

POU PLIS ENFOMASYON, KONTAKTE VIRGINIA WHEATLEY, PROGRAM POU MANJE AK MEDIKAMAN, 609-826-4935

REKOMANDE SOU TOUT BWAT MANJE YO

1. NON MANJE A
2. NON/ADRES ANTREPRIZ RESPONSAB LA
3. LIS ENGREDYAN YO

PIFO MANJE KI BAY ALERJI (ZE, PWASON, LÈT, PISTACH, FWI LANMÈ, SÒY, PYE ZANMANN, BLE)

4. PWA NET

REKOMANDE SOU PIFÒ BWAT MANJE YO

5. PAYI ORIJIN PWODUI A
6. PANO ENFOMASYON NITRISYONÈL

*Etikèt ak gid sa yo prezante kondisyon nesèsè de baz. Yo pa genyen tout règleman oswa egzanpsyon pou tout typ produi manje yo. Referew a regulasyon federal yo pou plis enfòmasyon.



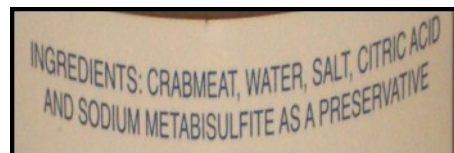
1. NON MANJE A



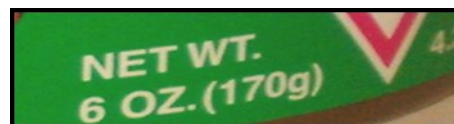
2. NON/ADRES ANTREPRIZ RESPONSAB LA



3. LIS ENGREDYAN YO



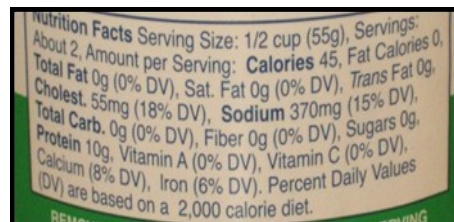
4. PWA NET



5. PAYI ORIJIN PWODUI A



6. PANO ENFOMASYON NITRISYONÈL







REKOMANDE SOU TOUT VYANN AK POUL KRI AK MANJAB

7. ENSTRIKSYON POU PREKOSYON

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.

TOUT LIS ENGREDYAN NAN ETIKÈT MANJE YO SIPOZE AN ANGLÈ!

Pou plis enfòmasyon konsènan etikèt manje yo, referew a pati *Lis Engredyan Nan Yon Etikèt Manje*. Wap jwenn Afich ak Gid nan: <http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>



PATI YON GID ETIKÈT MANJE*

*NÒT: *Pati Afich Etikèt Manje* ak *Gid SELMAN* founi kondisyon nesèsè pou manje ki nan bwat. Yo pa enklu ni tout kondisyon yo ni eksepsyon pou tout pwodui manje yo. Pou plis enfòmasyon, referew a dokiman regulasyon federal pou gid nan:

POU VYANN, POUL, ak ZE:

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

TOUT LOT MANJE ak BWASON SAN ALKÒL:

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

1. NON MANJE YO - 21 CFR101.3

Non òdinè a oubyen fraz ki bay deskripsyon sou on bwat manje sipoze fasil pou kliyan ki achte pwodui manje a konprann. Non an, oswa fraz ki dekri pwodui a sipoze sou bo bwat kliyan an ap we an premye (dabitid, devan oubyen anwo bwat la). Kalite pwason a (tankou: aransò sèch) oswa ki jan de pistach (tankou: nwa) sipoze site.

Kom egzanp: *Crab Meat*

2. NON/ADRES ANTREPRIZ RESPONSAB LA – 21 CFR 101.5

Non ak adrès fabrikan an (oubyen on lòt antrepriz ki anbale, anpòte, oubyen distribye pwodui a) dwe sou etikèt la. Si ou se antrepriz la (se ou ki fè pwodui a), lari ou, zòn, eta, ak kòd postal ou sipoze sou etikèt la. Adrès lari a pa bezwen mansyone si antrepriz ou a nan kanè adrès. (Ou pa dwetilize non on sit olye de on adrès lari).

OSWA

Si SE PA OU ki fabrikan an, etikèt la sipoze endike relasyon ou ak pwodui a. Pa egzanp, Anbale pouki, fabrike pouki, anpòte de , oubyen distribye de (komès PA OU) ak adres lari a, zòn lan, eta a, ak kòd postal ou. Adrès lari a pa bezwen mansyone si antrepriz ou a nan kanè adrès. Ou pa dwe itilize on sit olye de adrès lari a.

