



के. एल. ई. सोसायटीचे

सिद्धर ज्युबिली हायस्कूल, बार्शी.

Page No. RAJESH
Date



प्रथम / द्वितीय सत्र परीक्षा - २०१

- २०१

परीक्षा बैठक क्रमांक :

[]

इयत्ता :

तुकडी :

अक्षरी क्रमांक :

विषय :

दिनांक :

/ / २०१

प्रश्न क्र.	१	२	३	४	५	६	७	८	९	१०	पर्यवेक्षकाची सही		
											मुख्य पेपर	पुरवणी संख्या	एकूण
मिळालेले गुण											एकूण गुण	परीक्षक सही	

येथून लिहिण्यास सुरुवात करावी -

ए वी डू

- १] पणव शिवलिंग गाजे
- २] अथर्व सुजित शंभराव

14/10/2024
सोमवार

* Standard Writing * Competition

* Biscuit :-

① Scope :- संधी [बाजारामध्ये थाला भागणी का?]

→ मुलापासन प्रौढापर्यंत सर्वांना बिस्कीट आवडतात. हार्ड बिस्कीट, आर्गोनिक बिस्कीट यासारख्या नवीन उत्पादनाची भागणी वाढत आहे.

5 या मुळे बिस्कीट उत्पादन क्षेत्रामध्ये मोठ्या प्रमाणात रोजगार निर्माण होत आहे व गुंतवणुक्त करण्यासाठी व्यापाऱ्यांना उत्तम संधी आहे.

* Essential Ingredients :- आवश्यक घटक

- ① मसुदा
- ② साखर
- ③ पाणी
- ④ तेल
- ⑤ मिठ

* Optional Ingredients :- पर्यायी घटक वगीकरण

- ① अणुधातुय उत्पादन
 - i] शण्डु पीठ
 - ii] तांदळाच पीठ
 - iii] ज्वारीचे पीठ
 - iv] रवा
 - v] मळोचे पीठ

- 5
- ② तेलबिया उत्पादन
 - i] दुप
 - ii] पिनट बटर
 - iii] बटर
 - iv] लोणी

- ③ दुग्धजन्य उत्पादन
 - i] दुध पावडर
 - ii] दूध दुध
 - iii] चीस चीज
 - iv] लोणी

④ साखरी पदार्थ :-

- i] साखर
- ii] दूध म्लुकोज
- iii] गुळ
- iv] लेक्टोज
- v] मध

5 ⑤ फळ उत्पादने :-

- i] सुका मवा
- ii] काज
- iii] पॅक्टन

* विस्कीटाचे प्रकार :-

① चवीने

- i] गोड
- ii] अर्धगोड
- iii] दुरदुरीत
- iv] पुढीज
- v] खास विस्कीट

② आकार

- i] गोल
- ii] त्रिकोणी
- iii] चौरस
- iv] आयत

* Requirement :- आवश्कता

- 1] वैशिष्टपूर्ण बिस्कीटची चव असली पाहिजे
- 2] बिस्कीट निट बळ केलेले पाहिजे
- 3] बिस्कीट तयार करताना स्वच्छता बाळगली पाहिजे
- 4] बिस्कीटावरील डिजाइन स्पष्ट पणे दिसले पाहिजे
- 5] उमे चव आणि गंध थापासुन बचाव केला पाहिजे
- 6] धुशनी आणि किटकापासुन शुध्दा बचाव केला पाहिजे

* Parking :- पॅकिंग

- 1] बिस्कीट सामग्री पॅकिंग सामग्रीच्या शट संवधात ठेऊ नये
- 2] पॅकिंग मध्ये चरबी (तेल) गळनी पासुन संरक्षण करणे आवश्कळ आहे
- 3] पॅकिंग सामग्री बिस्कीटावा चव व गंध वळ नये
- 5] पॅकिंग सामग्री हानिकारक नसली पाहिजे
- 6] पॅकिंग स्वच्छ ठिकाणी केली पाहिजे

Label Making :- (चिन्हकीत करणे)

- 1] उत्पादनाचे नाव असले पाहिजे
- 2] थावर कोड नंबर
- 3] बिस्कीटाचे वस्तुमान असले पाहिजे
- 4] बिस्कीटा मध्ये वापरलेले सामग्रीची यादी व त्याचे वस्तुमान पॉकेट वर असले पाहिजे
- 5] वस्तुमानाची यादी उतरत्या क्रमाने असली पाहिजे
- 6] BIS प्रमाणित असले पाहिजे
- 7] थावर बिस्कीट IS (1011) 2002 हा कोड बिस्कीटाचा गुणवत्ता, सुरक्षता आणि पॉकिंग बाबत निर्धारित आहे
- 8] पॉकिंग वर कालबाध्य (Expiry) तारिख व पकयिकरण (manifacure) तारिख असणे आवश्यक आहे
- 9] खाद्य विभागाने अनुमती असलेले विधान असले पाहिजे

* Sampling - नमूना

खालील मुद्दे जे तपासले जातात

- | | |
|-------------|--------------------|
| 1] सुगंध | 6] वजन |
| 2] पेशावा | 7] आकार |
| 3] चव | 8] चरबी प्रमाण |
| 4] क्षमावट | 9] आर्द्रता प्रमाण |
| 5] तडातल चव | 10] साखर प्रमाण |