

०१.२५ छुर्पी (Chhurpi)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

गाई, चोरीगाई वा भैंसीको एकल वा मिश्रित दुध प्रशोधन गरी उत्पादन तथा प्रशोधन गरि तयार गरिएको सबै प्रकारका छुर्पीमा यो गुणस्तर मापदण्ड लागू हुनेछ।

२. परिचय (Introduction)

छुर्पी दुधमा आधारित नेपालको परम्परागत खाद्य पदार्थ हो। छुर्पीलाई नेपालका फरक फरक स्थानमा विभिन्न नामले चिनिन्छ, जस्तै: दुरुखा, दुरुखा, दुर्खो, दुर्खा तथा च्यूउ (Chew) पनि भन्ने गरिन्छ। घृतांशयुक्त वा कम घृतांशयुक्त दुधलाई उमालेर उपयुक्त विधिद्वारा फटाएर निस्केको छेनालाई जाली वा कपडा लगायतबाट छानेपछि प्राप्त हुने ठोस पदार्थलाई केही समयसम्म निश्चित चाप (Pressure) को प्रयोग गरी थिचेर उपयुक्त आकार (Shape) दिइन्छ। यसरी प्राप्त भएको ताजा छुर्पी (Fresh Chhurpi) लाई धुवाँ लगाई वा नलगाई छायाँ, ड्रायर वा अन्य उपयुक्त विधिद्वारा उपयुक्त तापक्रम र आद्रतामा सुकाएपछि छुर्पी तयार हुन्छ। दुधको चिल्लो पदार्थको आधारमा छुर्पीलाई निम्न बमोजिम वर्गीकरण गरीएको छ।

२.१ घृतांशयुक्त छुर्पी (High Fat Chhurpi): यस वर्गमा दुधको चिल्लो पदार्थ ५.०% वा सो भन्दा बढि भएका छुर्पीहरू पर्दछन्।

२.२. कम घृतांशयुक्त छुर्पी (Low Fat Chhurpi): यस वर्गमा दुधको चिल्लो पदार्थ ५.०% भन्दा कम भएका छुर्पीहरू पर्दछन्। कम घृतांशयुक्त छुर्पीलाई डग च्यू (Dog Chew) को रूपमा पनि उपभोग गर्ने प्रचलन बढ्दै आएको छ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)

- (क) छुर्पी स्वच्छ र सफा भइ चारित्रिक स्वाद र बास्ना भएको हुनु पर्नेछ।
 - (ख) छुर्पीमा ढुसी तथा किरा लागेको र सडेको हुनुहुँदैन।
 - (ग) छुर्पीमा कुनै किसिमको जैविक तथा अजैविक अखाद्य पदार्थको उपस्थिति हुनु हुँदैन।
 - (घ) छुर्पीमा अखाद्य रंगको प्रयोग गर्न पाइने छैन ^१
- छुर्पीमा देहाय बमोजिमका मापदण्डहरू पूरा भएको हुनु पर्नेछ।

क्र. स.	चारित्रिक गुणहरू	मात्रा	
		घृतांशयुक्त छुर्पी	कम घृतांशयुक्त

			छुर्पी
१.	जलांश प्रतिशत, बढीमा (Moisture percentage, maximum)	१४.०	१४.०
२.	दुधको कुल प्रोटीन, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, घटीमा (Crude milk protein, percentage on dry weight basis, minimum) *	६०.०	६०.०
३.	दुधको चिल्लो पदार्थ, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, (Milk fat, percentage on dry weight basis)	५.० वा सो भन्दा बढि	५.० भन्दा कम
४.	कुल भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Total ash, percentage on dry weight basis, maximum)	७.०	७.०

* प्रोटीन = नाइट्रोजन × ६.३८

द्रष्टव्य:

(क) अजैविक अखाद्य पदार्थ: अजैविक अखाद्य पदार्थ भन्नाले ढुङ्गा, बालुवा, काँच (शिसा), प्लाष्टिक वा सो को टुक्राहरू, माटो, धातुका टुक्रा लगायतका पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

(ख) जैविक अखाद्य पदार्थ: जैविक अखाद्य पदार्थ भन्नाले कपाल/रौं, भूस, चोकर, परालका टुक्रा, कपडाको टुक्रा, जिउँदो वा मरेको कीरा वा मरेको मुसा वा सो को अंश, पशुपन्छीजन्य फोहर तथा अन्य फोहर लगायतका पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues)

छुर्पीमा कन्टामिनेन्ट्स, टक्सिन्स, भेटेरिनरी ड्रग तथा जीवनाशक विषादी लगायतको अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले तोके बमोजिम हुनेछ।

५. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

छुर्पीको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी निर्देशिका/कार्यविधि नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले तोके बमोजिम हुनेछ। छुर्पीमा सुक्ष्म जैविक मापदण्ड देहाय बमोजिम हुनेछ।

सि. नं.	सुक्ष्म जीवहरू	मात्रा
१.	ई. कोलि, प्रति ग्राममा (<i>E. coli</i> , per gm)	अनुपस्थित
२.	साल्मोनेल्ला, प्रति २५ ग्राममा (<i>Salmonella</i> , per 25 gm)	अनुपस्थित

६. प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)

(क) छुर्पीलाई सफा र सुख्खा, खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा बन्द गरी प्याकेजिङ्ग गर्न सकिनेछ।

(ख) प्याकेजिङ्ग गरीएको छुर्पीको लेवलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ को दफा १९ र सो बमोजिमको नियमावली अनुसारको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

प्रस्तुतकर्ता:

डा. बाल कुमारी शर्मा

ब. खा. अ. अ.

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग