

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με την Βιρτζίνια Γουίτλει, Πρόγραμμα Τροφίμων και Φαρμάκων, 609-823-4935.

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ
2. ΟΝΟΜΑ/ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
3. ΛΙΣΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Αυγά, ψάρι, γάλα, φιστίκια, οστρακοειδή, σόγια, ξηροί καρποί, σιτάρι)

4. ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΠΑΚΕΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

5. ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

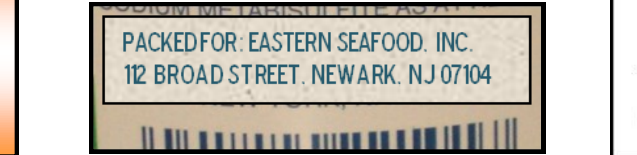
*Αυτή η αφίσα και ο οδηγός αποτελούν μόνο βασικές προϋποθέσεις επιγραφών. Δεν περιλαμβάνουν κάθε κανόνα ή εξαίρεση για όλα τα είδη φαγητού. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να δείτε στους ομοσπονδιακούς κανονισμούς.



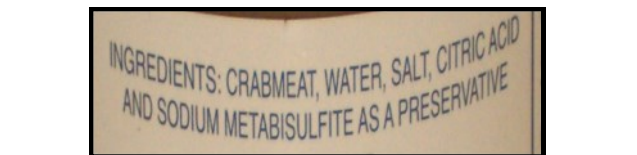
1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ



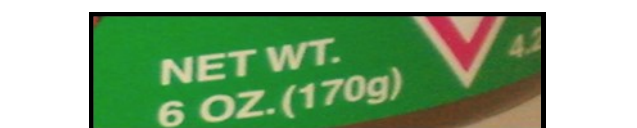
2. ΟΝΟΜΑ/ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



3. ΛΙΣΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ



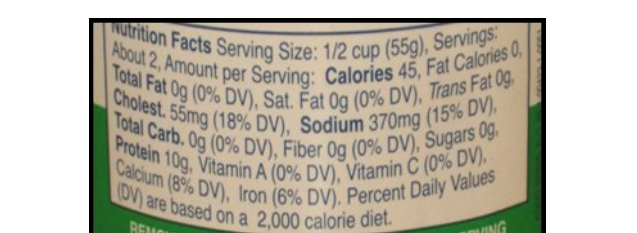
4. ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ



5. ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ



6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

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.

ΟΛΕΣ ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ.

ΟΛΕΣ ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ.

Για περισσότερες πληροφορίες σε σχέση με τις επιγραφές τροφίμων, δείτε τα συνημμένα μέρη του οδηγού τροφίμων. Βρείτε την αφίσα και τον οδηγό στο:

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

***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα μέρη της αφίσας επιγραφής τροφίμων και ο οδηγός περιλαμβάνουν ΜΟΝΟ το βασικό πακέτο επιγραφών. Δεν περιλαμβάνουν κάθε προϋπόθεση και κάθε εξαίρεση για όλα τα τρόφιμα. Για κάθε πληροφορία, δείτε τον ομοσπονδιακό οδηγό στα εξής τρόφιμα:

ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ:

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

ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ:

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

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ - 21 CFR 101.3

Το συνηθισμένο όνομα ή η περιγραφή του πακέτου φαγητού πρέπει να είναι εύκολο να κατανοηθεί από τον αγοραστή ο οποίος αγοράζει το τρόφιμο. Το όνομα ή η φράση φαγητού πρέπει να βρίσκεται πάνω στο σημείο του πακέτου που ο αγοραστής έχει τις περισσότερες πιθανότητες να κοιτάξει πρώτα. (συνήθως, στο μπροστινό μέρος του πακέτου). Τα ήδη του ψαριού (παράδειγμα: καπνιστή ρέγκα) ή το είδος του ξηρού καρπού (παράδειγμα: καρύδια) πρέπει να βρίσκονται στη λίστα των συστατικών.

