# نور شفا ييثر اورز تك افزوده خوراك كي

بيكيك اوركيلنك مصعلق كمابجه

# یرتا بچ کا شکاروں اورزری صنعت سے مسلک افراد کی رہنمائی کیلئے تر تیب دیا گیا ہے تا کہ خوراک اور اس سے جڑے کا روبار میں مدد گار ثابت ہو سکے۔







### **ENDORSEMENT**

E-BOOK میں تال سے سے رہما اصول زنگ افزودہ خوراک یکی لندم اورا سکائی اور دیر سطعنوعات کے کاروبار کو بطریقدا سن چلاکے میں مدد گار ثابت ہوں گے۔ میں زنگ گندم اور اس سے منسلک کاروباری حضرات اور زرعی اور صنعتی اداروں کی حوصلہ افزائی کروں گا کہ وہ اس E-Book سے زیادہ سے زیادہ مستفید ہوں اور زنگ افزودہ گندم اور اس سے منسلکہ خوراک کے کاروبار کو ترجیحی بنیا دوں پر آگ بڑھا ئیں۔

میں منسٹری آف نیشنل ہیلتھ سروسز ریگولیشنز اینڈ کوآرڈی نیشن اورنیشنل فورٹی فکیشن الائنس پا کستان کی جانب سے زنک افزودہ خوراک کے کاروبار کی تجارتی بنیادوں پر کئے اقدامات میں تعاون کرتار ہوں گا۔اس کےعلاوہ ہم متعلقہ ریگولیٹری اتھارٹیز کوبھی آگاہ کریں گے کہ وہ Book میں شامل ہدایات کو متعلقہ ریگولیٹری فریم ورک کی روشنی میں خوراک سے منسلک کاروبار کی بہتری کیلیے بوقت ضرورت استعال کریں۔

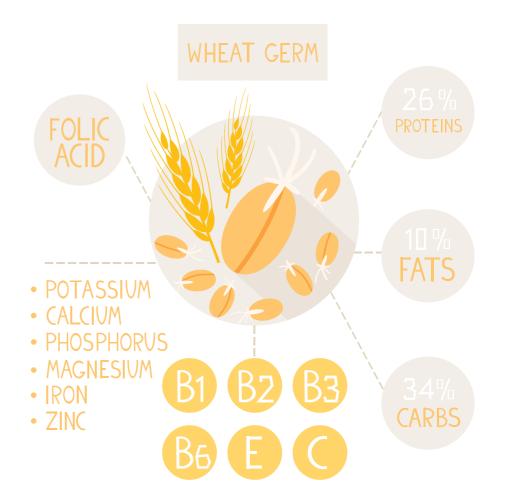
ڈ اکٹر <mark>بصیرخان ا چکز کی</mark> ڈائریکٹر ہیلتھ پردگرامزاینڈ نیوٹریشن سیکرٹری نیشن فورٹی فکیشن الائنس منسٹری آف نیشنل ہیلتھ سروہز ریگولیشیز اینڈ کوآرڈ ی نیشن

تعارف خوراک کی پیکنگ اور مارکنگ سے متعلق معلومات کی فراہمی نہایت اہم ہے۔ تا کہ صارفین کی رہنمائی سے متعلقہ مروّجہ توانین کی یاسداری کی جاسکے۔ قدرتی طریقہ سے زرعی اجناس میں زنگ کی افزودگی ایک سہل اور قابل عمل طریقہ کار ہے۔اس ذربعه سے اناج كوفورى طور پر استعال ميں لايا جا سكتا ہے۔ اس کتابچہ میں دی گئی معلومات سے مرقّح جہ توانین کو بہتر طریقہ سے مملد رآ مدکرنے میں مدد ملے گی تا کہ زرعی اجناس کے کاروبارکوبطریقہ احسن چلایا جا سکے۔ خوراک میں زنک کی موجودگی اور اس کی پیکنگ اورلیبلنگ کاعمل تصدیق شدہ لیبارٹریز سے حاصل کردہ سرٹیفکیٹ سے منسلک ہے جن کو متعلقہ ریگولیٹری اداروں سے تصدیق کرانا بھی ضروری ہے۔ پاکستان میں گندم کی نئی اقسام کی تروینج کے اداروں نے زنگ گندم کی تصدیق شدہ اقسام کو زمینداروں اورزرعی کاروبار میں شامل کیا ہے۔ ان اقسام میں زنگول 2016 ، اکبر 2019اور نواب 2021 شامل ہیں۔ اس کی پیداوار روایتی طریقہ کاشت کے ذریعے کی گئی ہے۔ بير اقسام ها رويست پيس اور CIMMYT اور Pakistan National Agricultural Research System کے تعاون سے تیار کی گئی ہیں اوراب زنک افزوده گندم کی بیراقسام مارکیٹ میں کا روبارکیلئے دستیاب ہیں۔ ہارویسٹ پلس زنک افزودہ خوراک کی ترویج کیلئے CGIAR اور قومی زرعی اداروں کے ساتھ ملکر کوشاں ہے۔ان مربوط

