ఆహారం తయారు చేయబడిన, ప్రాసెస్ చేయబడిన లేదా నిర్వహించబడే ప్రదేశం క్రింది అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి:

1. ప్రాంగణం పారిశుధ్య ప్రదేశంలో ఉండాలి మరియు మురికి పరిసరాలు లేకుండా ఉండాలి మరియు మొత్తం పరిశుభ్రమైన వాతావరణాన్ని నిర్వహించాలి. అన్ని కొత్త యూనిట్లు పర్యావరణ కాలుష్య ప్రాంతాల నుండి దూరంగా ఏర్పాటు చేయబడతాయి.
2. తయారీ కోసం ఆహార వ్యాపారాన్ని నిర్వహించే ప్రాంగణంలో మొత్తం పరిశుభ్రమైన వాతావరణాన్ని నిర్వహించడానికి తయారీ మరియు నిల్వ కోసం తగిన స్థలం ఉండాలి.
3. ప్రాంగణం శుభ్రంగా ఉండాలి, తగినంత వెలుతురు మరియు వెంటిలేషన్ ఉండాలి మరియు కదలిక కోసం తగినంత ఖాళీ స్థలం ఉండాలి.
4. అంతస్తులు, పైకప్పులు మరియు గోడలు తప్పనిసరిగా ధ్వని స్థితిలో నిర్వహించబడాలి. ఫ్లేకింగ్ పెయింట్ లేదా ప్లాస్టర్ లేకుండా అవి మృదువుగా మరియు సులభంగా శుభ్రం చేయాలి.
5. ఫ్లోర్ మరియు స్కర్టెడ్ గోడలు ప్రభావవంతమైన క్రిమిసంహరిణితో అవసరానికి అనుగుణంగా కడుగుతారు, ఆవరణలో అన్ని కీటకాలు లేకుండా ఉంచాలి. వ్యాపారం నిర్వహించే సమయంలో పిచికారీ చేయరాదు, బదులుగా, ఆవరణలోకి వచ్చే స్నే పైలను చంపడానికి పై స్వాట్లు/ప్లాప్లను ఉపయోగించాలి. విండోస్, ఆవరణను క్రిమిరహితంగా చేయడానికి తలుపులు మరియు ఇతర ఓపెనింగ్లను నెట్ లేదా స్క్రీన్తో అమర్చాలి, తయారీలో ఉపయోగించే నీరు త్రాగడానికి యోగ్యమైనది మరియు అవసరమైతే ఏదైనా గుర్తింపు పొందిన ప్రయోగశాలలో నీటి యొక్క రసాయన మరియు బాక్టీరియా పరీక్షలను క్రమం తప్పకుండా చేయాలి.
6. ప్రాంగణంలో నిరంతరం త్రాగునీటి సరఫరా ఉండేలా చూడాలి. అడపాదడపా నీటి సరఫరా విషయంలో, ఆహారంలో ఉపయోగించే నీటికి తగిన నిల్వ ఏర్పాటు లేదా కడగడం పిచ్చిగా ఉంటుంది.
7. పనిలో పనిచేసినప్పుడు పరికరాలు మరియు యంత్రాలు సులభంగా శుభ్రపరచడానికి అనుమతించే డిజైన్తో ఉండాలి. కంటైనర్లు, పట్టికలు, యంత్రాల పని భాగాలు మొదలైనవాటిని శుభ్రపరిచే ఏర్పాట్లు అందించబడతాయి.

8. ఆహారాన్ని తయారు చేయడం, ప్యాకింగ్ చేయడం లేదా నిల్వ చేయడంలో ఆరోగ్యానికి హాని కలిగించే లోహ కాలుష్యానికి కారణమయ్యే పాత్ర, కంటైనర్ లేదా ఇతర పరికరాలను ఉపయోగించకూడదు. (రాగి లేదా ఇత్తడి పాత్రలకు సరైన లైనింగ్ ఉండాలి).
9. అచ్చు/శిలీంధ్రాలు మరియు ముట్టడి నుండి విముక్తిని నిర్ధారించడానికి అన్ని పరికరాలను శుభ్రంగా ఉంచాలి, కడిగి, ఎండబెట్టాలి మరియు వ్యాపారం ముగిసే సమయానికి పేర్చాలి..
10. సరైన తనిఖీని అనుమతించడానికి అన్ని పరికరాలను గోడల నుండి దూరంగా ఉంచాలి.
11. సమర్థవంతమైన డ్రైనేజీ వ్యవస్థ ఉండాలి మరియు చెత్తను పారవేసేందుకు తగిన నిబంధనలు ఉండాలి.
12. ప్రాసెసింగ్ మరియు తయారీలో పనిచేసే కార్మికులు క్లీన్ అప్రాన్లు, హ్యాండ్ గ్లోవ్స్ మరియు హెడ్ వేర్లను ఉపయోగించాలి.
13. అంటు వ్యాధులతో బాధపడుతున్న వ్యక్తులు పని చేయడానికి అనుమతించబడరు. ఏదైనా కోతలు లేదా గాయాలు అన్ని సమయాలలో కప్పబడి ఉంటాయి మరియు వ్యక్తి ఆహారంతో ప్రత్యక్ష సంబంధంలోకి రావడానికి అనుమతించకూడదు.
14. ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లందరూ తమ గోళ్లను కత్తిరించి, శుభ్రంగా ఉంచుకోవాలి మరియు పనిని ప్రారంభించే ముందు మరియు టాయిలెట్ ఉపయోగించిన ప్రతిసారీ సబ్బు, డిటర్జెంట్ మరియు నీటితో వారి చేతులను కడగాలి. ఆహార నిర్వహణ ప్రక్రియల సమయంలో శరీర భాగాల గోకడం, జుట్టుకు దూరంగా ఉండాలి.
15. ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లందరూ ధరించడం, తప్పుడు గోర్లు లేదా ఇతర వస్తువులు లేదా వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలు ఆహారంలో పడకుండా ఉండాలి మరియు వారి ముఖం లేదా వెంట్రుకలను తాకకూడదు.
16. ప్రాంగణంలో ముఖ్యంగా ఆహారాన్ని నిర్వహించేటప్పుడు తినడం, నమలడం, ధూమపానం చేయడం, ఉమ్మివేయడం మరియు ముక్కు ఊదడం నిషేధించబడాలి.
17. నిల్వ చేయబడిన లేదా అమ్మకానికి ఉద్దేశించిన అన్ని వస్తువులు వినియోగానికి సరిపోతాయి మరియు కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి సరైన కవర్ కలిగి ఉండండి.
18. ఆహార పదార్థాలను రవాణా చేయడానికి ఉపయోగించే వాహనాలు తప్పనిసరిగా మంచి రిపేర్లో మరియు శుభ్రంగా ఉండాలి.
19. ప్యాక్ రూపంలో లేదా కంటైనర్లలో రవాణా చేస్తున్నప్పుడు ఆహారాలు అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను నిర్వహించాలి.

20. పురుగుమందులు / క్రిమిసంహారకాలను విడిగా ఉంచాలి మరియు నిల్వ చేయాలి మరియు ఆహార తయారీ / నిల్వ / నిర్వహణ ప్రాంతాలకు దూరంగా ఉండాలి.

4.3 లేబులింగ్

లేబులింగ్

అవసరాలు

భారతదేశంలో విక్రయించబడే అన్ని ఆహార ఉత్పత్తులు ముందుగా ప్యాక్ చేయబడి, ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (ప్యాకేజింగ్ మరియు లేబులింగ్) నిబంధనలు, 2011కి అనుగుణంగా ఉండాలి. ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల నియంత్రణ, 2011 అనేది ఆరోగ్య మరియు కుటుంబ సంక్షేమ మంత్రిత్వ శాఖ ఆధ్వర్యంలోని ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా ద్వారా జారీ చేయబడిన నోటిఫికేషన్. ఈ కథనంలో, భారతదేశంలో ఆహార లేబులింగ్కు సంబంధించిన నిబంధనలను మేము పరిశీలిస్తాము.

