

의문점은 VIRGINIA WHEATLEY, FOOD AND DRUG SAFETY PROGRAM (609-826-4935) 로 연락바랍니다.

모든 포장된 음식에 필요사항

1. 음식 이름
2. 회사 이름 / 주소
3. 식품 성분

주요 음식 알레르기
(계란, 생선, 우유, 땅콩, 조
개, 콩, 견과류, 밀)

4. 포장을 제외한 음식 무게

대부분의 포장 식품에 필요한 것

5. 원산지
6. 영양 분석 표
(식품 라벨)

*이 포스터와 가이드는 기본 라벨 요구 사항을 제시합니다. 식품의 모든 요구 사항 또는 면제 사항은 포함되어 있지 않습니다. 자세한 내용은 참조 연방 규정을 참조하십시오.



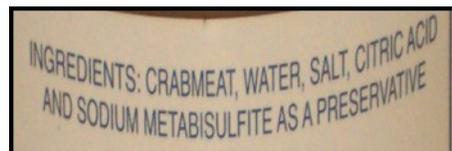
1. 음식 이름



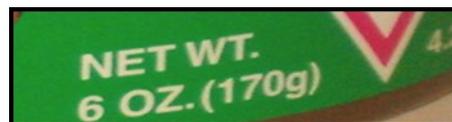
2. 회사 이름 / 주소



3. 식품 성분



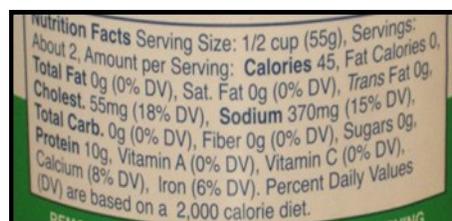
4. 포장을 제외한 음식 무게



5. 원산지



6. 영양 분석 표 (식품 라벨)



모든 가공되지 않았거나 반 가공된 육류와 사육 조류에 필요한 사항

7. 안전한 취급 방법

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.

식품 라벨의 모든
부분은 영어로되어
있어야합니다!

*이 포스터와 가이드는 기본 라벨 요구 사항을 제시합니다. 식품의 모든 요구 사항 또는 면제 사항은 포함되어 있지 않습니다. 자세한 내용은 참조 연방 규정을 참조하십시오. 식품 라벨에 대한 자세한 내용은 식품 라벨 가이드의 첨부 부분을 참조하십시오. 포스터와 가이드를 찾는 곳:

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

*참고: 식품 라벨 포스터와 가이드는 기본 포장 식품 라벨 요구 사항만을 제공합니다. 제품에 대한 그 외의 요구 사항 또는 면제 사항은 포함되어 있지 않습니다. 자세한 내용은 연방 규제 지침 문서를 참조하십시오:

육류, 사육 조류, 달걀:

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

기타 모든 식품 및 비 알콜 음료:

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

1. 음식 이름 - 21 CFR101.3

식품 포장의 일반적인 이름이나 설명문은 식품을 구매하는 모든 사람들이 알아 듣기 쉽게해야 합니다. 이름이나 설명문은 손님들이 쉽게 찾을수 있어야 합니다 (보통 포장 앞면이나 뒷면). 또한 생선종류 (보기:마른 청어)나 견과류 종류 (보기: 호두)는 기재 해야 합니다.

보기: *Crab Meat*

2. 책임회사 이름과 주소 – 21 CFR 101.5

만든곳(또한 가공한 곳, 수입한 나라, 분배한 곳)이 기재되어야 합니다. 본인이 제조업자일 경우(직접 식품을 만들), 주소, 도시, 국가와 우편번호를 기재 해야 합니다. 회사가 전화 번호 부에 있을 경우 회사 주소는 필요하지 않습니다 (회사 웹사이트가 주소를 대신 할수는 없습니다).