کوششوں کی وجہ سے ملک میں غذائی کمی کے مسائل سے نبر دآ زما ہونے میں مدد ملے گی۔

کتابچہ کے مقاصد اس کتا بچیرکی مدد سے مندرجہ ذیل مقاصد کے حصول میں مدد مل سکے گی۔ 1\_زمیندار حضرات اورز رعی معیشت سے جڑے افراد کیلئے زنک افزودہ خوراک کی پیکنگ اورلیپلنگ میں مدد ملے گی۔ 2۔ معلوماتی کتابچہ برائے زنگ افزودہ خوراک کے بہتر کاروبار کیلئے۔ 3\_زنک افزودہ خوراک کی تیاری، حفاظت اور کاروبار سے متعلق طريقة کارے آگاہی۔ 4۔ زنگ شدہ خوراک کی پیکنگ اورلیبلنگ سے متعلقہ تربيت حاصل كرنے كاموقع \_

زنگ افزودہ خوراک کیوں ضروری ہے؟ خوراک کی کمیابی اوراس میں خصوصاً زنگ کی کمی سے ہونے والے صحت ک پرانژات ترقی پزیرمما لک کاایک بہت بڑامسکہ ہے۔ پاکستان میں گندم کا خوراک کے طور پر استعال نہایت اہم ہے گندم کی اقسام میں زنگ کی موجودگی کی حدعمومی طور پر نا کافی ہے۔اسکے گندم کی نئی اقسام کی کاشت اور ترویج بہت ضروری ہے جن میں زنگ کی مقدار قدرتی طور پر زیادہ ہو۔ اس سے زنگ کی کمی سے پیدا شدہ صحت کے مسائل سے نبر دا زما ہونے میں مدد ملے گی۔ اس طریقہ کار سے زنگ کی گندم میں موجودگی ایک مسلسل اور جامع پروگرام ہے۔ پیطریقہ کارسستا اور نہایت قابل عمل ہے۔اس کےعلاوہ زنک افزودہ فصلوں کی ترویج ایک منافع بخش کاروبار بھی ہے۔ پاکستان میں خوراک اور غذائی معلومات سے متعلق رہنمائی کیلئے Pakistan Dietary Guidelines ایک نہایت مفیر گائیڈ بک ہےجس میں افراد کیلئے روزانہ کی بنیاد پر منرلز اور دوسرے غذائی اجزاءکے پارے میں معلومات موجود ہیں۔



### اجناس کے بہترین معیار کا حصول

پاکستان میں اجناس کی پیداوار میں اضافہ کے ساتھ ساتھ اجناس کی دیکھ بھال اور حفاظت کیلئے افراد کی تربیت اور استعداد کا رکوبڑھانے کی ضرورت ہوگ ۔ پاکستان میں اجناس کے کاروبار کے مراحل پیداوار سے لے کرذخیرہ کے دوران بہترین نگہداشت ایک مسلسل تربیتی ہے۔اجناس کی پیداوار سے لے کر کٹائی تک کے مراحل میں اجناس کے ضائع ہونے کے خطرات موجود رہتے ہیں۔حشرات اور دیگر عوامل سے اجناس کی حفاظت ایک ہمہ وقتی عمل ہے۔اجناس میں روئیدگی موجود ہوتی ہے۔اسلے اس نہا کی دیکھ بھال نہایت مرور پر حیا تیاتی ، کیمیائی اور تکینگی عوامل اثر انداز ہوتے ہیں۔زنک افزودہ اجناس یعنی زنک گذار کو بلیے انکی مراحل کی شاخت اور کاروبار بہتر طریقہ سے کیا جاسے۔ذخیرہ گاہ میں صفائی سقر ای اور اس کا مسلسل معائذ ایک بہترین مروجو طریقہ کار ہے۔



### اجناس کی حفاظت کیلیے مختلف ذخیرہ گاہیں

گندم، چاول اور دوسری زرعی اجناس اورائلے بیچ کےطور پر حفاظت کیلئے محفوظ ذخیرہ گاہوں کا ہونا بہت ضروری ہے۔غیر معیاری ذخیرہ گاہوں کی وجہ سے اجناس کی حفاظت صحیح طریقہ سے ہیں ہوسکتی جس کی وجہ سے بعد از کٹائی اجناس کے معیار اوروزن میں کمی واقع ہونا شروع ہوجاتی ہے۔

