

We deliver goodness with care after 45 tests!

Every morning and evening, all 365 days a year, farmers bring fresh milk to our collection centres from nearby farms. We do 45 different tests at various stages, to deliver goodness with care from our villages. Though the FSSAI (Government of India) requires only 32 tests, we take extra care to ensure that Aroky milk reaches you with the ultimate goodness, which is why we do an extra 13 tests.

When the milk reaches our facilities, tests are done in our own labs as well as in Government certified laboratories. Given below are some of the tests we do:

✓ **Physical Tests:** Milk is tested by a trained milk taster (organoleptic) and checked for any extraneous matter.

✓ **Compositional Tests:** These help assess the Fat & SNF for milk quality, as well as sodium & potassium levels to check for adulteration & contamination.

✓ **Adulteration Tests:** A complete set of tests are done to look for traces of any contaminants including salt, sugar, urea, neutralizers, starch, detergent, melamine, mineral oil, vegetable fat among others. More importantly all samples are tested online using imported technology, and not just suspected samples.

✓ **Microbiological Tests:** A series of tests that help estimate the Microbiological load in milk, which determines the quality and shelf life of milk.

✓ **Antibiotic Tests:** Though not mandated by FSSAI, Aroky checks and delivers only 100% antibiotic free milk.

✓ **Chemical Tests:** A set of tests that help monitor quality and shelf life. These include tests for temperature, acidity, heat stability, clot on boiling, phosphatase etc.

✓ **Food Safety Controls:** Regular testing through external labs is done for Hydrogen Peroxide, Aflatoxin M1, heavy metals, detergents / organic residues, poisonous metal contaminants, toxic substances, insecticides, pesticides, antibiotics residues & veterinary drugs.



fssai



நலம் அன்புடன் நமது கிராமங்களிலிருந்து, 45 வகை பரிசோதனைகளுக்கு பிறகு.

வருடத்தின் 365 நாட்களும், காலையும் மாலையும், கறந்த பாலை விவசாயிகள் எங்கள் ஹட்சன் பால் வங்கியில் (பால் சேகரிப்பு மையம்) கொண்டு வந்து சேர்ப்பார்கள். இந்த பாலை நாங்கள் வெவ்வேறு நிலைகளில், 45 வகை பரிசோதனை செய்கிறோம். FSSAI - ஐ (மத்திய அரசு நிறுவனம்) பாலின் தரத்தை நிர்ணயிக்க 32 வகை பரிசோதனை போதும் என்று நிர்ணயித்து இருந்தாலும், தங்களின் நலன் கருதி உங்களிடம் வந்து சேரும் ஆரோக்யா பால் நன்றாகவும், தரமாகவும் இருப்பதை உறுதி செய்ய மேலும் 13 பரிசோதனைகளை மேற்கொள்கிறோம்.

எங்களிடம் வந்தடைந்த பால் எங்கள் பரிசோதனை கூடங்களிலும் மற்றும் அரசு அங்கீகாரம் பெற்ற பரிசோதனை கூடங்களிலும் தரப்பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது. இதன் விவரங்கள், கீழே குறிப்பிடப்பட்டு உள்ளது :

✓ நிறம், மணம் மற்றும் சுவையறிதல்

பரிசோதனை: பயிற்சி பெற்ற பரிசோதனையாளர்கள், பாலில் வேறு ஏதேனும் சேர்க்கப்பட்டிருக்கிறதா என்று பார்த்து, நுகர்ந்து மற்றும் சுவையறிந்து நிர்ணயிப்பார்கள்.

✓ வெண்ணெய் மற்றும் இதரச்சத்து

பரிசோதனை: இது பாலின் தரத்தை நிர்ணயிக்கும் வகையில் - வெண்ணெய் சத்து மற்றும் இதர சத்து போன்றவற்றை சோதிப்பது மட்டும் அல்லாமல், கலப்படம் எதுவும் சேர்க்கப்படவில்லை என்பதையும் அறிந்து கொள்வதற்காக செய்யப்படுபவை.

✓ **கலப்பட பரிசோதனை:** வெளிநாட்டில் இருந்து இறக்குமதி செய்த அதிநவீன தொழில்நுட்பம் கொண்டு, ஒவ்வொரு துளி பாலிலும் உப்பு, சர்க்கரை, யூரியா, கிழங்குமாவு (ஸ்டார்ச்), நியூட்ரலைசர், டிடெர்ஜென்ட், மெலமைன், மினரல் ஆயில், சமையல் எண்ணெய் (வெஜிடபிள் ஃபேட்) போன்ற கலப்படங்கள் இல்லை என்பதை உறுதிபடுத்துகிறோம்.

✓ **நுண்ணுயிர் பரிசோதனை:** பல தொடர் பரிசோதனைகளுக்கு பிறகு பாலின் நுண்ணுயிரினங்களின் அளவு கணிப்பதன் மூலம் பாலின் தரம் அதன் உபயோகக் காலத்தை நிர்ணயிக்கலாம்.

