



डेयरी व्हाइटनर का तुलनात्मक परीक्षण

डेयरी व्हाइटनर, जिसे मीठा दूध पाऊडर भी कहा जाता है, गाय/भैंस के दूध या उसके मिश्रण को सुखाने से तैयार किया जाता है। चाय, कॉफी और खाद्य और पेय पदार्थों में डेयरी व्हाइटनर के उपयोग में बढ़ोत्तरी हुई है। जो लोग कॉफी और चाय में इनका इस्तेमाल करते हैं, वे पाते हैं कि यह आसानी से घुल जाता है और आपकी चाय को सफेद करने की बहुत अच्छी क्षमता है। डेयरी व्हाइटनर दूध से तरल निकालकर और एक निश्चित मात्रा में चीनी मिलाकर बनाया जाता है ताकि इसे बिना चीनी मिलाए चाय या कॉफी बनाने के लिए आसानी से इस्तेमाल किया जा सके। डेयरी व्हाइटनर उत्पादों पर ही आधारित है हमारी इस बार की तुलनात्मक परीक्षण रिपोर्ट।

कंस्यूमर वॉयस रिपोर्ट

मिल्क पाऊडर: मिल्क पाऊडर जिसे सूखे दूध के रूप में भी जाना जाता है, दूध को सुखाकर वाष्पित करके बनाया गया डेयरी उत्पाद है। दूध का संरक्षण सूखे दूध के मुख्य उद्देश्यों में से एक है; दूध पाऊडर में तरल रूप में दूध की तुलना में अधिक लंबा शेल्फ जीवन होता है और इसकी नमी कम होने के कारण इसे रेफ्रिजरेट करने की आवश्यकता नहीं होती है। एक अन्य उद्देश्य परिवहन की मितव्ययता के लिए इसके

वजन को कम करना है। पाऊडर दूध और डेयरी उत्पादों में सूखा दूध, गैर-वसा (रिकमड) सूखा दूध, सूखा छाछ, सूखे मट्टा उत्पाद और सूखे डेयरी मिश्रण जैसे आइटम शामिल हैं।

पाऊडर दूध और डेयरी व्हाइटनर के बीच मुख्य अंतर:

1. एक डेयरी व्हाइटनर में मिल्क पाऊडर की तुलना

में अधिक चीनी होती है, इसका कारण यह है कि डेयरी व्हाइटनर में कॉर्न सिरप या / चीनी मिलाई जाती है।

2. दूध पाऊंडर तरल पदार्थ के साथ मिश्रित होने पर ढेलेदार हो सकता है, दूध पाऊंडर की तुलना में डेयरी व्हाइटनर आसानी से घुल जाता है।
3. डेयरी व्हाइटनर की शेल्फ लाइफ़ मिल्क पाऊंडर की तुलना में दो गुना अधिक होती है, इसलिए इसे निर्माताओं, एयरलाइंस और रेलवे कंपनियों द्वारा पसंद किया जाता है।
4. डेयरी व्हाइटनर में आमतौर पर फुल क्रीम

मिल्क पाऊंडर की तुलना में कम पोषक तत्व और प्रोटीन होता है।

डेयरी व्हाइटनर के तुलनात्मक परीक्षण के लिए परीक्षण कार्यक्रम मुख्य रूप से एफएसएसएआई, और भारतीय मानक आईएस: 12299 और लीगल मेट्रोलाजी (पैकेज्ड कमोडिटीज) नियमों द्वारा निर्धारित विनिर्देशों पर आधारित था।

परीक्षण किए गए ब्रांड: हमारे अंतिम परीक्षण कार्यक्रम के अनुसार डेयरी व्हाइटनर के आठ लोकप्रिय ब्रांडों को शामिल गया और तुलनात्मक परीक्षण के लिए खरीदा गया। तीन उच्च वसा वाले और पांच मध्यम वसा वाले डेयरी व्हाइटनर थे।