پاکستان میں سات سےزائد اقسام کی ذخیرہ گاہیں موجود ہیں اور ان میں اجناس کا بحفا ظت ذخیر ہ ایک مشکل مرحلہ ہے۔لیکن ذخیر ہ کا ری اگر سائنسی بنیا دوں پر رہنما اصولوں کے مطابق کی جائے تو اس سے بہت بہتر نہائج حاصل ہو سکتے ہیں۔



House Type



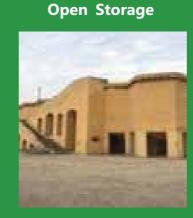
**Open Bulkhead** 



**Bag Storage** 



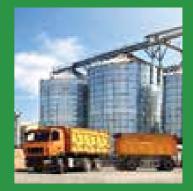
**Binishells** 



**Haxagonal Bins** 



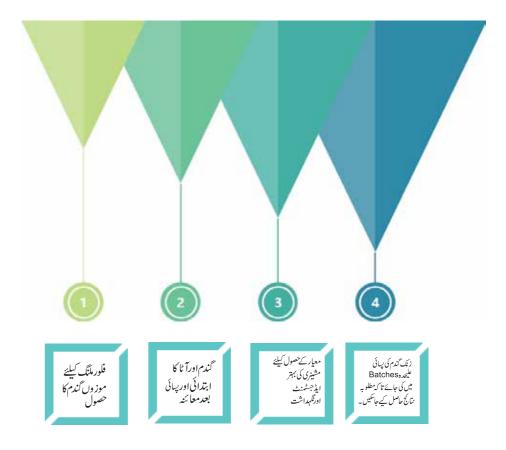
**Hermetic Bags** 



**Steel Silos** 

زنگ افزودہ گندم سے کاکل کی تیاری اور اسکی مارکیپنگ فلور ملز زنگ گندم کی پیائی اور اسکی مارکیٹنگ کیلئے ایک بہترین صنعتی کا روبار ہے۔ فلور ملز کے ذریعہ سے زنگ گندم کی عام لوگوں تک فراہمی بڑے مناسب اور تیز ترطریفہ کارے ممکن ہے۔ زنگ گندم کے علاوہ عام گندم میں وٹامن اور مزلز کا اضافہ بھی کمرشل فلور ملز کے ذریعہ سے کیا جاتا ہے۔ فلور ملز درج ذیل نکات کو سامنے رکھ کرآٹے کی تیاری نے بہترین نتائج حاصل کر سکتی ہیں۔







قدرتي زنك افزوده خوراك قدرتی زنگ افزودہ خوراک کی مارکیٹنگ کیلئے اس کی پیکنگ اور لیبلنگ کے ساتھ ساتھ ضروری معلومات کا اندراج بہت ضروری ہے۔ بیمعلومات صارفین کے انتخاب کیلئے ایک ضروری عمل ہے۔ غذائی معلومات کی فراہمی صارفین کیلئے نہ صرف آسانی کا باعث ہے بلکہاس سےصارفین کااعتماد بھی حاصل کیا جاسکتا ہے۔ خوراک میں موجود اجزاء اور انکی افادیت کے بارے میں ڈیکلریشن ایک قانونی ضرورت ہے۔ زنک افزودہ خوراک کے کاروبار کیلئے اس کے پیل پر جو کچھلکھا ہو، وہ یقینی طور پر پیش کردہ خوراک میں اسی طرح سے موجود ہوں جن کیلیۓ فروخت کنندہ نے خوراک کے بارے میں دعویٰ کیا ہو۔

زنک افزوده خوراک کی لیبانگ کیوں ضروری ہے؟ 🖈 صارفین کوزنک افزودہ خوراک کے فوائد سے آگا ہی۔ 🖈 غذامیں موجودا جزا کے صحت کیلئے فوائد۔ ارفین کے بہترین اعتماد کی ضامن ہے۔ 🛠 لوگوں کی غذائی اجزاء کی اہمیت کے بارے میں رہنمائی 🚽 زنگ افزوده خوراک کی کبیلنگ مس طرح کی جائے ؟ قوی یقین نہ کرے کہ پیش کردہمصنوعات میں وہی کچھ ہےجس کا کہ دعوی کیا جا رہا الم خوراک کو مارکیٹ میں لانے سے پہلے اس کے اجزاء کا منظور شدہ لیبارٹری معائنه بهت ضروری ہے۔ اس کے علاوہ خوراک سے متعلقہ لیبارٹری سر ٹیفکیٹ کو متعلقہ فوڈ ریگولیٹری اتھارٹی سے تصدیق کراناتھی ضروری ہے۔ الیبل پراضافی معلومات کا اندارج صارفین سر ٹیفکیٹ کی رہنمائی کے لیے بہت ضروری ہے۔