혹은

제조업자가 아닐 경우, 식품과 본인의 관계에 대해 라벨에 기재해야 합니다. 예를 들어, 가공한 이유, 만든 이유, 수입 경로, 분배업소 (본인 회사) 그리고 본인 주소, 도시, 국가와 우편 번호는 기재해야 합니다. 회사가 전화 번호 부에 있을 경우 회사 주소는 필요하지 않습니다 (회사 웹사이트가 주소를 대신 할수는 없습니다).

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

3. 식품 성분 - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

모든 식품 성분은 무게대로 기재 되어야 합니다. 가장 무거운 성분은 먼저, 가장 가벼운 것은 마지막입니다.

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

(계란, 생선, 우유, 땅콩, 조개, 콩, 견과류, 밀)

주요 음식 알레르기는 라벨에 반드시 기재 되어야 합니다!

만약 음식에 주요 음식 알레르기가 있을 경우, 라벨에 기재 해야 합니다. 견과류일 경우, 그 종류 대로 기재 해야 합니다 (보기: 견과류). 생선과 조개도, 그 종류 대로 기재 해야합니다 (보기: 게, 도다리, 새우)

3가지 중에 적어도 1가지의 식품 알레르기를 기재 하세요:

1. 식품 성분의 알레르기 이름 (보기: 계살)
2. 알레르기 이름이 정확하지 않은 식품 성분 (보기: 밀가루 (밀))
3. "Contains" 단어 뒤에 있는 식품 알레르기 (보기: 계란, 콩, 밀)

4. 음식무게 – 21 CFR 101.105

음식 총 무게 라벨은 포장지 아랫쪽 30% 이하에 기재 해야 합니다 (용기의 앞면 이나 뒷면). 총 무게의 정확한 위치는 보기(계살)를 보세요. 대부분의 음식 상품의, 무게는 ounces (아운스), pounds (파운드), fluid ounces (액량 온스) 과 grams (그램), kilograms (kg), milliliters (ml), 나 liters (리터). (그램, kg, ml, 나 리터는 육류나 사육조류 제품에는 필요하지 않습니다). 뉴저지주 에서는, 직접 뉴저지 무게 계량 오피스 에서 관리 감독 합니다. 연락처: 732-815-4840.

보기: Net Wt. 6 oz. (170g)

5. 식품 라벨 표 – 21 CFR 101.9

많은 음식 라벨에 식품 라벨 표가 필요하나, 다는 아닙니다. 면제된 제품들은 식품 라벨 표가 필요없습니다. 예를 들어, 당 음식들은 면제 됩니다. 소 업소에서 제조된 음식들은 면제되나, 소 업소는 매년 FDA에 면제 제품을 등록 해야합니다. 현재는 식품 라벨이 요리 되지않은 육류와 사육 조류에도 필요합니다.

주의: 라벨이 필요없는 음식도, 용기에는 영양 요구 (보기: 소 지방, 무 콜레스트롤)가 있을 경우, 식품 라벨 표가 필요합니다!

6. 원산지- 19 CFR PART 134

미국내에서 생산 되지 않은 음식이나 물건들은 라벨에 미국 세관 절차대로 "상품 수입국 (만든 나라의 영어 이름)" 이 있는 설명서가 있어야 합니다. 정육점에서 파는 고기나 어장에서 파는 생선들은 이 조건에서 제외 됩니다.

보기: Product of Thailand

7. 안전한 처리 방법 – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

가공되지 않았거나 완전히 익히지 않은 육류나 사육조류는 안전하게 다룰수 있는 설명이 레벨에 필요합니다. 기준 라벨은 오른쪽 입니다. 육류나 사육 조류를 안전하게 다루는 방법 레벨은 이려합니다. →

모든 식품 라벨은 영어 여야 합니다! – 21 CFR 101.15

라벨이 다른나라 언어일지라도, 식품 라벨 의 중요 부분은 영어와, 다른 나라 언어 모두를 기재해야 합니다. 영어가 없는 라벨 들은 시 문제가 될수도 있습니다.

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.

라벨 도움이 정기적으로 필요하시면, 라벨 전문가를 고용 하십시오. 전문가는 인터넷이나, 동업 조합, 대학/ 학교나 상업 잡지를 통해서 알아보실수 있습니다.

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