क्रमांक	ब्रांड	उत्पाद का दावा	एमआरपी, रुपये में	शुद्ध वजन, ग्राम	कीमत प्रति 100 ग्राम, रुपये	बेस्ट बिफोर, महीने	निर्माता / विपणनकर्ता
उच्च वसा वाले डेयरी व्हाइटनर							
1	अमूल्य	हाई फैट, आईएसआई मार्क	212 (Rs. 15 off)	500	42.4	12	गुजरात सहकारी दुग्ध विपणन फेडरेशन लिमिटेड
2	वेरका	हाई फैट	175	500	35	12	पंजाब स्टेट को ऑपरेटिव प्रोड्यूसर्स यूनियन लिमिटेड
3	आनंदा	हाई फैट	180	500	36	12	गोपालजी डेयरी फूड प्राइवेट लिमिटेड
मध्यम वसा वाले डेयरी व्हाइटनर							
1	मदर डेयरी	मीडियम फैट	200	500	40	9	मदर डेयरी फूट एंड वेजिटेबल प्राइवेट लिमिटेड
2	नेस्ले	मीडियम फैट	203	400	50.75	12	नेस्ले इंडिया लिमिटेड
3	नोवा	मीडियम फैट	205	500	41	12	स्टर्लिंग एग्रो इंडस्ट्रीज लिमिटेड
4	सिग्नोत्रा	मीडियम फैट	200	400	50	12	विन मेडिकेयर प्राइवेट लिमिटेड
5	अनिक	मीडियम फैट	200	500	40	12	अनिक मिल्क प्रोडक्ट्स प्राइवेट लिमिटेड



टॉप-परफॉर्मर और वैल्यू फॉर मनी

उच्च वसा- आनंदा
मध्यम वसा- मदर डेयरी

मुख्य निष्कर्ष:

- आनंदा ने हाई फेट श्रेणी और मदर डेयरी में समग्र प्रदर्शन में शीर्ष पर प्रदर्शन किया साथ ही मध्यम में वसा श्रेणी में।
- संवेदी परीक्षणों में नेस्ले को सबसे अधिक पसंद किया गया, उसके बाद मदर डेयरी और सिग्नोत्रा का स्थान रहा।
- 8 में से पांच ब्रांड दूध प्रोटीन की एफएसएसएआई आवश्यकता को पूरा नहीं करते थे क्योंकि न्यूनतम 34 प्रतिशत आवश्यकता से कम पाया गये। प्रोटीन 28 प्रतिशत-39.1 प्रतिशत की सीमा में पाया गया।
- सभी ब्रांड सूक्ष्मजैविक रूप से उपभोग के लिए सुरक्षित थे।
- सभी ब्रांडों में 15.20 प्रतिशत-18.8 प्रतिशत के

बीच चीनी मिलाई गई।

- आनंदा और मदर डेयरी उच्च वसा और मध्यम वसा श्रेणियों में क्रमशः वैल्यू फॉर मनी ब्रांड हैं।
- दूध वसा संबंधित श्रेणियों में अमूल्य और नोवा में सबसे अधिक पाया गया।
- दूध ठोस वसा उच्च वसा श्रेणी में आनंदा में और मध्यम वसा श्रेणी में नेस्ले में सबसे अधिक पाया गया।

परीक्षण प्रयोगशाला

डेयरी व्हाइटनर का तुलनात्मक परीक्षण एक स्वतंत्र मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला में किया गया था और परीक्षण के लिए मानक परीक्षण विधियों का उपयोग किया गया था।

मानक संदर्भ

डेयरी व्हाइटनर के तुलनात्मक परीक्षण के लिए परीक्षण कार्यक्रम मुख्य रूप से एफएसएसएस नियमों और आईएस: 12299 पर आधारित है।

भौतिक रासायनिक परीक्षण

कुल मात्रा

शुद्ध वजन उनकी दावा की गई मात्रा से कम नहीं होनी चाहिए, हालांकि कानूनी माप विज्ञान नियम ने पैक आकार के अनुसार घोषित मात्रा पर कुछ सहिष्णुता निर्दिष्ट की है।

सभी ब्रांडों का शुद्ध वजन घोषित मात्रा से अधिक पाया गया।

नमी

भोजन की गुणवत्ता, परिरक्षण और खराब होने के प्रतिरोध में नमी एक महत्वपूर्ण कारक है। अनुचित मात्रा में नमी भोजन के उपयोगी जीवन के लिए हानिकारक है। नमी की उपस्थिति भोजन के प्रसंस्करण में निहित है और कुछ हद तक इसके स्वाद और गंध को बनाए रखने के लिए अच्छी है लेकिन नमी की अधिकता अवांछनी है।