خوراک سے متعلقہ مصنوعات کی پیکنگ
زنک افز وده خوراک اوراس میں منرلز اوروٹامن <sup>یع</sup> نی زنک ، وٹامن Aاور
فولک ایپڈ اور دوسرے اجزاء کی موجودگی کی بہترین حفاظت کیلئے
مناسب پیکنگ انتہائی ضروری ہے۔
خوراک میں زنک اور وٹامن اے اور فولک ایپڈ اور دوسرے اجزاء کی
موجودگی کومشتہر کرنا ہوتو اس سے متعلقہ درج شدہ مثالوں سے مدد لی جا
سکتی ہے۔ پیکنگ کیلئے ایسا مٹریل استعال کیا جانا چاہیئے جوخوراک میں
غذا کی موجودگی کو برقر ارر کھے۔ برٹش اسٹینڈ رڈ انسٹیوشن نے 800 سے
زائد standards کومرتب کیاہے جوخوراک اورمشر وبات کی تیاری
کے دوران فوڈ سیفٹی کے مروحہ اصولوں کے مطابق احتیاط سے ترتیب
د پاہے۔ اس سلسلے میں خوراک سے متعلقہ معلومات کو شامل کرنا ہے۔
پاکستان میں پنجاب فوڈ اتھارٹی اور دوسرے صوبائی اداروں سے
2018 کے رودلز کے مطابق Non-food Standard یعنی غیر
معیاری پیکنگ میڑیلز کے استعال پر پابندی ہے۔

	NUTRITIONAL		
Per 100g		Per serving (appro	ox. 25g or 1 Piece)
Energy	1515 KJ/362 Kcal	Per serving (appro Energy	ox. 25g or 1 Piece) 379 KJ/ 91 Kcal
Energy Fat		Per serving (appro Energy Fat	ox. 25g or 1 Piece)
Energy Fat of which:	1515 KJ/362 Kcal 2.5	Per serving (appro Energy Fat of which:	ox. 25g or 1 Piece) 379 KJ/ 91 Kcal 0.63 g
Energy Fat of which: Saturated	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated	ox. 25g or 1 Piece) 379 KJ/ 91 Kcal 0.63 g 0.13 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated	0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated	xx. 25g or 1 Piece) 379 KJ/91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.38 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates	0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which:	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g <b>75 g</b>	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which:	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.33 g 19 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.38 g 199 g 0.13 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g 0.5 g 745 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.38 g 19 g 0.13 g 0.13 g 19 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber	1515 KJ/362 Kcal 2,5 0,5 g 0,5 g 1,5 g 75 g 0,5 g 74 5 g 2 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Stugars Starch Fiber	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.38 g 0.38 g 0.38 g 0.38 g 0.39 g 0.39 g 0.5 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g 74.5 g 2 g 11 g	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 19 g 0.13 g 0.5 g 3 g
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g 745 g 2 g 2 g 11 g 32 mg	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.38 g 199 g 0.13 g 0.93 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.5 g 0.
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt Calcium	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g 745 g 2 g 11 g 3 2 mg 2 mg	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt Calcium	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.5 m 0.3 g 0.5 m 0.5 m
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt Calcium Iron	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g 74 5 g 2 g 11 g 32 mg 2 mg 3.3 mg	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt Calcium Iron	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.13 g 0.13 g 0.38 g 0.88 g 0.5 g 0.5 m 0.5 m 0.63 m 0.63 m
Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt Calcium	1515 KJ/362 Kcal 2.5 0.5 g 0.5 g 1.5 g 75 g 0.5 g 745 g 2 g 11 g 3 2 mg 2 mg	Per serving (appro Energy Fat of which: Saturated Monounsaturated Polyunsaturated Carbohydrates of which: Sugars Starch Fiber Protein Salt Calcium Hron Potassium	xx. 25g or 1 Piece) 379 K/J 91 Kcal 0.63 g 0.13 g 0.5 m 0.3 g 0.5 m 0.5 m





زنک افزودہ کیبل کی اہمیت

پاکستان کیDietry Guidelines 2019 ایک بہترین رہنما گائیڈ ببک ہے۔ اسکے مطابق غذائی اجزاء لیعنی اسکی اہمیت روزانہ کی بنیاد پر ہر غذائی اجزاءاور منرلز کی ضرورت پیانہ 100 گرام کی بنیاد پر درج کیا جائے تا کہ ان کی رہنمائی اور تربیت کی جائے۔