✓ நுண்ணுயிர் எதிர்ப்பான் (ஆண்டிபயாட்டிக்) கலப்பட பரிசோதனை:

இந்த பரிசோதனை, FSSAI-ஆல் நிர்ணயிக்க படவில்லை என்றாலும், இந்த பரிசோதனையை நாங்கள் செய்வதன் காரணம், உங்களை வந்தடையும் பால், 100% ஆண்டிபயாட்டிக் இல்லாமல் இருக்க வேண்டும் என்பதற்காகத்தான்.

✓ ரசாயன பரிசோதனை:

பல்வேறு பரிசோதனைகளுக்கு பிறகு பாலின் உபயோகக் காலம் மற்றும் தரத்தை கண்காணிக்க உதவுகிறது மேலும் இந்த பரிசோதனை பாலின் வெப்ப தன்மை, அமில தன்மை, பொங்கும்போது கட்டிகளாகாத தன்மை பாஸ்டீசைட் இல்லாமல் போன்றவை உறுதிசெய்யப்படுகிறது.

✓ உணவு பாதுகாப்பு கட்டுப்பாடுகள்:

ஹைட்ரஜன் பெராக்சைடு, அப்ளோடாக்ஸின், உலோகங்கள், டிடெர்ஜென்ட்ஸ், விஷ உலோக கலப்படங்கள், பூச்சிக்கொல்லி போன்றவை இல்லை என்பதை நிர்ணயிக்க மற்ற வெளி பரிசோதனை கூடங்களில் செய்யப்படுகிறது.



fssai



Why the goodness of Aroky Milk is simply unmatched



Every morning and evening, through 365 days a year, as fresh milk reaches our collection centres from nearby farms we put it through 45 different tests at various stages, to deliver goodness with care from our villages. Though the FSSAI (Government of India) requires only 32 tests, we take extra care to ensure that Aroky milk reaches you with the ultimate goodness, which is why we do an extra 13 tests.

From the moment the milk reaches the collection centres from the farm, tests are done at every stage by our in-house labs as well as Government certified laboratories. Listed below are the different tests done at every stage:

TEST PARAMETERS TO ENSURE QUALITY & SAFETY OF MILK							
CATEGORY-WISE TESTS	FSSAI REQUIREMENTI	AROKYA STANDARD		CATEGORY-WISE TESTS	FSSAI REQUIREMENTI	AROKYA STANDARD	
A PHYSICAL				24	E.coli	✓	✓
1	Organoleptic	✓	✓	25	Salmonella	✓	✓
2	Extraneous matter	✓	✓	26	Staphylococcus aureus	✓	✓
B COMPOSITIONAL				27	Staphylococcal enterotoxin		✓
3	Fat%	✓	✓	28	Listeria monocytogens	✓	✓
4	SNF%	✓	✓	E CHEMICAL			
5	Sodium & Potasium content %		✓	29	Temperature	✓	✓
6	Protein%		✓	30	Acidity	✓	✓
C ADULTERATION CONTROL				31	Clot on boiling	✓	✓
7	Salt (Detection)	✓	✓	32	Heat stability by Alcohol & HCl		✓
8	Sugar (Detection)	✓	✓	33	Keeping Quality at 37 °C		✓
9	Maltodextrin (Detection)	✓	✓	34	Homogenisation efficiency		✓
10	Starch (Detection)	✓	✓	35	Phosphatase	✓	✓
11	Protein		✓	F FOOD SAFETY CONTROLS			
12	Urea (Detection)	✓	✓	36	Antibiotic Residues & Veterinary Drugs		✓
13	Neutralizers (Rosalic) (Detection)	✓	✓	37	Hydrogen Peroxide	✓	✓
14	Organic residues (Detection)	✓	✓	38	Detergent Residues (Detection)	✓	✓
15	Melamine (Detection)	✓	✓	39	Aflatoxin M1	✓	✓
16	Mineral Oil (Detection)	✓	✓	40	Heavy Metals	✓	✓
17	BR Reading for Detection of Vegetable Fat	✓	✓	41	Insecticides & Pesticides	✓	✓
18	Ammonium Sulphate	✓	✓	42	Metal contaminants		✓
D MICROBIOLOGICAL				43	Formalin Test	✓	✓
19	MBRT		✓	44	Somatic Cell Count / CMT Test		✓
20	Total Plate count	✓	✓	45	Synthetic Milk Detection Test	✓	✓
21	Coliform count	✓	✓				
22	Thermophilic count		✓				
23	Proteolytic count		✓				



Brands from the house of



Hatsun Agro Product Limited



ஆரோக்யா பால் நலம் அன்புடன் உங்களை வந்தடையும் முன் மேற்கொள்ளும் தரப் பரிசோதனைகளை அறிந்து கொள்ளுங்கள்

ஆரோக்யா®

பால்

வருடத்தின் 365 நாட்களும், காலையும் மாலையும், கறந்த பாலை விவசாயிகள் எங்கள் ஹட்சன் பால் வங்கியில் (பால் சேகரிப்பு மையம்) கொண்டு வந்து சேர்ப்பார்கள். இந்த பாலை நாங்கள் வெவ்வேறு நிலைகளில், 45 வகை பரிசோதனை செய்கிறோம். FSSAI - ஐ (மத்திய அரசு நிறுவனம்) பாலின் தரத்தை நிர்ணயிக்க 32 வகை பரிசோதனை போதும் என்று நிர்ணயித்து இருந்தாலும், தங்களின் நலன் கருதி உங்களிடம் வந்து சேரும் ஆரோக்யா பால் நன்றாகவும், தரமாகவும் இருப்பதை உறுதி செய்ய மேலும் 13 பரிசோதனைகளை மேற்கொள்கிறோம்.

