

POR MÁS INFORMACIÓN, COMUNICA A VIRGINIA WHEATLEY, PROGRAMA DE SEGURIDAD DE MEDICAMENTOS Y COMIDA, 609-826-4935.

OBLIGATORIO EN **TODOS** LOS PAQUETES DE COMIDA

1. NOMBRE DE LA COMIDA
2. NOMBRE/DATOS DE LA EMPRESA RESPONSABLE
3. LISTA DE INGREDIENTES

PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

(HUEVOS, PESCADO, LECHE, EL CACAHUATES, LOS MARISCOS, SOYA, NUECES DE ÁRBOL, Y EL TRIGO)

4. PESO NETO

OBLIGATORIO EN **LA MAYORÍA** PAQUETES DE COMIDA

5. PAÍS DE ORIGEN

6. EL PANEL DE HECHOS DE NUTRICIÓN

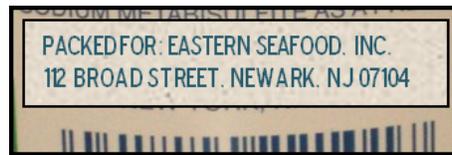
*Este cartel y guía presentan requisitos básicos de etiquetados solamente. No incluyen todos los requisitos o exenciones por todos los tipos de productos alimenticios. Ver reglamentos federales referidos para más información.



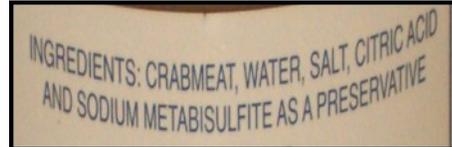
1. NOMBRE DE LA COMIDA



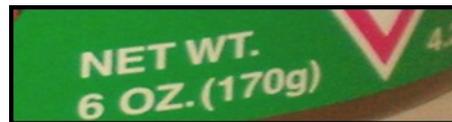
2. NOMBRE/DATOS DE LA EMPRESA RESPONSABLE



3. LISTA DE INGREDIENTES



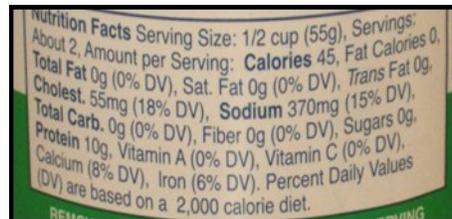
4. PESO NETO



5. PAÍS DE ORIGEN



6. EL PANEL DE HECHOS DE NUTRICIÓN



OBLIGATORIO EN **TODA LA COMIDA CRUDO Y PARCIALMENTE COCINADO** (CARNE Y POLLO)

7. INSTRUCCIONES DE MANEJO 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 LAS PARTES DE LA ETIQUETA DE ALIMENTO DEBEN SER EN INGLÉS!

Por más información de los etiquetas de alimentos, ver adjuntas Partes de la guía de la etiqueta del alimento. Encuentren el cartel y la guía en:

<http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>



PARTES DE LA GUÍA DE LA ETIQUETA DEL ALIMENTO*

*Nota: Partes de un cartel de etiqueta de comida y guía de proporcionan alimentos envasados básica solamente los requisitos de etiquetado. No incluyen todos los requisitos o cada extensión para todos los productos alimenticios. Para obtener más información, consulte la reglamentación federal documentos de orientación en:

PARA CARNE, AVES DE CORRAL Y HUEVOS:

www.fsis.usda.gov/PDF/Labeling_Requirements_Guide.pdf

TODO LOS DEMÁS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/default.htm

1. NOMBRE DEL ALIMENTO - 21 CFR 101.3

El nombre común o una frase descriptiva sobre un paquete de alimentos debe ser fácil de entender por el cliente que compra el producto alimenticio. El nombre o la frase deben ser de parte del paquete que el cliente con la mayor probabilidad vera primero (por lo general, el frente o la cumbre del paquete). Las especies de peces (ejemplo: secado arenque) o el tipo de tuerca (ejemplo: nogal) debe estar listada.

Ejemplo: *Crab Meat*

2. NOMBRE Y DIRECCIÓN DE EMPRESA RESPONSABLE - 21 CFR 101.5

El nombre y dirección del fabricante (u otra firma que embala, importaciones o distribuye el producto) debe estar en la etiqueta. Si usted es el fabricante (realizar el producto) su calle, ciudad, estado y código postal deben ser en la etiqueta. No se requiere una dirección de la calle si su firma está en la guía telefónica local. (Un sitio web no se puede usar en vez de una dirección).

○

Si usted no es el fabricante, la etiqueta debe indicar su relación con el producto. Por ejemplo, embalado para, fabricado por, importada por, o distribuido por (su negocio) y su calle, ciudad, estado y código postal. No se requiere una dirección de la calle si su firma está en la guía telefónica local. Un sitio web no puede utilizarse en lugar de una dirección.