اوراسکی ترقی یافتہ مما لک میں صنعتی ترقی کی وجہ سے صارفین کیلئے لیبلنگ کی اہمیت بہت زیادہ ہے۔

خوراک کی تیاری اوراس میں کیبل کی اہمیت بہت زیادہ ہے۔

خوراک کی تیاری اوراس میں کیبل کی اہمیت اورزیادہ بڑھ جاتی ہے کیونکہ اس کاتعلق انسانی صحت سے منسلک ہے۔

خوراک سے متعلق صحیح معلومات ذائقہ اور غذائی اجزاء کا اندراج قانون کے مطابق ضروری سمجھا جاتا ہے اس سے نہ صرف قانون پر عملدرآمد ہوتا ہے بلکہ اس سے صارفین کے اعتماد میں بھی اضافہ ہوتا ہے۔

پیکنگ پرغذائی اجزاء کا اندراج خوراک میں موجود اجزاء کے مطابق کیا جانا چاہیئے یعنی خوراک میں جوبھی اجزاء موجود ہوں انہی کالیبل پر اندراج کرنا ضروری ہے اور ان اجزاء کالیبارٹری معائنہ اور تصدیق شدہ سرٹیفکیٹ بھی ضروری ہے۔

لیبل سے متعباقہ محتصب مدایت نام

ملكى اورغيرملكي قانوني رولز

STATUTORY AND REGULATORY REQUIREMENT E.G QUID, ALLERGIES, FORTIFICATION DECLARATIONS, HEALTH CLAIMS WEIGHTS

لىيبكى كاروباركاايك بهترين طريقه كاريح

ORGANIZATIONS MARKETING, MIX PACKAGING PRINTER, CAPABILITY

صارفين كيليخ رضا كارانه طور يرمعلومات كااندراج

CONSUMER AND OTHER STAKEHOLDER CONSIDERATIONS LANGUAGE, PICTORIAL, AND USAGE SUGGESTIONS

FAO Handbook 2016 quoting CODEX STAN 1-1985); A food label is the information found on the food products seen by the consumer, the ordinary person

FAO hand book on food Labeling 2016,12.... food labels informs consumers about benefits of consuming foods which are particularly nutrition and contribute to a healthy diet

NUTRITIONAL INFORMATION				
Per 100g		Per serving (approx. 25g or 1 Piece)		
Energy	1515 KJ/362 Kcal	Energy	379 KJ/ 91 Kcal	
Fat	2.5	Fat	0.63 g	
of which:		of which:		
Saturated	0.5 g	Saturated	0.13 g	
Monounsaturated	0.5 g	Monounsaturated	0.13 g	
Polyunsaturated	1.5 g	Polyunsaturated	0.38 g	
Carbohydrates	75 g	Carbohydrates	19 g	
of which:		of which:		
Sugars	0.5 g	Sugars	0.13 g	
Starch	74.5 g	Starch	19 g	
Fiber	2 g	Fiber	0.5 g	
Protein	11 g	Protein	3 g	
Salt	32 mg	Salt	8 mg	
Calcium	2 mg	Calcium	0.5 mg	
Iron	3.3 mg	Iron	0.83 mg	
Potassium	0.3 mg	Potassium	0.08 mg	
Zinc	3.7 mg	Zinc	0.93 mg	

### غذائی اجزاءکے بارے میں معلومات

غذا کی اجزاء اور صحت سے منسلک دعویٰ کی بنیاد لیبارٹری ٹیسٹ اور متعلقہ اداروں کی تصدیق سے منسلک ہونا چاہئے۔

غذائی اجزاءاور صحت سے متعلق دعولی کو 100 گرام کے پیمانہ کے مطابق درج کیا جانا چاہیئے۔ اضافی غذائی اجزاء کا اندراج بھی کیا جانا چاہیئے تاکہ صار فین کوزیادہ سے زیادہ معلومات مل سکیں۔ وٹا منز اور منرلز کی معلومات میٹرک یونٹس کے پیمانے کے مطابق کیا جانا چاہیئے۔



<mark>کا رخانہداراورڈ سٹری بیوٹرز کے بارے میں معلومات</mark> کارخانہداراورڈ سٹری بیوٹرز، پیکرز،ری پیکرزاورڈ سٹری بیوٹرزاورامپورٹرز کے متعلق تمام تفصیلات کا اندراج۔ اس کےعلاوہ رجسٹر نیشن سرٹیفکیٹ CODE کااندراج اور تصدیق شدہ مارک کااندراج۔

