

للحصول على مزيد من المعلومات، اتصل VIRGINIA WHEATLEY برنامج سلامة الغذاء والدواء 609-826-4935

المطلوب في جميع العبوات الغذائية

- ١- اسم الغذاء.
- ٢- اسم/عنوان الشركة المنتجة
- ٣- المكونات

اسماء المواد الغذائية التي تسبب

الحساسية

البيض والأسماك، والحليب والبقول (الصويا والمحار و شجرة المكسرات والقمح)

٤- الوزن الصافي .

المطلوب في معظم العبوات الغذائية

- ٥ - بلد المنشأ
- ٦- لوحة حقائق التغذية

* هذا الإعلان ودليل بطاقات البيانات الأغذية يوجد بهما البيانات الأساسية فقط. وهي لا تشمل كل شرط أو الإعفاء لجميع أنواع المنتجات الغذائية . انظر اللوائح الفدرالي المشار إليها للحصول على مزيد من المعلومات







المطلوب في جميع اللحوم والدواجن النيئة والمطبوخة جزئي

٧ - إرشادات المناولة الآمنة

Safe Handling Instructions

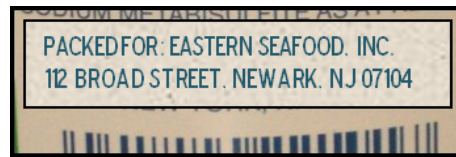
This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

-  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.

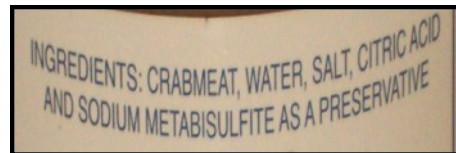
١- اسم الغذاء.



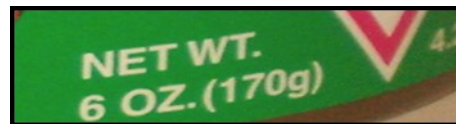
٢- اسم/عنوان الشركة



٣- المكونات



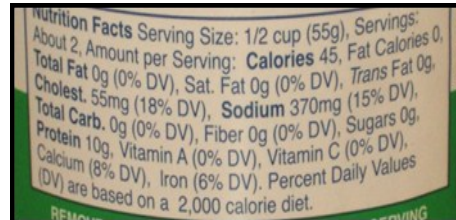
٤- الوزن الصافي .



٥ - بلد المنشأ



٦- لوحة حقائق التغذية



يجب أن تكون جميع أجزاء الملصق علي الأغذية المعلبة مكتوبة

لمزيد من المعلومات حول بطاقات بيانات الأغذية ، انظر الأجزاء المرفقة بدليل بطاقات بيانات الأغذية. البحث عن الإعلان ودليل في:

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

ملاحظة: أجزاء بطاقات بيانات الأغذية / الإعلان و دليل العبوات الغذائية يوجد بهما البيانات الأساسية فقط. وهي لا تشمل كل مطلب أو كل إعفاء لجميع المنتجات الغذائية. للحصول على مزيد من المعلومات، راجع اللوائح الفدرالية المشار إليها

للحوم والدواجن والبيض:

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

جميع الأطعمة الأخرى والمشروبات الغير كحولية:

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

اسم الغذاء - ١

الاسم الشائع أو عبارة وصفية في مجموعة يجب أن تكون سهلة الفهم من قبل المستهلك الذي يشتري المنتج الغذائي. يجب أن يكون الاسم أو العبارة على جانب العبوة التي من الأكثر احتمالاً للمستهلك رؤيتها أولاً (عادناً في الجهة الامامية من العبوة). يجب أن يتم سرد أنواع الأسماك (مثال: الرنجة المجففة) أو أنواع الجوز (مثال: الجوز) على سبيل المثال:

Crab Meat

اسم وعنوان الشركة المنتجة المسؤولة - ٢

يجب أن يكون اسم وعنوان الشركة المصنعة (أو اسم الشركة التي قامت بتعبئة أو استيراد، أو توزيع المنتج) مكتوب على الإعلان. إذا كنت الشركة المصنعة (التي تصنع المنتج)، يجب أن يكون اسم الشارع والمدينة والولاية والرقم البريدي مكتوبين على الإعلان. إذا كانت الشركة الخاصة بك له هاتف محلي فعنوان الشارع غير مطلوب. (لا يمكن استخدام موقع على الانترنت بدلا من عنوان الشركة)

أو

إذا كنت ليست من الصانع، يجب أن تذكر علاقتك لهذا المنتج. على سبيل المثال، المعبئ، المصنع، أو المستورد، أو توزيعها بواسطة (اسم شركتك) والشارع والمدينة والولاية، الرقم البريدي. عنوان الشارع غير مطلوب إذا دليل الهاتف شركتك محلية. لا يمكن استخدام موقع على الانترنت بدلا من عنوان الشركة.