எங்களிடம் வந்தடைந்த பால் எங்கள் பரிசோதனை கூடங்களிலும் மற்றும் அரசு அங்கீகாரம் பெற்ற பரிசோதனை கூடங்களிலும் தரப் பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது. பல நிலைகளில் செய்யப்படும் பரிசோதனைகளின் விவரங்கள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன :

பால் தரமானது மற்றும் பாதுகாப்பானது என்பதை உறுதி செய்யும் பரிசோதனைகள்

பரிசோதனை வகைகள்	FSSAI-யின் அளவு கோல்	ஆரோக்கியாவின் தரம்
A நிறம், மணம் மற்றும் சுவையறிதல்		
1 உணர்வு, கலப்பு	✓	✓
2 பிற பொருட்கள்	✓	✓
B வெண்ணெய் மற்றும் இதரச்சத்து பரிசோதனை		
3 வெண்ணெய் சத்து %	✓	✓
4 எஸ்.என்.எஃப். %	✓	✓
5 சோடியம் - பொட்டாசியம் %		✓
6 புரதச்சத்து %		✓
C கலப்பட பரிசோதனை (கண்டறிதல்)		
7 உப்பு	✓	✓
8 சர்க்கரை	✓	✓
9 மால்டோஸ்	✓	✓
10 கிழங்குமாவு	✓	✓
11 புரத சத்து		✓
12 யூரியா	✓	✓
13 நியூட்ரலைசர்	✓	✓
14 ஆர்கானிக் கலப்படங்கள்	✓	✓
15 மெலமைன்	✓	✓
16 மினரல் ஆயில்	✓	✓
17 சமையல் எண்ணெய் கண்டறிய BR அளவுகள்	✓	✓
18 அமோனியம் சல்ஃபேட்	✓	✓
D நுண்ணுயிர் பரிசோதனை		
19 எம்.பி.ஆர்.டி.		✓
20 மொத்த நுண்ணுயிர்களின் எண்ணிக்கை	✓	✓
21 காலிஃபோம் எண்ணிக்கை	✓	✓
22 தெர்மோபிலிக் எண்ணிக்கை		✓
23 ப்ரோடியோலிக் எண்ணிக்கை		✓
24 இ. கோலி	✓	✓

பரிசோதனை வகைகள்	FSSAI-யின் அளவு கோல்	ஆரோக்கியாவின் தரம்
25 சால்மோனல்லா	✓	✓
26 ஸ்ட்ரீபைலோகாகல் ஆரஸ்	✓	✓
27 ஸ்ட்ரீபைலோ காகல் என்ட்ரோடாக்சின்		✓
28 லிஸ்டிரியா மோனோ சைடோஜென்	✓	✓
E ரசாயனப் பரிசோதனை		
29 வெப்ப தன்மை	✓	✓
30 அமிலத் தன்மை	✓	✓
31 கொதி நிலையில் உறைதல்	✓	✓
32 வெப்பத்தன்மையில் பாலின் நிலையை கண்டறிதல்		✓
33 37°C யில் பாலின் தரம்		✓
34 ஹோமோ ஜெனேஸேஷன் திறன்		✓
35 பாஸ்ஃபேட்டுஸ்	✓	✓
F உணவுப் பாதுகாப்பு சார்ந்த கட்டுப்பாடுகள்		
36 ஆன்டிபயாடிக் மற்றும் கால்நடை மருந்துகள் கலப்படம்		✓
37 ஹைட்ரஜன் பெராக்சைட்	✓	✓
38 டிடர்ஜென்ட்	✓	✓
39 பூசண நச்சு M1 (அப்ளோடாக்ஸின்)	✓	✓
40 உலோகங்கள்	✓	✓
41 பூச்சி கொல்லிகள்	✓	✓
42 உலோகத்துடன் உள்ள கலப்படங்கள்		✓
43 ஃபார்மாலின் பரிசோதனை	✓	✓
44 சோமாடிக் செல் அளவு / சி.எம்.டி. பரிசோதனை		✓
45 செயற்கை பால் (கண்டறியும் பரிசோதனை)	✓	✓



fssai



Brands from the house of

HAP

Hatsun Agro Product Limited

Arun
ICECREAMS

HATSUN

ibaco

HAP
daily

Santosa
FOR HEALTHY COWS