

如需更多的資訊,請聯繫食品和藥物安全部門的VIRGINIA WHEATLEY女士, 電話609-826-4935

需要在所有包裝食品上標示

1. 食品的名稱
2. 負責公司的名稱/位址
3. 成分清單

主要食品過敏原  
(雞蛋, 魚, 乳製品, 花生, 有殼海鮮, 大豆, 樹堅果、小麥)

4. 淨重量

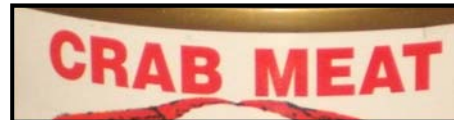
大部份包裝食品必須標示

5. 原產地
6. 營養成份表

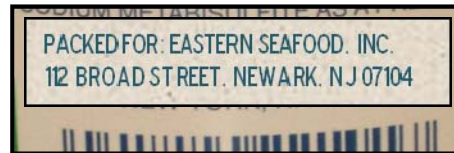
\*\*此海報和指南只有包括基本食品的標籤要求。他們不包括食品所有的標示要求或豁免的部份。請參見引用聯邦法規的詳細資訊。



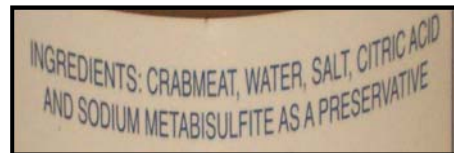
1. NAME OF FOOD



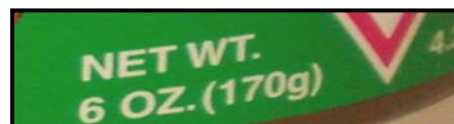
2. NAME AND ADDRESS OF RESPONSIBLE FIRM



3. LIST OF INGREDIENTS



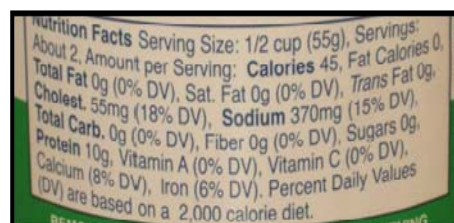
4. NET WEIGHT



5. COUNTRY OF ORIGIN



6. NUTRITION FACTS PANEL







所有生的及半熟的肉和家禽類都必須標明

7. 安全處理說明

### 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.

食品標籤的所有部分必須都是英文！

有關食品標籤的詳細資訊, 請參閱食品標籤指南的附件。可以在 <http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety> 找到海報和指南

\* 注意：食品標籤海報和指南只提供基本的包裝食品標籤要求。他們不包括食品所有的標示要求或豁免的部份。進一步的資訊，請參閱聯邦監管指導文件：

肉類、家禽、蛋：

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

所有其他食品和非酒精飲料：

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

## 1. 食品的名稱 - 21 CFR 101.3

通用名稱或食物包裝上的描述性短語必須讓購買食品產品的客戶容易理解。名稱或短語必須在明顯的位置,客戶最有可能第一眼就能看到(通常情況下,標示在包裝正面或頂端)。魚的種類(示例:乾鮭魚)或堅果的類型(示例:核桃)必須列出。

示例：*Crab Meat*

## 2. 負責公司的名稱和位址 – 21 CFR 101.5

製造商(或是包裝、進口、或分銷該產品)公司名稱和位址必須在標籤上。如果您是製造商(您自己生產的產品),您的街道、城市、州和郵遞區號必須在標籤上。如果您的公司是在市內電話目錄中,則不需要列出街道位址。(網址不能代替地址使用)。

或

如果您不是製造商,標籤必須述明你和產品的關係。例如,由您的公司包裝、代理生產、進口,或是分銷您的街道、城市、州和郵遞區號必須在標籤上。如果您的公司是在市內電話目錄中,則不需要列出街道位址。(網址不能代替地址使用)。

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

## 3. 成分清單 - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

請依照重量順序列出食品產品中的所有成份。最重的成份列在第一位,最輕的列在最後一位

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

**八種主要食物過敏原 (雞蛋、魚、乳製品、花生、帶殼的水產、大豆、樹堅果、小麥)**

主要食物過敏原的成分必須列在標籤上

如果食物產品包含任何主要食品過敏原,這些過敏原必須寫在標籤上。如果是樹堅果,標籤必須述明詳細類型(示例:杏仁、碧根果、核桃)。如果是魚類和帶殼類水產,標籤必須述明該物種(示例:螃蟹、比目魚、蝦子)。

在下列三種方式之中起碼使用其中一項來列出過敏原:

1. 過敏原的成分清單中的正式名稱(示例:蟹肉)
2. 在未提及過敏原的成份後面加註過敏原(示例:麵粉[小麥])
3. 在所有主要食品過敏原後標示"包含"一詞(示例:包含:雞蛋、大豆、小麥)

## 4. 淨重量 – 21 CFR 101.105

食品產品的總重量必須詳細列在主要顯示面板（包裝的正面或頂端）。請參閱蟹肉示例所列出的淨重量的正確位置。大多數食品產品，重量必須列出盎司、磅或液量盎司等英制單位以及克、公斤、毫升或升等公制單位。（如果是肉類和家禽產品，則不需要克、公斤、毫升或升等公制單位）。在新澤西，淨重量由新澤西州度量衡辦公室執行。如果需要任何協助，請與他們在聯繫：732-815-4840。

示例：*Net Wt. 6 oz. (170g)*

## 5. 營養成份表 – 21 CFR 101.9

大多數食物的營養成份表必須列在標籤上，但不是全部的食品都有此需要。獲得豁免的產品不需要有一個營養成份表。例如餐廳供應的食物是豁免。由小型企業生產的食品也可能豁免，但小型企業必須向食品藥物管理局申請年度豁免。所有的生肉和家禽產品現在都需要營養標籤。

**注：如果食物產品獲得豁免，但包裝含有宣稱某種營養（例子：低脂肪、無膽固醇），就必須列出營養成份！**

## 6. 原產地 - 19 CFR PART 134

美國海關要求來自美國以外的食品和非食品產品，其標籤必須列出“來自(原產地的英文國家名稱)的產品”。在屠夫商店出售的肉類及家禽和零售魚市場賣魚則被免除這項要求。在新澤西，國家的原產地標記是由新澤西州農業部門強制執行。請與他們在聯繫：609-984-1439。

示例：*Product of Thailand*

## 7. 安全處理說明 – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

生的和部分煮熟的肉類和家禽標籤說明，必須讓人們知道如何安全地處理和烹煮產品。右邊是一個標準的標籤。任何肉類或家禽標籤上的安全處理指示必須和這個標籤看起來完全一樣。

### 所有的食品標籤必須為英文！ – 21 CFR 101.15

標籤可以含有另一種語言的資訊。但是食品標籤必須列舉的項目在其他語言之外一定要有英文。沒有英語的標籤在食品檢驗時可能會導致問題。



如果您在食品產品的標籤規定上需要經常性的協助，不妨聘用精通標籤的顧問。您可以通過互聯網搜索、貿易協會、大學，或在行業刊物中，找到適合的顧問。

新澤西州衛生署  
食品和藥物安全部門  
(609)826-4935