ఆహార లేబులింగ్ నిబంధనల యొక్క వర్తింపు

ఫుడ్ లేబులింగ్ నిబంధనలకు భారతదేశంలోని లేబులింగ్ నిబంధనలకు అనుగుణంగా అన్ని "ప్రీప్యాకెడ్డ్" లేదా "ప్రీ-ప్యాక్డ్ ఫుడ్" అవసరం. నిబంధనల ప్రకారం, ప్రీప్యాకెడ్డ్ ఫుడ్ అంటే ఆహారాన్ని, ఏదైనా ప్రకృతి ప్యాకేజీలో ఉంచి, కంటెంట్ను తారుమారు చేయకుండా మార్చలేని విధంగా మరియు వినియోగదారునికి విక్రయించడానికి సిద్ధంగా ఉంటుంది..

సాధారణ లేబులింగ్ అవసరాలు

భారతదేశంలో విక్రయించబడే అన్ని ప్రీప్యాకెడ్డ్ ఫుడ్ ద్వారా ఈ క్రింది లేబులింగ్ అవసరాలు తప్పనిసరిగా పాటించాలి:

- లేబుల్ తప్పనిసరిగా ఇంగ్లీష్ లేదా హిందీ లేదా దేవనాగ్రి భాషలో ఉండాలి. పైన పేర్కొన్న వాటికి అదనంగా, లేబుల్లో అవసరమైన విధంగా ఏదైనా ఇతర భాషలో సమాచారం ఉండవచ్చు.
- లేబుల్ ఆహారం గురించి తప్పుగా భావించే, తప్పుదారి పట్టించే, మోసపూరితమైన లేదా ఉత్పత్తికి సంబంధించి తప్పుడు అభిప్రాయాన్ని కలిగించే సమాచారాన్ని కలిగి ఉండకూడదు.
- కంటైనర్ నుండి సులభంగా వేరు చేయబడని విధంగా లేబుల్ తప్పనిసరిగా కంటైనర్కు అతికించబడాలి.
- లేబుల్లో సమర్పించబడిన కంటెంట్లు లేదా సమాచారం స్పష్టంగా, ప్రముఖంగా, చెరగని మరియు వినియోగదారు సులభంగా చదవగలిగేలా ఉండాలి.

- కంటైనర్ రేపర్తో కప్పబడి ఉంటే, రేపర్ తప్పనిసరిగా అవసరమైన సమాచారాన్ని కలిగి ఉండాలి లేదా అస్పష్టంగా లేకుండా ఉత్పత్తి యొక్క లేబుల్ను సులభంగా చదవగలిగేలా చేయాలి.
- ఆహార పేరు తప్పనిసరిగా వాణిజ్య పేరు మరియు కలిగి ఉన్న ఆహారం యొక్క వివరణతో పాటు పేర్కొనాలి. ఆహారంలో ఒకటి కంటే ఎక్కువ పదార్థాలు ఉన్నట్లయితే, దాని తయారీ సమయంలో, బరువు లేదా వాల్యూమ్ ద్వారా వాటి కూర్పు యొక్క అవరోహణ క్రమంలో పదార్థాల జాబితాను తప్పనిసరిగా సమర్పించాలి..

పోషకాహార సమాచారం

పోషకాహార సమాచారం లేదా 100 gm లేదా 100ml లేదా ఉత్పత్తి యొక్క ప్రతి సేవకు

పోషకాహార వాస్తవాలు క్రింది సమాచారంతో పాటు తప్పనిసరిగా లేబుల్ పై ఇవ్వాలి:

- kcal లో శక్తి విలువ;
- గ్రాము (g) లేదా ml లో ప్రోటీన్, కార్బోహైడ్రేట్ (చక్కెర పరిమాణాన్ని పేర్కొనండి) మరియు కొవ్వు మొత్తం;
- పోషకాహారం లేదా ఆరోగ్య దావా చేసిన ఏదైనా ఇతర పోషకాల మొత్తం;
- లేబుల్లో చేసిన ఏదైనా “హెల్త్ క్లెయిమ్” లేదా “న్యూట్రిషన్ క్లెయిమ్” లేదా “రిస్క్ రిడక్షన్” క్లెయిమ్ను FSSAI అధికారులు క్లుప్తంగా పరిశీలిస్తారని గమనించడం ముఖ్యం. అందువల్ల, అటువంటి దావా ఏదైనా తప్పనిసరిగా పరీక్ష డేటా ద్వారా ధృవీకరించబడాలి. నియమాల ప్రకారం, “ఆరోగ్య దావా”, “పోషకాహార దావా” మరియు “రిస్క్ తగ్గింపు” దావా కోసం క్రింది నిర్వచనం ఉంది: “ఆరోగ్య క్లెయిమ్లు” అంటే ఆహారం లేదా ఆ ఆహారం మరియు ఆరోగ్యం యొక్క భాగం మధ్య సంబంధం ఉందని సూచించే లేదా సూచించే ఏదైనా ప్రాతినిధ్యం మరియు శరీరం యొక్క పెరుగుదల, అభివృద్ధి మరియు సాధారణ విధుల్లో పోషకాల యొక్క శారీరక పాత్రను వివరించే పోషకాహార దావాలు ఉంటాయి, ఆరోగ్య క్లెయిమ్లు” అంటే ఆహారం లేదా ఆ ఆహారం మరియు ఆరోగ్యం యొక్క భాగం మధ్య సంబంధం ఉందని సూచించే, సూచించే లేదా సూచించే ఏదైనా ప్రాతినిధ్యం మరియు శరీరం యొక్క పెరుగుదల, అభివృద్ధి మరియు సాధారణ విధుల్లో పోషకాల యొక్క శారీరక పాత్రను వివరించే పోషకాహార దావాలు ఉంటాయి.

ఆరోగ్యం లేదా పనితీరును మెరుగుపరచడం లేదా ఆరోగ్యాన్ని సవరించడం లేదా సంరక్షించడంలో సహకారం ఆరోగ్య సంబంధిత పరిస్థితి;

- “న్యూట్రీషన్ క్లెయిమ్” అంటే ఆహారంలో నిర్దిష్ట పోషకాహార లక్షణాలు ఉన్నాయని, అవి శక్తి విలువకు పరిమితం కాకుండా ప్రోటీన్, కొవ్వు కార్బోహైడ్రేట్లు, విటమిన్లు మరియు ఖనిజాలను కలిగి ఉన్నాయని సూచించే, సూచించే లేదా సూచించే ఏదైనా ప్రాతినిధ్యం.;
- “ఆరోగ్య క్లెయిమ్ల సందర్భంలో రిస్క్ తగ్గింపు” అంటే వ్యాధి లేదా ఆరోగ్య సంబంధిత స్థితికి సంబంధించిన ప్రధాన ప్రమాద కారకాన్ని గణనీయంగా మార్చడం.;

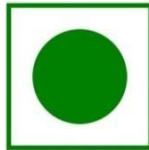
వెజ్ లేదా నాన్ వెజ్ సింబల్

"నాన్-వెజిటేరియన్" అయిన అన్ని ప్యాక్ చేసిన ఆహారం తప్పనిసరిగా బ్రౌన్ అవుట్లైన్తో చతురస్రం లోపల గోధుమ రంగుతో నిండిన వృత్తం చిహ్నంగా ఉండాలి. ఒక ఆహారంలో మాంసాహార పదార్థంగా గుడ్డు మాత్రమే ఉన్నట్లయితే, తయారీదారు ఆ ఉత్పత్తిలో గుడ్డు మాత్రమే ఉందని డిక్లరేషన్ ఇవ్వవచ్చు మరియు మాంసాహార చిహ్నాన్ని జోడించవచ్చు..



నాన్ వెజ్ సింబల్

ప్యాక్ చేయబడిన శాఖాహారం ఆహారంలో ఆకుపచ్చ రంగుతో కూడిన చతురస్రం లోపల ఆకుపచ్చ రంగు నిండిన వృత్తం ఉండే చిహ్నం ఉండాలి.



వెజ్ సింబల్

ఆహార సంకలనాలు, రంగులు మరియు రుచులకు సంబంధించిన సమాచారం

ఆహార ఉత్పత్తిలో ఉన్న ఆహార సంకలనాలు తప్పనిసరిగా నిర్దిష్ట పేర్లు లేదా గుర్తించబడిన అంతర్జాతీయ సంఖ్య గుర్తింపులతో పాటు తరగతి శీర్షికలతో పాటు పేర్కొనబడాలి. “అనుమతించబడిన సహజ రంగు(లు) వంటి నిర్దిష్ట స్టేట్మెంట్లతో పాటు కలరింగ్ మ్యాటర్ను జోడించడం లేబుల్పై పేర్కొనబడాలి”, లేబుల్పై ఉన్న పదార్థాల జాబితా క్రింద మాత్రమే. అదనపు సువాసన ఏజెంట్ను జోడించిన సందర్భంలో, లేబుల్పై ఉన్న పదార్థాల జాబితా క్రింద “జోడించిన రుచిని కలిగి ఉంది” వంటి ప్రకటనలో పేర్కొనాలి..

