

PARA MAIS INFORMAÇÃO, CONTACTAR VIRGINIA WHEATLEY, NO DEPARTAMENTO DE FOOD AND DRUG SAFETY PROGRAM, ATRAVÉS DO TELEFONE: 609-826-4935

NECESSÁRIO EM **TODOS** OS ALIMENTOS EMBALADOS

1. NOME DO ALIMENTO

2. NOME/ENDEREÇO DA COMPANHIA RESPONSÁVEL

3. LISTA DE INGREDIENTES

**ALÉRGENOS ALIMENTARES PRINCIPAIS** (Ovos, Peixe, Leite, Amendoim, Marisco, Soja, Nozes, Trigo)

4. PESO LÍQUIDO

NECESSÁRIO NA **MAIOR PARTE** DOS ALIMENTOS EMBALADOS

5. PAÍS DE ORIGEM

6. PAINEL NUTRITIVO

\*Este cartaz e guia apenas mostram os requisitos básicos de rotulagem. Não incluem todos os requisitos ou isenções para todos os tipos de produtos alimentares. Para mais informações consulte os regulamentos federais referenciados.



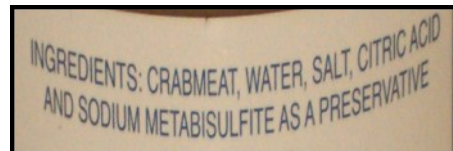
1. NOME DO ALIMENTO



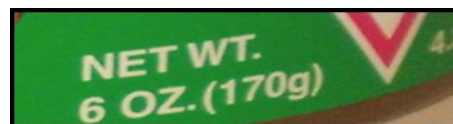
2. NOME/ENDEREÇO DA COMPANHIA RESPONSÁVEL



3. LISTA DE INGREDIENTES



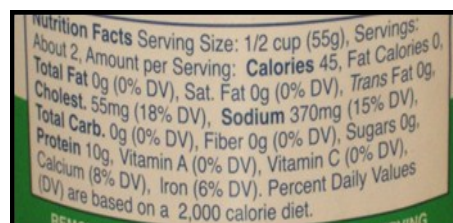
4. PESO LÍQUIDO



5. PAÍS DE ORIGEM



6. PAINEL NUTRITIVO







NECESSÁRIO EM **TODAS AS CARNES E AVES CRUAS E PARCIALMENTE COZIDAS**

7. INSTRUÇÕES DE MANUSEIO SEGURO

### Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

-  Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
-  Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
-  Cook thoroughly.
-  Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

**TODAS AS PARTES DO RÓTULO DOS ALIMENTOS DEVEM SER EM INGLÊS!**

Para saber mais sobre os rótulos dos alimentos, veja o Guia de Rotulagem de Alimentos em anexo. Encontre o Cartaz e Guia em: <http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>



# CARTAZ DO RÓTULO DOS ALIMENTOS\*

\*NOTA: *Guia e Cartaz do rótulo dos alimentos* fornecem APENAS requisitos básicos de rotulagem de alimentos embalados. Não inclui todos os requisitos ou isenções para todos os produtos alimentares. Para mais informações, consulte os documentos de regulamentos federais em:

**PARA CARNE, AVES E OVOS:**

[www.fsis.usda.gov/PDF/Labeling\\_Requirements\\_Guide.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Labeling_Requirements_Guide.pdf)

**TODOS OS OUTROS TIPOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS:**

[www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/default.htm](http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/default.htm)

## 1. NOME DO ALIMENTO- 21 CFR101.3

O nome comum ou frase descritiva numa embalagem de alimentos deve ser de fácil compreensão por parte do cliente que compra o produto alimentar. O nome ou a frase tem de estar na parte da embalagem que o cliente tem maior probabilidade de ver primeiro (geralmente, parte da frente ou parte superior da embalagem). As espécies de peixes (por exemplo: o arenque seco) ou o tipo de noz (exemplo: amêndoa) devem ser listados.

Exemplo: *Crab Meat*

## 2. NOME E ENDEREÇO DA COMPANHIA RESPONSÁVEL – 21 CFR 101.5

O nome e endereço do fabricante (OU outra empresa que embala, importa ou distribui o produto) deve estar no rótulo. Se fôr o fabricante (faz o produto), rua, cidade, estado e código postal deve estar no rótulo. Nome da rua não é necessário se a sua empresa faz parte da lista telefónica local. Um site não pode ser usado em vez de um endereço).

OU

Se NÃO fôr o fabricante, o rótulo deve indicar a sua relação com o produto. Por exemplo, Embalado para, Fabricado para, Importado por, ou Distribuído por (nome da sua companhia) e rua, cidade, estado e código postal. Nome da rua não é necessário se a sua empresa faz parte da lista telefónica local. Um site não pode ser usado em vez de um endereço.