एफएसएस विनियमों के अनुसार, नमी अधिकतम 4.0% होनी चाहिए।

सभी ब्रांड निर्दिष्ट सीमा के भीतर पाए गए इस प्रकार परीक्षण में पास रहे।

अघुलनशील सूचकांक

दूध पाऊंडर पानी में अघुलनशील किस हद तक है पारंपरिक रूप से दूध पाऊंडर उद्योग में अघुलनशीलता परीक्षण का उपयोग करके मापा जाता है। यह अधिकतम 1.5 मिलीलीटर होगा।

सभी ब्रांड निर्धारित सीमा के भीतर पाए गए।

कुल राख (शुष्क आधार पर)

खाद्य पदार्थों में राख की मात्रा का विश्लेषण केवल अकार्बनिक खनिजों को छोड़कर कार्बनिक सामग्री को जलाना है। यह मानक के अनुसार अधिकतम 9.3% और बीआईएस मानक के अनुसार 8.2% होगा।

सभी ब्रांडों में कुल राख अधिकतम अनुमेय सीमा के भीतर थी। राख नोवा में सबसे कम और आनंदा/अनिक में सबसे ज्यादा था।

दूध वसा

वसा किसी भी संतुलित आहार का एक अनिवार्य हिस्सा है, जो आवश्यक फैटी एसिड प्रदान करता है और शरीर को वसा में घुलनशील विटामिन को अवशोषित करने में मदद करता है।

एफएसएस नियमों के अनुसार, उच्च वसा वाले डेयरी व्हाइटनर में द्रव्यमान के हिसाब से वसा न्यूनतम 20 प्रतिशत और मध्यम वसा वाले डेयरी व्हाइटनर में द्रव्यमान के अनुसार 10–20 प्रतिशत के बीच होना चाहिए।

सभी ब्रांड राष्ट्रीय मानक की न्यूनतम निर्दिष्ट आवश्यकता को पूरा करते हैं।

मिल्क सॉलिड नॉट फैट (एसएनएफ)

दूध में मुख्य रूप से दो घटक होते हैं: वसा और ठोस गैर-वसा (एसएनएफ)। विटामिन, खनिज, प्रोटीन और लैक्टोज जैसे ठोस पदार्थ मिलकर एसएनएफ बनाते हैं। एसएनएफ दूध का सबसे जरूरी हिस्सा होता है। भारतीय मानक के अनुसार, डेयरी व्हाइटनर में यह न्यूनतम 57 प्रतिशत होना चाहिए। सभी ब्रांड निर्धारित सीमा के भीतर पाए गए।

अम्ल अघुलनशील राख

एसिड-अघुलनशील राख रेत, गदंगी और धूल की उपस्थिति को इंगित करती है। यह 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए।

सभी ब्रांड निर्धारित सीमा के भीतर पाए गए।

चीनी (सुक्रोज के रूप में)

जोड़ा शक्कर वे शर्करा और सिरप हैं जो तैयारी या प्रसंस्करण के दौरान खाद्य पदार्थों में डाले जाते हैं।



इसमें प्राकृतिक रूप से पाई जाने वाली चीनी शामिल नहीं है जैसे कि दूध में। अच्छे स्वास्थ्य के लिए, हमें अपने अतिरिक्त चीनी का सेवन सीमित करना चाहिए।

एफएसएस विनियमन और भारतीय मानक के अनुसार, सुक्रोज के रूप में अतिरिक्त चीनी अधिकतम 18 प्रतिशत होनी चाहिए।

नोवा ब्रांड में सुक्रोज के रूप में थोड़ी अधिक चीनी मिलाई गई थी। यह नेस्ले में सबसे कम था।

दूध प्रोटीन (एन×6.38), एसएनएफ आधार पर

प्रोटीन एक आवश्यक पोषक तत्व है और स्वाभाविक रूप से दूध और दूध उत्पादों में पाया जाता है। यह मानव शरीर के सेलुलर रखरखाव, विकास और कामकाज में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।

एफएसएस विनियमों के अनुसार दूध प्रोटीन न्यूनतम 34 प्रतिशत होना चाहिए।

दूध प्रोटीन (मृदा में वसा नहीं) आनंदा में सबसे अधिक और सिग्नोत्रा में सबसे कम पाया गया। ब्रांड सिग्नोत्रा, नोवा, नेस्ले, वेरका और अनिक में आवश्यकता (34 प्रतिशत) से कम पाया गया।