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

3. LIS ENGREDYAN YO - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

Tout engredyan nan yon pwodui manje sipoze ekri an òd depann de pwa yo. Engredyan ki pi lou a sipoze premye, engredyan ki pi legè a an dènye.

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

UIT MAJORITE MANJE ALEJÈNN

(ZE, PWASON, LÈT, PISTACH, FWI LANMÈ, SÒY, PYE ZANMANN, BLE)

ENGREDYAN KI FÈ PATI MAJORITE ALEJÈNN SIPOZE SOU ETIKÈT LA!

Si on pwodui manje genyen on kategori alejènn, alejènn la sipoze sou etikèt la. Pou pye nwa, etikèt yo sipoze di ki tip nwa li ye (pa egzanp: zanmann, pekann, nwa). Pou pwason ak fwi lanmè, etikèt yo sipoze spesifye espès la (pa egzanp: krab, flondè, ekrevis).

Fè lis manje alejènn yo omwens YOUN nan twa jan sa yo:

1. non alejènn nan lis engredyan yo (pa egzanp: vyann krab)
2. non alejènn bòkote engredyan ki pa di nan ki group alejènn li ye (pa egzanp: farin(ble))
3. majorite manje alejènn aprè mo “genyen” (pa egzanp: Genyen: ze, sòy, ble)

4. PWA TOTAL – 21 CFR 101.105

Pwa total on pwodui manje sipoze fè pati de denye 30% pano aranjman prensipal la (devan oswa anwo pakè a). Referew a vyann krab egzanp lan pou bon adrès lokasyon pwa total la. Pou pifò pwodui manje yo, pwa a sipoze ni an ons ak liv, oswa ons likid E an gram, kilogram, mililit, oswa lit. (Gram, kilogram, mililit, oswa lit pa fòseman pou pwodui vyann ak poul). Nan New Jersey, pwa total te enpoze pa Ofis Pwa ak Mesu New Jersey. Kontakte yo nan: 732-815-4840.

Pa egzanp: *Net Wt. 6 oz. (170g)*

5. PAYI ORIJIN PWODUI A (COOL) - 19 CFR PART 134

Pwodui manje ak pwodi ki pa manje ki soti an deyò U.S. sipoze ekri, "Pwodui (non peyi kote pwodui a fèt an ANGLE)" sou etikèt la, pou chak bezwen dwann U.S. Bouchri ki vann vyann ak poul ansanm ak makèt ki vann pwason pa bezwen swiv règleman sa. Nan New Jersey, mansyon peyi orijin pou pwodui yo se on lwa ke Depatman Agrikilti New Jersey adapte. Kontakte yo nan: 609-984-1439.

Pa egzanp: *Product of Thailand*

6. PANO ENFOMASYON NITRISYONÈL – 21 CFR 101.9

Pano enfomasyon nitrisyonèl la dwe sou pifò etikèt manje yo, mè pa tout. Pwodui ki egzanpte yo pa bezwen on pano enfomasyon nitrisyonel. Pa egzanp, manje ki sèvi nan restoran egzanpte. Manje ki manifaktire pa ti komès ka egzanpte, mè ti komès dwe aplike nan FDA pou on egzanpsyon chak ane. Pano nitrisyon kounya rekomande pou tout pwodui vyann ak poul kri.

NOT: Si pwodui manje a egzanpte, mè pakè a fè on deklarasyon nitrisyonèl (pa egzanp: grès ba, san kolesteròl), ebyen on pano ENFOMASYON NITRISYONÈL sipoze la!

7. ENSTRIKSYON POU PREKOSYON – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

Etikèt vyann ak poul ki kri, demi kwit, sipoze genyen enstriksyon pou prekosyon pou moun yo ka konnen kòman pou yo kwit, sèvi ak pwodui a byen. Gen on etikèt abitwèl a dwat la. Nenpòt enstriksyon pou prekosyon pou etikèt pwodui vyann ak poul sipoze konsa.



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.

TOUT ETIKÈT MANJE SIPOZE AN ANGLE! – 21 CFR 101.15

On etikèt ka genyen enfòmasyon nan on lòt lang, mè tout pati nesèsè on etikèt manje sipoze an Anglè ANSANM ak lòt lang lan. San lang Anglè a sou on etikèt ka kòz pwoblèm leu genyen enspeksyon.

Si ou toujou bezwen èd ak asistans pou make etikèt yo, pito ou anplwaye on konsultan pou fè travay sa. Ou kapab jwenn on kandida si ou fè rechèch sou entènèt, komès asosye, inivèsite/kolèj, oswa piblikasyon endistrièl.

**Program Sekirite Alimantè ak Medikaman
Depatman Sante New Jersey
(609)826-4935**