Παράδειγμα: *Crab Meat*

2. ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΟΔΟΣ ΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ – 21 CFR 101.5

Το όνομα και η διεύθυνση του εργοστασίου (ή άλλη εταιρεία που πακετάρει, εισάγει, ή διανέμει το φαγητό) πρέπει να βρίσκεται πάνω στην ετικέτα. Αν είστε ο κατασκευαστής του προϊόντος (αυτός που φτιάχνει το προϊόν), η οδός, ή πόλη, η πολιτεία, και ο ταχυδρομικός κώδικας πρέπει να βρίσκεται στην ετικέτα του προϊόντος. Η διεύθυνση της οδού δεν χρειάζεται αν η εταιρεία είναι στον τοπικό τηλεφωνικό κατάλογο. (Η ηλεκτρονική διεύθυνση δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για την κανονική διεύθυνση).

Η'

Αν ΔΕΝ είστε ο κατασκευαστής η ετικέτα πρέπει να γράφει τη σχέση σας με το προϊόν. Για παράδειγμα, πακετάρετε για, κατασκευάζεται για, διανέμεται για, (το όνομα της εταιρείας σας) και την οδό, πόλη, πολιτεία και ταχυδρομικό κώδικα. Η διεύθυνση της οδού δεν χρειάζεται αν η εταιρεία είναι στον τοπικό τηλεφωνικό κατάλογο. Η ηλεκτρονική διεύθυνση δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για την κανονική διεύθυνση).

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

3. ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΦΑΓΗΤΟΥ - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

Όλα τα συστατικά των τροφίμων πρέπει να αναφέρονται σε σειρά με βάση το βάρος. Τα συστατικά που είναι πιο βαριά πρέπει να αναγράφονται πρώτα στη λίστα, και τα συστατικά που ζυγίζουν λιγότερο πρέπει να αναγράφονται τελευταία στη λίστα.

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

Οι 8 βασικές αλλεργίες τροφίμων

(Αυγά, ψάρι, γάλα, φιστίκια, οστρακοειδή, σόγια, ξηροί καρποί, σιτάρι)

ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ!

Αν το προϊόν περιλαμβάνει αλλεργιογόνα τροφίμων, τα αλλεργιογόνα πρέπει να βρίσκονται στην ετικέτα του προϊόντος. Για τους ξηρούς καρπούς, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τον τύπο (παράδειγμα: αμύγδαλα, πεκάν, καρύδια). Για ψάρι και οστρακοειδή, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τα είδη (παράδειγμα: καβούρια, βακαλάο, γαρίδα).

Κατηγοριοποιήστε τα αλλεργιογόνα σε τουλάχιστον ΜΙΑ από τις τρεις κατηγορίες:

Όνομα αλλεργιογόνου στη λίστα των συστατικών (παράδειγμα: σάρκα καβουριού).

Όνομα του αλλεργιογόνου δίπλα στο συστατικό που δεν αναφέρει το αλλεργιογόνο που περιλαμβάνει (παράδειγμα: αλεύρι (σιτάρι)).

Όλα τα αλλεργιογόνα μετά από τη λέξη «περιλαμβάνει» (παράδειγμα: περιλαμβάνει: αυγό, σόγια, σιτάρι)

4. ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ – 21 CFR 101.105

Το καθαρό βάρος του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται στον κάτω μέρος 30% του κυρίως πίνακα της οθόνης (στο μπροστινό μέρος της συσκευασίας ή στο πάνω μέρος της συσκευασίας). Δείτε το παράδειγμα με την σάρκα του καβουριού για την σωστή τοποθεσία του καθαρού βάρους. Για τα περισσότερα προϊόντα τροφίμων, το βάρος πρέπει να αναφέρεται και σε ounces, rounds, ή fluid ounces ΚΑΙ σε γραμμάρια, κιλά, milliliters, λίτρα. (Γραμμάρια, κιλά, milliliters, ή λίτρα δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για κρεατικά και πουλερικά). Σύμφωνα με τους κανόνες του Νιου Τζέρσεϋ, το καθαρό βάρος πρέπει να αναφέρεται στις συσκευασίες φαγητού σύμφωνα με το γραφείο μετρήσεων και βάρους του Νιου Τζέρσεϋ. Επικοινωνήστε μαζί τους στο τηλέφωνο: 732-815-4840