डेक्सट्रोज एक प्रकार की चीनी है जो आमतौर पर मकई या गेहूं से आती है। डेक्सट्रोज लगभग ग्लूकोज के समान है, इस कारण से, इसे मानव शरीर द्वारा ऊर्जा के स्रोत के रूप में शीघ्रता से उपयोग किया जा सकता है। डेक्सट्रोज का उपयोग अक्सर खाद्य पदार्थों में कृत्रिम स्वीटनर या परिरक्षक के रूप में किया जाता है। डेक्सट्रोज के रूप में अतिरिक्त चीनी की कोई मानक आवश्यकता नहीं है।



डेक्सट्रोज के रूप में अतिरिक्त चीनी की उपस्थिति के लिए परीक्षण किया गया था, हालांकि परीक्षण किए गए किसी भी ब्रांड में इसका पता नहीं चला था।

सूक्ष्म जीवविज्ञानी परीक्षण

खाद्य उत्पादों के लिए सूक्ष्मजीवविज्ञानी संदूषण एक बहुत ही गंभीर विषय है। सूक्ष्मजीव कई खाद्य जनित रोगों के लिए जिम्मेदार हैं। एफएसएस विनियमों के अनुसार हमने साल्मोनेला एसपी के लिए सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण किए। लिस्टेरिया मोनोसा. इटोजेन्स, सल्फाइड रिड्यूसिंग क्लोस्ट्रीडिया और बैसिलस सेरेस।

सभी ब्रांड उपरोक्त सूक्ष्मजीवविज्ञानी मापदंडों के लिए निर्दिष्ट सीमा के भीतर थे।

संवेदी पैनेल परीक्षण

उत्पाद के चयन पर उपभोक्ता बहुत आलोचनात्मक होते हैं जो ब्रांड को सबसे अधिक स्वीकार्य/कम से

कम स्वीकार्य बनाता है। हमने डेयरी व्हाइटनर की संवेदी गुणवत्ता का आकलन करने के लिए संवेदी परीक्षण किए। ये परीक्षण प्रशिक्षित विशेषज्ञों की देखरेख में भारतीय मानक आईएस:10030 के अनुसार आयोजित किए गए थे। संवेदी मानदंड सूखे उत्पाद की उपस्थिति, पुनर्गठित दूध की उपस्थिति, पुनर्गठित दूध का शरीर और बनावट, पुनर्गठित दूध का स्वाद और पैकेज की उपस्थिति थे।

उत्पाद सफेद या हल्के क्रीम रंग का होना चाहिए और गांठ से मुक्त होना चाहिए, सिवाय उनके जो थोड़े दबाव में आसानी से टूट जाते हैं। उत्पाद बाहरी मामलों और अतिरिक्त रंगों से मुक्त होगा। पुनर्गठन से पहले या बाद में उत्पाद का स्वाद सुखद और मीठा होगा। यह ऑफ फ्लेवर से मुक्त होगा।

नेस्ले ने संवेदी पैनेल परीक्षण में सर्वोच्च स्कोर किया, उसके बाद मदर डेयरी और सिग्नोत्रा का स्थान रहा।

सेन्सरी टेस्ट स्कोर:

विशेषताएं	% wt. र	हाई फैट डेयरी व्हाइटनर			मध्यम वसा वाले डेयरी व्हाइटनर				
		आनंदा	अमूल	वेरका	मदर डेयरी	नेस्ले	अनिक	नोवा	सिग्नोत्रा
सूखे उत्पाद की उपस्थिति	3	2.82	2.82	2.8	2.9	2.9	2.9	2.82	2.8
पुर्नगठित दूध की उपस्थिति	3	2.8	2.82	2.82	2.9	2.92	2.9	2.8	2.86
पुर्नगठित दूध की बनावट	6	5.58	5.52	5.58	5.64	5.67	5.64	5.58	5.73
पुर्नगठित दूध का स्वाद	8	7.56	7.8	7.84	7.73	7.82	7.63	7.56	7.7
पैकेज की उपस्थिति	2	1.96	2	2	2	2	1.96	1.96	1.96
कुल स्कोर	22	20.72	20.96	21.04	21.17	21.31	21	20.72	21.05

पैकिंग

पैकिंग उत्पाद की लगातार गुणवत्ता बनाए रखने, इसके खराब होने को रोकने और शेल्फ जीवन को बढ़ाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है। पैकेजिंग उचित होनी चाहिए क्योंकि यह इसे खराब होने से बचाती है और शेल्फ लाइफ को बढ़ाती है। उत्पाद खाद्य ग्रेड पैकेजिंग में पैक किया जाएगा।