Exemplo: *Packed for: Eastern Seafood, Inc., 112 Broad Street, Newark, NJ 07104*

## 3. LISTA DE INGREDIENTES - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

Todos os ingredientes de um produto alimentar devem ser listados por ordem de peso. O ingrediente que pesa mais é o primeiro, e o ingrediente que pesa menos é o último.

Exemplo: *Ingredients: crabmeat, water, salt, citric acid, and sodium metabisulfite as a preservative*

### **OS 8 ALÉRGENOS ALIMENTARES PRINCIPAIS** ***(Ovos, Peixe, Leite, Amendoim; Marisco, Soja, Nozes, Trigo)***

#### **INGREDIENTES QUE SEJAM ALÉRGENOS ALIMENTARES PRINCIPAIS TÊM DE CONSTAR NO RÓTULO!**

Se um produto alimentar contém alérgenos, o alérgeno tem que constar no rótulo. Se fôr uma noz, tem que especificar o tipo (exemplo: amêndoa, noz-pecã, noz). Se fôr peixe ou marisco, tem que especificar a espécie (exemplo: caranguejo, linguado, camarão).

Lista de alérgenos alimentares deve aparecer em PELO MENOS NUMA das três seguintes formas:

1. Nome do alérgeno deve aparecer na lista de ingredientes (exemplo: carne de caranguejo)
2. Nome do alérgeno seguido do ingrediente que não especifica qual é o alérgeno (exemplo: farinha (trigo))
3. Todos os alérgenos alimentares principais depois da palavra “contém” (exemplo: contém: ovos, soja, trigo)

## 4. PESO LÍQUIDO – 21 CFR 101.105

O peso total de um produto alimentar tem de aparecer na parte inferior (30%) do painel de exibição principal (na frente ou na parte superior da embalagem). Veja o exemplo da carne de caranguejo para a localização correta do peso líquido. Para a maioria dos produtos alimentares, o peso deve estar em ambas onças, libras, ou onças líquidas E em gramas, quilogramas, mililitros ou litros. (Gramas, quilogramas, mililitros ou litros não são necessários para os produtos de carne e aves). Em New Jersey, peso líquido é controlado pelo New Jersey Office of Weights and Measures. Contacte-os pelo telefone: 732-815-4840.

Exemplo: *Net Wt. 6 oz. (170g)*

## 5. PAINEL NUTRITIVO – 21 CFR 101.9

O Painel Nutritivo é necessário na maior parte dos rótulos dos alimentos, mas não em todos. Produtos isentos não necessitam de Painel Nutritivo. Por exemplo, alimentos servidos em restaurantes estão isentos. Alimentos confeccionados por uma empresa pequena podem estar isentos, mas esta deverá requerer isenção com o FDA anualmente. A rotulagem nutritiva é agora necessária em toda a carne crua e produtos avícolas.

**NOTA: Se o produto alimentar for isento, mas a embalagem faz uma alegação nutricional (exemplos: baixo teor de gordura, sem colesterol), então um Painel Nutritivo é necessário!**

## 6. PAIS DE ORIGEM - 19 CFR PART 134

Produtos alimentares e não-alimentares que vêm de fora dos EUA devem ter a seguinte declaração, "Produto de (nome em Inglês do país onde o produto é feito)" no rótulo, segundo as regras da Alfândega dos Estados Unidos. Carnes e aves vendidas em talhos e peixes vendidos em mercados/peixarias estão isentos. Em New Jersey, rotulagem do país de origem é controlada pelo New Jersey Department of Agriculture. Contacte-os pelo telefone: 609-984-1439.

Exemplo: *Product of Thailand*

## 7. INSTRUÇÕES DE MANUSEIO SEGURO – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

Rótulos de carne e aves crua e parcialmente cozida devem ter instruções de manuseio seguro que ajudem o consumidor a saber como lidar e cozinhar o produto com segurança. À direita está um rótulo padrão. Todas as instruções de manuseio seguro nos rótulos de carne ou aves devem ser exactamente assim.



## TODOS OS RÓTULOS DE ALIMENTOS TÊM DE SER EM INGLÊS! – 21 CFR 101.15

O rótulo pode conter informação noutra língua, mas todas as partes necessárias no rótulo dos alimentos têm de ser em Inglês E na outra língua. Falta de Inglês no rótulo pode trazer problemas durante a inspecção.

### Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

	Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
	Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
	Cook thoroughly.
	Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

Se precisar de assistência em regras de rotulagem, pode contactar um consultor de rotulagem. Pode encontrar um consultor através de pesquisas na internet, associações comerciais, universidades/faculdades, ou publicações da indústria.