

PO WIĘCEJ INFORMACJI, PROSZĘ O KONTAKT Z VIRGINIA WHEATLEY, KOORDYNATOR DO
SPRAW BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI, 609-826-4935

WYMAGANE NA
WSZYSTKICH
OPAKOWANIACH
ŻYWNOŚCIOWYCH

1. NAZWA ŻYWNOŚCI
2. NAZWA/ADRES
FIRMY
ODPOWIEDZIALNEJ
3. WYKAZ
SKŁADNIKÓW

**NAJWIĘKSZE ALERGENY
ŻYWNOŚCI** (Jaja, Ryby,
Mleko, orzeszki ziemne,
Skorupiaki, Soja, Orzechy,
Pszenica)

4. WAGA NETTO

WYMAGANE NA
WIĘKSZOŚCI
PAKOWANEJ
ŻYWNOŚCI

5. KRAJ POCHODZENIA

6. ZESPÓŁ DO SPRAW
ŻYWIENIA



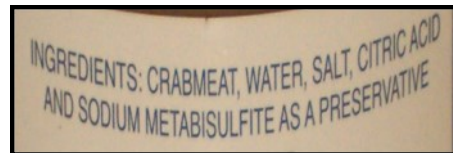
1. NAZWA ŻYWNOŚCI



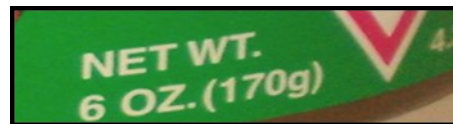
2. NAZWA/ADRES FIRMY
ODPOWIEDZIALNEJ



3. WYKAZ SKŁADNIKÓW



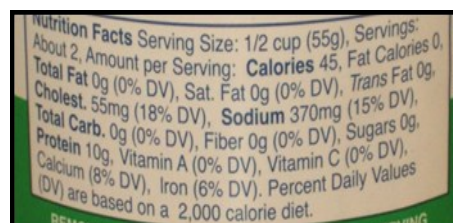
4. WAGA NETTO



5. KRAJ POCHODZENIA



6. ZESPÓŁ DO SPRAW ŻYWIENIA







WYMAGANE NA
WSZYSTKICH
SUROWYCH ORAZ
PODDANYCH
OBRÓBCE
TERMICZNEJ
MIĘSACH

7. INSTRUKCJE
BEZPIECZNEJ
OBSŁUGI

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.

**WSZYSTKIE CZĘŚCI
ETYKIETY
ŻYWNOŚCIOWEJ
MUSZĄ BYĆ W JĘZYKU
ANGIELSKIM!**

Więcej informacji o
etykietach żywności
znajdziesz w
dołączonych częściach
Przewodnika o
Etykietach Żywności na
stronie internetowej:

[http://www.nj.gov/
health/
foodanddrugsafety](http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety)

*UWAGA:
Ten plakat i przewodnik przedstawiają jedynie podstawowe wymagania dotyczące etykietowania. Nie obejmują one wszystkich wymagań lub zwolnień dla wszystkich rodzajów produktów żywnościowych. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z przepisami federalnymi.

***UWAGA:** Plakat i przewodnik przedstawiają jedynie podstawowe wymagania dotyczące etykietowania. Nie obejmują one wszystkich wymagań lub zwolnień dla wszystkich rodzajów produktów żywnościowych. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z przepisami federalnymi na stronie internetowej:

W PRZYPADKU MIĘS, DROBIU ORAZ JAJ:

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

DLA WSZYSTKICH INNYCH PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH ORAZ NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH:

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

1. NAZWA PRODUKTU - 21 CFR 101.3

Nazwa produktu oraz opis na opakowaniu żywności muszą być łatwe do zrozumienia dla klienta. Nazwa lub opis muszą znajdować się na części opakowania, na którą klient najprawdopodobniej od razu zwróci uwagę (zazwyczaj przednią lub górną część opakowania). Należy wymienić gatunki ryb (np. suszony śledź) lub rodzaj orzechów (np. orzech włoski).

Przykład: *Crab Meat*

2. NAZWA I ADRES FIRMY ODPOWIEDZIALNEJ – 21 CFR 101.5

Nazwa i adres producenta (lub inna firma, która pakuje, importuje lub dystrybuje produkt) musi znajdować się na etykiecie. Jeśli jesteś producentem (produkujesz produkt) ulica, miasto, oraz kod pocztowy muszą znajdować się na etykiecie. Adres pocztowy nie jest wymagany jeśli Twoja firma znajduje się w książce telefonicznej (strona internetowa nie może być użyta zamiast adresu).

LUB

Jeśli nie jesteś producentem, etykieta musi określać Twój związek z produktem. Na przykład: Pakowane dla: Nazwa producenta, przez kogo importowana, rozprowadzana przez (Twoja firma) i nazwa ulicy, miasta, oraz kod pocztowy. Adres pocztowy nie jest wymagany jeśli firma znajduje się w książce telefonicznej (strona internetowa nie może być użyta zamiast adresu).

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

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

Wszystkie składniki, które są zawarte w produkcie muszą być wymienione w kolejności wagowej. Składnik, który waży najwięcej powinien być pierwszy, a najmniej ważący ostatni.

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

8 GŁÓWNYCH ALERGENÓW SPOŻYWCZYCH

(Jajka, Ryba, Mleko, Orzeszki Ziemne, Skorupiaki, Soja, Orzechy, Pszenica)

SKŁADNIKI, KTÓRE ZAWIERAJĄ NAJWIĘKSZE ALERGENY MUSZĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ NA ETYKIECIE!

Jeśli produkt zawiera alergen pokarmowy, alergen musi znajdować się na etykiecie. W przypadku orzechów etykiety muszą określać rodzaj orzecha (przykłady: migdały, orzechy pecan, orzechy włoskie). W przypadku ryb i skorupiaków etykiety muszą określać gatunki (przykłady: krab, flądra, krewetki).

Wymień alergeny pokarmowe na conajmniej JEDNYM z trzech przykładów:

1. Nazwa alergenu na liście składników (przykład: mięso kraba).
2. Nazwa alergenu obok składnika, który nie mówi co zawiera alergen (przykład: mąka (pszenica)).
3. Wszystkie główne alergeny pokarmowe po słowie “ zawiera “ (przykład: Zawiera: jajka, soję, pszenicę)

4. WAGA NETTO – 21 CFR 101.105

Całkowita waga produktu spożywczego musi znajdować się na dolnej części, 30% głównej części etykiety (z przodu lub na górze opakowania). Zobacz przykład: mięso kraba dla prawidłowej lokalizacji wagi netto. W przypadku większości produktów spożywczych waga musi znajdować się w uncjach, funtach, lub uncjach płynu i w gramach, kilogramach, mililitrach lub litrach. (Gramy, kilogramy, mililitry lub litry nie są wymagane w przypadku produktów mięsnych i drobiowych). W New Jersey ciężar netto jest egzekwowany przez New Jersey Office of Weight and Measures. Kontakt pod numerem tel: 732-815-4840.

Przykład: *Net Wt. 6 oz. (170g)*

5. PANEL WARTOŚCI ODŻYWCZYCH – 21 CFR 101.9

Panel Wartości Odżywczych jest wymagany dla większości etykiet żywności, ale nie na wszystkich. Produkty objęte zwolnieniem nie muszą mieć panela z informacjami o wartości odżywczej. Na przykład potrawy serwowane w restauracji są zwolnione. Żywność wyprodukowana przez małą firmę może być zwolniona, ale mała firma musi złożyć wniosek do FDA co roku o zwolnienie. Oznaczenia wartości odżywczej są obecnie wymagane w odniesieniu do każdego rodzaju surowego mięsa i produktów drobiowych.

UWAGA: Jeśli produkt spożywczy jest zwolniony, ale opakowanie zawiera oświadczenie żywieniowe (przykłady: o niskiej zawartości tłuszczu, bez cholesterolu), wymagany jest panel z wartościami odżywczymi !

6. KRAJ POCHODZENIA (COOL) - 19 CFR PART 134

Produkty żywnościowe i niespożywcze pochodzące spoza USA muszą mieć na etykiecie oświadczenie "Produkt z (angielska nazwa kraju, w którym produkt jest wytwarzany)", zgodnie z wymaganiami celnymi U.S. Mięso i drób sprzedawany w sklepach mięsnych i ryby sprzedawane na detalicznych rynkach rybnych są zwolnione z tego wymogu. W New Jersey etykietowanie kraju pochodzenia jest egzekwowane przez Departament Rolnictwa w New Jersey. Skontaktuj się z nimi pod numerem: 609-984-1439.

Przykład: *Product of Thailand*

7. BEZPIECZNE INSTRUKCJE OBSŁUGI – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

Etykiety surowego oraz poddanego obróbce termicznej mięsa i drobiu muszą posiadać instrukcję bezpiecznej obsługi, która pomoże w odpowiedni i bezpieczny sposób przygotować produkt. Po prawej stronie znajduje się przykład standardowej instrukcji. Wszelkie instrukcje bezpiecznego postępowania z mięsem i drobiem muszą wyglądać dokładnie tak jak w zamieszczonym przykładzie.



WSZYSTKIE ETYKIETY ŻYWNOŚCI MUSZĄ BYĆ W JĘZYKU ANGIELSKIM! – 21 CFR 101.15

Etykieta może zawierać informacje w innym języku, ale wszystkie wymagane części etykiety żywności muszą być przetłumaczone w języku angielskim. Brak tłumaczenia w języku angielskim na etykiecie może doprowadzić do problemów podczas kontroli.

Jeśli potrzebujesz pomocy przy etykietowaniu na bieżąco, możesz zatrudnić konsultanta ds. etykietowania. Konsultanta można znaleźć za pośrednictwem wyszukiwarek internetowych, stowarzyszeń branżowych, uniwersytetów / szkół wyższych lub w publikacjach branżowych.

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.

**Food and Drug Safety Program
New Jersey Department of Health
(609)826-4935**

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