सभी ब्रांड उपयुक्त लचीली पैकेजिंग (पॉलीपैक) में पैक किए गए थे।

मार्किंग

उत्पादों को मानक की अंकन आवश्यकताओं के विरुद्ध सत्यापित किया गया था:

1. सामग्री का नाम और ब्रांड नाम, यदि कोई हो
2. निर्माता का नाम और पता
3. माह और वर्ष एमएफजी या पैकिंग
4. भंडारण के लिए दिशा

5. नेट वेट

6. खपत के लिए सर्वश्रेष्ठ

7. बैच या कोड नंबर

8. ग्रीन डॉट मार्क

9. एमआरपी

10. एफएसएसएआई लाइसेंस नंबर

11. कस्टमर केयर डिटेल

सभी ब्रांडों ने सूचीबद्ध जानकारी प्रदान की है।

निष्कर्ष और सिफारिशें

तुलनात्मक परीक्षण के लिए तीन उच्च वसा वाले और पांच मध्यम वसा वाले डेयरी व्हाइटनर थे। अमूल्य केवल आईएसआई मार्क प्रोडक्ट था। इसे चाय या कॉफी बनाने के लिए आसानी से इस्तेमाल किया जा सकता है/बिना अतिरिक्त चीनी मिलाए। एक अच्छे डेयरी व्हाइटनर के गुणों की गणना आसानी से की जा सकती है, सफेद करने की क्षमता और इमल्शन स्थिरता विशेष रूप से महत्वपूर्ण है। आनंदा ने उच्च

वसा श्रेणी के ब्रांडों में और मध्यम वसा श्रेणी में मदर डेयरी ने उच्चतम प्रदर्शन किया। आनंदा, अमूल्य और मदर डेयरी तीन ब्रांड सभी परीक्षणों में पास हुए।

निर्माताओं की टिप्पणियां

प्रकाशन से पहले, ब्रांडों के परीक्षण के परिणाम

उनके संबंधित निर्माताओं/विपणकर्ता के साथ उनके विचारों/टिप्पणियों को आमंत्रित किए जाते हैं। कुछ निर्माताओं परीक्षा परिणामों पर अपनी टिप्पणियां भेजी हैं हम यहां वेरका और नेस्ले की मुख्य टिप्पणियों के साथ— साथ हमारे उत्तर को पुनः प्रस्तुत कर रहे हैं:

ब्रांड	निर्माता की टिप्पणी	कंस्यूमर वॉयस का जवाब
वेरका	<ol style="list-style-type: none"> 1. दूध प्रोटीन (N×6.38), एसएनएफ आधार पर, द्रव्यमान द्वारा 32.8 प्रतिशत यानी, मानदंडों के नीचे है। हमने अपनी प्रयोगशाला में और साथ ही एनएबीएल से मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला से उसी नमूने का परीक्षण किया है। परिणाम प्रोटीन (% w/w) 20.76 यानी % प्रोटीन - 36.04 (एसएनएफ आधार)। 2. हमारी वेरका जालंधर डेयरी टीम को परीक्षण के परिणामों में आपत्ति है। 3. आप तृतीय पक्ष एनएबीएल मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला से एक बार फिर से % प्रोटीन के नमूने का विश्लेषण कर सकते हैं। आपसे अनुरोध है कि कृपया परिणाम प्रकाशित करने से पहले इस पर चर्चा करें। 	<ol style="list-style-type: none"> 1. हमारी नामित प्रयोगशाला ने दूध प्रोटीन के लिए पुनः परीक्षण किया है और उनका उत्तर इस प्रकार है: “हम यह प्रस्तुत करना चाहेंगे कि हमने परीक्षण दोहराया है और पाया है कि परिणाम रिपोर्ट के अनुसार क्रम में हैं। 2. हमारी नामित प्रयोगशाला जो आपके प्रतिनिधि की उपस्थिति में गवाह परीक्षण करने के लिए सहमत हो गई है। कृपया पुष्टि करें ताकि प्रयोगशाला परीक्षण की योजना बनाई जाए। 3. हमारी नामित प्रयोगशाला तृतीय पक्ष है, एनएबीएल डेयरी उत्पादों के लिए मान्यता प्राप्त है जिन्होंने परीक्षण दोहराया है और समान परिणाम पाए हैं। लैब को कोई आरक्षण नहीं है और आपके प्रतिनिधि की उपस्थिति में गवाह परीक्षण के लिए भी सहमत है। हम दृढ़ता से महसूस करते हैं कि यह फलदायी नहीं होगा क्योंकि परिणाम समान होगा।
नेस्ले	<p>दी गई विधि मूल रूप से प्रोटीन के विश्लेषण के लिए है। दूध प्रोटीन (ठोस में वसा नहीं) गणना विधि है और सूत्र नीचे दिया गया है—</p> $MSNF = (100 - (\text{Fat} + \text{Moisture} + \text{Maltodextrin}(6.4\%) + \text{Sucrose}))$ $\text{Protein in MSNF} = \text{ProteinMSNF} \times 100$	<p>लैब ने मानक परीक्षण विधि—आईएस:7219 का पालन करते हुए दुग्ध प्रोटीन परीक्षण दोहराया है और पहले रिपोर्ट किए गए समान परिणाम पाए गए। आपके द्वारा प्रस्तावित गणना पद्धति का लेबल घोषणा से मूल्य है जिसका उपयोग स्वतंत्र प्रयोगशाला परीक्षण में नहीं किया जा सकता है। साथ ही हम नकाबपोश और कोडित नमूने प्रयोगशाला में जमा करते हैं।</p>