తయారీదారు పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా

ప్రతి ఆహార ప్యాకేజీపై తయారీదారు పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా తప్పనిసరిగా పేర్కొనబడాలి. దిగుమతి చేసుకున్న ఆహారం విషయంలో, ప్యాకేజీలో తప్పనిసరిగా భారతదేశంలోని దిగుమతిదారు పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా ఉండాలి.

నికర పరిమాణం

అన్ని ప్యాక్ చేయబడిన ఆహారం తప్పనిసరిగా బరువు లేదా వాల్యూమ్ లేదా సంఖ్య ఆధారంగా పందెం పరిమాణాన్ని కలిగి ఉండాలి. ప్యాకేజీలో ఉన్న వస్తువు యొక్క నికర పరిమాణం తప్పనిసరిగా రేపర్లు మరియు ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్ల బరువును మినహాయించాలి.

బ్యాచ్ గుర్తింపు చాలా సంఖ్య

అన్ని ప్యాక్ చేసిన ఆహారంపై లాట్ నంబర్ లేదా బ్యాచ్ నంబర్ లేదా కోడ్ నంబర్ తప్పనిసరిగా పేర్కొనబడాలి, తద్వారా తయారీ మరియు పంపిణీ సమయంలో దాన్ని గుర్తించవచ్చు.

తయారీ లేదా ప్యాకింగ్ తేదీ

వస్తువు తయారు చేయబడిన, ప్యాక్ చేయబడిన లేదా ముందుగా ప్యాక్ చేయబడిన తేదీ, నెల మరియు సంవత్సరం తప్పనిసరిగా లేబుల్ పై పేర్కొనబడాలి. మూడు నెలల కంటే ఎక్కువ నిల్వ ఉండే ఆహార ఉత్పత్తుల విషయంలో, "బెస్ట్ బిఫోర్ డేట్"తో నెల మరియు తయారీ సంవత్సరం ఇవ్వవచ్చు. మూడు నెలల కంటే తక్కువ షెల్ఫ్ జీవితాన్ని కలిగి ఉన్న ఉత్పత్తుల విషయంలో, వస్తువును తయారు చేసిన లేదా తయారు చేసిన లేదా ముందే ప్యాక్ చేసిన తేదీ, నెల మరియు సంవత్సరం తప్పనిసరిగా లేబుల్ పై తేదీకి ముందు ఉత్తమంగా పేర్కొనాలి..

గుమతి చేసుకున్న ఆహారం కోసం మూలం దేశం

దిగుమతి చేసుకున్న ఆహారం కోసం, ఆహారం యొక్క మూలం దేశం ఆహారం యొక్క లేబుల్ పై ప్రకటించాలి. ఒక ఆహార ఉత్పత్తి దాని స్వభావాన్ని మార్చే రెండవ దేశంలో ప్రాసెసింగ్ కు గురైనట్లయితే, లేబులింగ్ ప్రయోజనాల కోసం ప్రాసెసింగ్ నిర్వహించబడే దేశాన్ని మూల దేశంగా పరిగణించాలి..

ఉపయోగం కోసం సూచనలు

ఉత్పత్తి యొక్క సరైన వినియోగాన్ని నిర్ధారించడానికి, అవసరమైతే, పునర్నిర్మాణంతో సహా ఉపయోగం కోసం సూచనలను లేబుల్ పై చేర్చాలి.



మమ్మల్ని సంప్రదించండి

దర్శకుడు

ఇండియన్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ టెక్నాలజీ

(ఆహార శుద్ధి పరిశ్రమల మంత్రిత్వ శాఖ, భారత ప్రభుత్వం) పుదుక్కోట్టై

రోడ్, తంజావూరు - 613 005, తమిళనాడు

ఫోన్ నో.: +91- 4362 - 228155, ఫ్యాక్స్.: +91 - 4362 - 227971

ఇమెయిల్: director@iifpt.edu.in; వెబ్: www.iifpt.edu.in