Ejemplo: *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 los ingredientes en un producto alimenticio deben estar en la lista en orden de peso. El ingrediente que pesa más es el primero, y el ingrediente que pesa menos es el último.

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

LOS 8 PRINCIPALES ALIMENTOS ALERGÉNICOS

(Huevos, pescado, leche, cacahuets, crustáceos, soja, nueces del árbol, trigo)

¡INGREDIENTES QUE SON ALÉRGENOS DE LA COMIDA PRINCIPALES DEBEN ESTAR EN LA ETIQUETA!

Si un producto alimenticio contiene un alérgeno de la comida principal, el alérgeno debe estar en la etiqueta. Para nueces de árbol, las etiquetas deben indicar el tipo (ejemplos: almendras, pacanas, y nueces). Para los peces y crustáceos, las etiquetas deben indicar la especie (ejemplos: cangrejos, lenguados, camarones).

Lista los alérgenos alimentarios en al menos una de las tres formas siguientes:

1. Nombre del alérgeno en la lista de ingredientes (ejemplo: carne de cangrejo)
2. Nombre de alérgeno junto al ingrediente que no dice qué alérgeno es en ella (ejemplo: harina (trigo))
3. Todos los principales alérgenos alimentarios después de la palabra "contiene" (ejemplo: Contiene: huevo, soja, trigo)

4. PESO NETO - 21 CFR 101.105

El peso total de un producto alimenticio debe estar en el 30% de la parte inferior de la pantalla principal (el frente o la parte superior del paquete). Vea el ejemplo de carne de cangrejo para la ubicación correcta del peso neto. Para la mayoría de los alimentos, el peso debe ser en tanto onzas, libras u onzas líquidas y en gramos, kilogramos, litros o mililitros. (Gramos, kilogramos, litros o mililitros no son requeridos para productos cárnicos y aves de corral). En Nueva Jersey, el peso neto es hecho cumplir por el Nueva Jersey Oficina de Pesos y Medidas. Póngase en contacto con ellos en: 732-815-4840.

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

5. PANEL DE HECHOS DE LA NUTRICIÓN – 21 CFR 101.9

El panel de Hechos de la Nutrición se requiere en la mayor parte de etiquetas de la comida, pero no todos. Los productos que están exentos no tienen que tener un panel de Hechos de la Nutrición. Por ejemplo La comida servida en un restaurante está exenta. La comida fabricada por un pequeño negocio puede estar exenta, pero un pequeño negocio se debe aplicar cada año al FDA para una exención. El etiquetaje de la nutrición se requiere ahora en toda la carne cruda entera y productos de la volatería.

Nota: ¡Si el producto alimenticio estás exento, pero el paquete hace una reclamación de la nutrición (ejemplos: la grasa baja, el colesterol libre (gratis)), entonces un panel de Hechos de la Nutrición es necesario!

6. PAÍS DE ORIGEN - 19 CFR PART 134

La comida y los productos no alimentarios que vienen desde fuera de los Estados Unidos deben tener la declaración (afirmación), “El producto de (el nombre inglés del país donde el producto se hace)” en la etiqueta, por requisitos de aduanas de Estados Unidos. Carne y aves de corral vendieron en las carnicerías y pescado vendido en los mercados de pescado detallistas están exentas de este requisito. En Nueva Jersey, el etiquetaje del país de procedencia es hecho cumplir por el Ministerio de Agricultura de Nueva Jersey. Póngase en contacto con ellos en: 609-984-1439.

Ejemplo: *Product of Thailand*

7. INSTRUCCIONES DE MANEJO SEGURAS – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

Etiquetas de carne y aves de corral crudas y cocinadas parcialmente deben tener instrucciones de manejo seguro que ayudará a la gente saber cómo manejar y cocinar el producto de forma segura. A la derecha es una etiqueta estándar. Cualquier instrucción de manejo segura de la carne o etiquetas de la volatería debe parecer exactamente a esto.



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 LAS ETIQUETAS DE LA COMIDA DEBEN ESTAR EN INGLÉS – 21 CFR 101.15

Una etiqueta puede tener información en otro idioma, pero todas las piezas necesarias de la etiqueta de los alimentos deben estar en inglés y en el otro idioma. Nada de inglés en una etiqueta puede llevar a problemas durante una inspección.

Si usted necesita asistencia etiquetando sobre una base regular, es posible que usted quiera contratar a un consultor de etiquetado. Un consultor se puede encontrar a través de búsquedas de Internet, asociaciones comerciales, universidades/colegios, o en publicaciones de la industria.

Food and Drug Safety Program
New Jersey Department of Health
(609)826-4935
<http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>