	NUTRITIONAL	INFORMATION	
Per 100g		Per serving (approx. 25g or 1 Piece)	
Energy	1515 KJ/362 Kcal	Energy	379 KJ/ 91 Kcal
Fat	2.5	Fat	0.63 g
of which:		of which:	
Saturated	0.5 g	Saturated	0.13 g
Monounsaturated	0.5 g	Monounsaturated	0.13 g
Polyunsaturated	1.5 g	Polyunsaturated	0.38 g
Carbohydrates	75 g	Carbohydrates	19 g
of which:		of which:	
Sugars	0.5 g	Sugars	0.13 g
Starch	74.5 g	Starch	19 g
Fiber	2 g	Fiber	0.5 g
Protein	11 g	Protein	3 g
Salt	32 mg	Salt	8 mg
Calcium	2 mg	Calcium	0.5 mg
	3.3 mg	Iron	0.83 mg
Iron			
Iron Potassium	0.3 mg	Potassium	0.08 mg

#### ZINC ENRICHED FOOD

Storage information: e.g. Store in a cool dry place

Product Batch No: XXX XXX XXX XXX

اجزاء کے بارے میں معلومات (Net Contents) Solid food کاوزن اوراسکی پیک کی تعداد Solid food کاوزن اور Sticky فوڈ پیکنگ کی پشت پراندراج ہو۔ اس کے علاوہ اس میں موجود خوراک کاوزن یا تعداد کا اندراج جو کہ انسانی خوراک کی روز انہ کی ضرورت کی بنیاد پر ہوں

### ليبلنگ

🛧 ایسی 🛛 خوراک جن میں کہ وٹامن اے اور زنک اور اضافی منرلز موجود ہوں کومروجہ قوانین کے مطابق احتیاط سے اندراج کیاجانا چاہئے ۔ متعلقه خوراك كانام خوراک کامخصوص نام یعنی زنک افزوده خوراک اورکسی اورمنرلز کی موجودگی کااندراج پیکنگ یردیے گئے Table یراندراج ہو۔ ٹریڈ مارک اگر زنگ افزودہ خوراک ایک ٹریڈ مارک رجسٹرڈ جو کہ متعلقہ ریگولیٹری اتھارٹی سے تصدیق شدہ ہوتا کہ خوراک سے متعلقہ غلط تاثر نا دیا جا سکے۔ نہایت صاف ستقربے بزنس کیلیۓ مروجہ قوانین کے مطابق عمل ہونا بہت ضروری ہے۔ ٹریڈ مارک رجسٹرڈ کے اجازت نامے کے تحت اس کا اندراج متعلقہ ادارے کی اجازت سے كباحائيه خوراك كاوزن اوراس ميں ديگراجزء كى تفصيل جہاں زنگ شدہ خوراک کالیبل تیار کرنا ہووہاں اسکا اندراج میٹرک سسٹم کے پیانہ کے مطابق کیاجائے۔ ا سکے علاوہ خوراک کے وزن اور اس میں دیگر اجزاء کی موجود گی کی تفصیلات اور Logo اورٹریڈ مارک بھی لگانا چاہئے ۔



خوارك ميں اضافی اجزاء کااندراج اگرخوراک میں مثال کے طور پر زنک افزودہ خوراک کی تشہیر مقصود ہواوراس میں دوسری اضافی اجزاء بھی موجود ہوں تو اس کااندراج بھی پیکنگ میٹریل پرکیا جائے۔ زنک کا اضافی اجزاء کے اندراج سے متعلق شواہد یا evidence کا سرطیفکیٹ جو کہ متعلقہ ادارے سے تصدیق شده ہو۔ اس کے علاوہ متعلقہ فوڈ اتھارٹی کی ہدایات کے مطابق Codex standards کے مطابق اجزاء کا اندراج کیا حائے۔ خوراک میں اضافی اجزاء کی موجودگی کے مطابق ہدایات جو کہ وقتاً فوقتاً متعلقہ اتھارٹی جاری کرتی رہی ہے۔