डेयरी व्हाइटनर का तुलनात्मक प्रदर्शन (स्कोर में)

टेस्ट पैरामीटर↓	उच्च वसा वाले डेयरी व्हाइटनर			मध्यम वसा वाले डेयरी व्हाइटनर					
	%वेटेज	आनंदा	अमूल	वेरका	मदर डेयरी	नेस्ले	अनिक	नोवा	सिग्नोत्रा
कुल वजन, ग्राम		500	500	500	500	400	500	500	400
एमआरपी, रुपये में		180	212 (Rs 15 off)	175	200	203	200	205	200
कीमत प्रति 100 ग्राम, रुपये		36	42.4	35	40	50.75	40	41	50
मार्किंग	3	3	3	3	3	3	3	3	3
कुल वजन	2	2	2	2	2	2	2	2	2
नमी	5	3.95	3.57	3.80	4.03	4.25	4.10	4.78	4.25
अधुलनशीलता सूचकांक	5	4.5	4.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	4.50
कुल राख	5	3.63	4.25	4.13	4.00	4.13	3.63	5.00	4.75
मिल्क फ़ैट	12	10.80	12	11.52	10.98	9.18	10.92	11.10	9.24
अम्ल अधुलनशील राख	6	6.0	6.0	5.4	6.0	5.7	6.0	6.0	5.10
सुक्रोज के रूप में चीनी	6	5.37	5.04	5.31	5.07	5.94	5.22	4.86	5.10
मिल्क प्रोटीन	12	12.00	9.55	7.54	9.41	5.88	8.11	4.44	4.08
दूध ठोस वसा नहीं	12	8.59	7.20	8.11	8.98	11.95	9.31	9.02	10.51
डेक्सट्रोज के रूप में चीनी	2	2	2	2	2	2	2	2	2
सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण*	8	8	8	8	8	8	8	8	8
संवेदी परीक्षण #	22	20.72	20.96	21.04	21.17	21.31	21.00	20.72	21.05
कुल स्कोर (राउंड आफ)	100	91	88	87	90	88.	88	86	84
रैंक / रेटिंग		1	2	3	1	2	3	4	5

रेटिंग: >90-बहुत अच्छा *****, 71-90 अच्छा ****, 51-70 फ़ेयर ***, खराब **, 30 तक- बहुत खराब *

• माइक्रोबायोलॉजिकल परीक्षणों में साल्मोनेला, लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स, सल्फाइट रिड्यूसिंग क्लोस्ट्रीडिया और बैसिलस सेरेस शामिल हैं।

संवेदी पैनेल परीक्षणों में सूखे उत्पाद की उपस्थिति, पुनर्गठित दूध की उपस्थिति, पुनर्गठित दूध और बनावट, पुनर्गठित दूध का स्वाद और पैकेज शामिल है।

नोट: यह रिपोर्ट नवम्बर 2021 में पहली बार प्रकाशित की गयी थी।