Παράδειγμα: *Net Wt. 6 oz. (170g)*

5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ – 21 CFR 101.9

Ο πίνακας θρεπτικών συστατικών είναι υποχρεωτικός στις περισσότερες ετικέτες τροφίμων, αλλά όχι σε όλες. Τα προϊόντα που αποτελούν εξαιρέσεις του κανόνα, δεν είναι απαραίτητο να περιλαμβάνουν πίνακα θρεπτικών συστατικών. Για παράδειγμα, τρόφιμα που σερβίρονται στα εστιατόρια αποτελούν εξαίρεση του κανόνα. Τρόφιμα που παράγονται από μικρές επιχειρήσεις μπορούν να αποτελούν εξαίρεση του κανόνα, αλλά οι μικρές επιχειρήσεις πρέπει να υποβάλλουν ετησίως αίτηση στο FDA (Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων). Οι ετικέτες των θρεπτικών συστατικών τώρα είναι απαραίτητο για όλα τα ωμά κρέατα και τα πουλερικά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το τρόφιμο αποτελεί εξαίρεση του κανόνα, αλλά η συσκευασία αναγράφει κάποια συστατικά (παράδειγμα: χαμηλά λιπαρά, χωρίς χοληστερίνη), τότε ο πίνακας θρεπτικών συστατικών είναι απαραίτητος!

6. ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (COOL) - 19 CFR PART 134

Τα τρόφιμα και τα μη-τρόφιμα όπου προέρχονται από άλλες χώρες εκτός των Ηνωμένων Πολιτειών πρέπει να αναγράφουν «Προϊόν από»(το όνομα της χώρας προέλευσης όπου το προϊόν κατασκευάζεται) στην ετικέτα, σύμφωνα με τους κανόνες του τελωνείου των Ηνωμένων Πολιτειών. Κρέατα και πουλερικά που πουλιούνται σε καταστήματα λιανικής όπως κρεαταγορά και ψαραγορά αποτελούν εξαιρέσεις του κανόνα. Στο Νιου Τζέρσεϋ, η ετικέτα της χώρας προέλευσης είναι υποχρεωτική με βάση της Αγροτικής Υπηρεσίας του Νιου Τζέρσεϋ. Μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί τους στο τηλέφωνο :609-984-1439

Παράδειγμα: *Product of Thailand*

7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

Οι ετικέτες των ωμών και μερικώς μαγειρεμένων κρεάτων και πουλερικών πρέπει να περιέχουν οδηγίες ασφαλούς χειρισμού, όπου θα βοηθάνε τους πολίτες στο πως να χειρίζονται και να μαγειρεύουν τα προϊόντα με ασφάλεια. Στα δεξιά απεικονίζεται ένα πρότυπο ετικέτας. Όλα οι οδηγίες της ετικέτας ασφαλούς χειρισμού κρεάτων και πουλερικών πρέπει να μοιάζουν ακριβώς το ίδιο.

ΟΛΕΣ ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΡΑΜΜΕΝΕΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ! – 21 CFR 101.15

Η ετικέτα μπορεί να έχει πληροφορίες και σε άλλη γλώσσα, αλλά όλα τα υποχρεωτικά μέρη της ετικέτας πρέπει να αναγράφονται στα αγγλικά ΚΑΙ στην άλλη γλώσσα. Αν η ετικέτα δεν είναι γραμμένη στα αγγλικά, θα προκαλέσει μεγάλα προβλήματα κατά τη διάρκεια της επιθεώρησης.

Αν χρειάζεστε βοήθεια με τις ετικέτες τακτικά, ίσως να σας βοηθούσε να προσλάβετε έναν σύμβουλο που σχετίζεται με την ορθή χρήση των ετικετών. Ο σύμβουλος μπορεί να βρεθεί μέσω του διαδικτύου, της εμπορικής ένωσης, του πανεπιστημίου ή δημοσιεύσεις του κλάδου.

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.

Πρόγραμμα Τροφίμων και Φαρμάκων Ασφαλείας

Νιου Τζέρσεϋ Υπηρεσία Υγείας

(609)-826-4935

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