# LIST OF INGREDIENTS 1..... 2..... 3.....

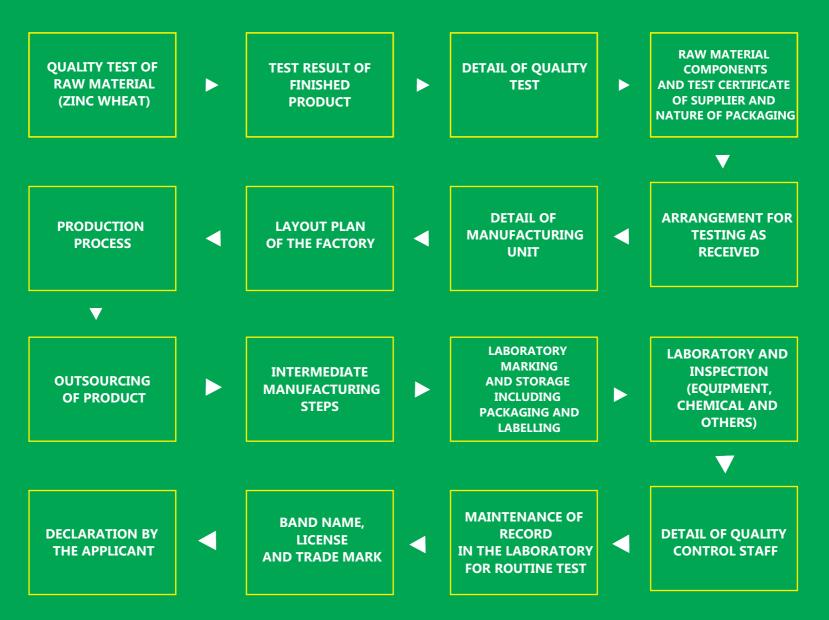
واضح اورغيربهم معلومات

☆ زنگ سے متعلقہ ہدایات کے ساتھ ساتھ فور ٹیفا کڈ فوڈ سے متعلقہ ہدایات کو واضح طور پر درخ کیا جائے۔ متعلقہ ہدایات کو واضح طور پر درخ کیا جائے۔ ت**تاریخ کا اندراح** پراڈ کٹ کی تیاری کی تاریخ اور حد تاریخ جس مدت میں خوراک استعال کی جاسکے۔ نیچ نمبر اور Code کا اندراخ تا کہ کسی شکایت کی صورت میں رابطہ کیا جاسکے۔

خوراک سے متعلقہ کاروبار کا متعلقہ فوڈ اتھارٹی کا جاری کردہ سر ٹیفکیٹ ،اجازت نامہ اور کاروبار یا پراڈ کٹ کی رجسٹر کیٹن کیلئے تما مضروری معلومات کا اندراج



### **PRODUCT CERTIFICATION FROM THE REGULATORY AUTHORITIES; PSQCA**



# فور ٹیفائڈ آٹاکی پیکنگ اورلیپلنگ

مندرجہ ذیل ہدایات یا کتان میں PSQCA کے ادارے نے فور ٹیفائڈ آٹا کی پیکنگ اورلیبلنگ سے متعلق بڑی واضح طور پرجاری کی ہیں۔ 🖈 آٹا کی پیکنگ 40, 20, 40 کلوگرام کی تھیلوں میں جو کہ خریدار کیلیے قابل قبول ہوں۔ 🖈 پیکنگ میٹریل فوڈ گریڈ کاٹن، جوٹ اور یو لی پر پلین بیگ جن کو اچھی طرح Seal اور سلائی کیا جاسکے۔ 🛠 پیکنگ کی سلائی اس طرح کی جائے کہ حشرات اور دوسر ےعوامل اسکونقصان نہ پہنچا سکیں۔ فور ٹیفائڈ آٹے کی مارکیٹنگ الم آٹے کے تھلے پر درج ذیل معلومات ہونی چاہئیں۔ (i) پراڈ کٹ کانام:-فور ٹیفائڈ آٹا (ii) مینوییچررکا نام اورایڈ ریس (iii) آٹ میں غذائی اجزاءاور منرلز سے متعلقہ معلومات (iv) ٹریڈ مارک (v)وزن کااندراج (Batch(vi)اور Code نمبر (vii) پراڈ کٹ کی تیاری اور تاریخ معیاد کا اندراج PS(viii)مارك اورلائسنس نمبر (ix) فولادی آٹے کا Logoاور (x) پراڈ کٹ *مر*ٹیفکیٹ



## فور ٹیفائیڈ آٹے سے متعبلقہ اسٹینڈرز

Sr. #	Characteristics	Requirements	Method of Test Reference to PS
1.	Moisture, percent by mass, max.	13.5	*Appendix B of PS:380
2.	Total ash (on dry basis), percent by mass, Max	2.0	*Appendix C of PS:380
3.	Acid insoluble ash (on dry basis), percent by mass, Max	0.1	*Appendix D of PS:380
4.	Gluten (on dry basis), percent by mass, Min	8.0	*Appendix E of PS:380
5.	Total protein (N x 6.25) (on dry basis), percent by mass, Min	8.0	
6.	Crude fiber (on dry basis), percent by mass, Min	2.0	*Appendix F of PS:380
7.	Total Aflatoxin in Wheat Flour shall not be exceeded	20 ppb	

### Pakistan Standard Specification for Whole Meal Wheat Aata by PSQCA – Page # LEVEL OF MINERALS AND VITAMINS

1.	Folic acid	Not less than 1.0 ppm	Appendix B of this standard
2.	Iron (in the form of NaFeEDTA)	Not less than 15 ppm	Appendix C of this standard
3.	Zinc (in the form of Zinc oxide)	Not less than 30 ppm	
4.	Vitamin B12	Not less than 0.008 ppm	

# دیہی اور شہری علاقوں میں آٹے کی چکیوں کا کاروبار

ہدایک حقیقت ہے کہ پاکستان میں بہت ساری گندم کی پیائی Loose Marketing پر مشتمل ہے جو کہ سال ھا سال سے جاری ہے۔لوگوں کے اعتماد کی وجہ سے روائیتی چکیوں کے آٹے پر کسی قسم کی مارکنگ یا معلومات کا اندراج بھی نہیں کیا جاتا۔زنگ گندم کی تر وج کے پروگرام کے تحت ان چکیوں پر زنگ گندم کا آٹا یا مارک کا پرنٹ کرنے کی تجویز ہے جس سے لوگوں کی زنگ فلورا ور اس کے فوائد کے بارے میں معلومات میں اضافہ کا باعث ہو سکتی ہے۔اور اس سے جڑے ہوئے کا روبا رکو بہتر انداز سے نہ صرف چیک کیا جا سکت ان کی رہنمائی بھی کی جاسکتی ہے۔



### زنك افزوده خوراك كيليح مدايات

کریں(Do)	نہ کریں (Don't)
سچائی کےساتھ کا روبار	بے جافوا ئد کی تشہیر
صحت کے بارے میں بات کریں	بیاری کےعلاج کیلئے استعال نہ کریں
جنس کا نام درج کریں	Biofortication کا نقطہ کاروبار میں استعال نہ کریں
قدرتی زنک افزوده خوراک	صحت اورتوا نائی سے متعلقہ ایسی چیز وں کا اندراج جو
زمىينداروں كىليحَ اس مېي فوائد	كہاس فائدے کیلئے نہ ہوں
زمینداراورصارفین جس میں ہرعمر کے افراد شامل ہیں	
ان کی معلومات کیلیئے واضح ہدایات	
زنک افزودہ خوراک اورآ ٹے کے بارے میں اندراج	

پراڈ کٹ کی تشہیر سے متعلق مدایات زنگ گندم یا اس کے علاوہ اضافی منرلز کی پراڈ کٹ میں موجود گی کے لیب ٹیسٹ اور متعلقہ سر ٹیفکیٹس کے بعد اسکی تشہیر رولز اور ریگولیشن کے مطابق کی جاسکتی ہے۔جس میں ریڈیو پروگرام، ٹی وی Adsاور موبائل مارکیڈنگ کے ذریعہ زنگ گندم اور اور اس سے بنی دوسری پراڈ کٹ کے فوائد کا تذکرہ private public یا رشزشپ کے تحت بھی کیا جاسکتا ہے۔



صحت اورغذائي اجزاء <u>کے فوائد سے متعاقد معلومات</u> صحت اور غذائي اجزاء سے متعلقہ شواہد کی بنیادسائنٹیفک لیب کاسر ٹیفلیٹ ہے اور اسکی متعلقة ادارے سے تصدیق اورا ندراج سے ہی ممکن ہے۔ اس کیے صحت سے متعلقہ کسی ایسے دعویٰ کا پیکنگ پراندراج مروجہ خوراک کے قوانین کے متصادم ہے۔



زنک افزودہ خوراک کیلئے Logo کا استعال ہارویسٹ پلس نے زنک افزودہ خوراک سے متعلقہ ایک Logo تیار کیا ہے جو کہ کئی دوسرے مما لک میں بھی استعال کیا جاتا ہے یہ Logo کئی قشم کے میں بھی استعال کیا جاتا ہے یہ Logo کئی قشم کے میں بھی استعال کیا جاتا ہے یہ متعلقہ پیغامات کو اجا گر نہیں کرتا بلکہ زنک افزودہ خوراک کے حوالے سے شاخت کیلئے تیار کیا گیا ہے۔ اس سلسلے میں مزید معلومات کیلئے مندرجہ ذیل ایڈ ریس پر ابطہ کیا جاسکتا ہے۔

J.walton@cgiar.org