على سبيل المثال:

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

المكونات - ٣

يجب أن يتم سرد جميع المكونات الغذائية في نظام حسب الترتيب النزولي لوزنها. المكون الأثقل يكتب أولاً، والمكون الأخف في الآخر على سبيل المثال:

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

أسماء المواد الغذائية الثمانية المسببة للحساسية

البيض والأسماك، والحليب والبقول الصويا والمحار و شجرة المكسرات والقمح) إذا كان المنتج الغذائي يحتوي على المواد الغذائية المسببة للحساسية ، يجب أن تكون مكتوبة على الإعلان.

بالنسبة إلى شجرة الجوز، يجب ذكر النوع (أمثلة: اللوز، البقان، الجوز). بالنسبة إلى الأسماك والمحار، يجب ذكر النوع سرطان البحر والسمك المفطح، الجمبري). (أمثلة:

يجب كتابة اسم المواد الغذائية المسببة للحساسية على الأقل بطرق واحدة من ثلاثة الطرق التالية :

كتابة الأسم في قائمة المكونات (مثال: لحم سرطان البحر) - ١

اسم المواد الغذائية المسببة للحساسية بجانب المكون (على سبيل المثال: الطحين (القمح) كتابة - ٢

الصويا، و القمح) جميع الأسماء بعد كلمة "يحتوي على" (على سبيل المثال: يحتوي على: البيض، وفول كتابة - ٣

الوزن الصافي - ٤ .

يجب أن يكون الوزن الكلي للمنتج غذائي على الجزء السفلي 30٪ من لوحة العرض الرئيسية (في الجهة الامامية من العبوة). راجع مثال لحم سرطان البحر للموقع الصحيح من الوزن الصافي. بالنسبة لمعظم المنتجات الغذائية، يجب أن يكون وزنه صافي في كل من الأونس ، و الباوند ، أو الوزن الصافي للسائل بالأونس و الجرام ، و كجم، و مليلتر، أو لترا. (جرام ، كجم، مليلتر، أو لتر ليست مطلوبة لمنتجات اللحوم والدواجن). في ولاية نيو جيرسي، يتم فرض الوزن الصافي من مكتب للأوزان والمقاييس ولاية نيو جيرسي. الاتصال بهم على الهاتف التالي:

732-484-8150

على سبيل المثال:

Net Wt. 6 oz. (170g)

لوحة حقائق التغذية- ٥ .

يتطلب لوحة حقائق التغذية على بطاقات بيانات الأغذية ، ولكن ليس كل المنتجات الغذائية تحتاج لوحة حقائق التغذية. بعض المنتجات معفاة لا تحتاج أن يكون لها لوحة حقائق التغذية. على سبيل المثال، تقديم الطعام في مطعم معفى. الأغذية المصنعة من قبل شركة الأغذية من قبل شركة صغيرة يمكن أن تكون معفاة، ولكن الأعمال التجارية الصغيرة يجب أن تتقدم للحصول على إعفاء سنويا FDA .
الآن مطلوب لوحة حقائق التغذية على جميع منتجات اللحوم والدواجن النيئة
ملاحظة: إذا كان المنتج الغذائي معفى، ولكن المنتج يتطلب لوحة حقائق التغذية (أمثلة: منخفض الدهون و خالٍ من الكوليسترول)، في هذه الحالة نحتاج إلى لوحة حقائق التغذية!

بلد المنشأ - ٦

المنتجات الغذائية وغير الغذائية التي تأتي من خارج الولايات المتحدة يجب أن يكون مكتوب عليها البيان، " المنتج من (اسم البلد المصنعة للمنتج مكتوب باللغة الإنجليزية)" على بطاقات بيانات الأغذية ، لكل مشتري في الولايات المتحدة الأمريكية، حسب متطلبات الجمارك الأمريكية. يتم إعفاء اللحوم والدواجن التي تباع في محلات الجزارة والأسماك التي تباع في أسواق الأسماك التجزئة من هذا الشرط .
في ولاية نيو جيرسي، يتم فرض كتابت بلد المنشأ من قبل نيو جيرسي وزارة الزراعة. الاتصال بهم على الهاتف: 609-984-1439
على سبيل المثال:

Product of Thailand





إرشادات المناولة الآمنة - ٧ .

يجب أن يكتب تعليمات المناولة الآمنة للحوم و للدواجن النيئة والمطبوخة جزئيا لكي تساعد الناس على معرفة كيفية التعامل معها وطهي المنتج بأمان. على الجهة اليمين شكل الإعلان ، يجب أن تكون تعليمات المناولة الآمنة للحوم و للدواجن تبدو تماما مثل هذا الإعلان.

إذا كنت بحاجة إلى المساعدة لعمل بطاقات بيانات الأغذية ، قد تحتاج إلى تعيين مستشار في بطاقات بيانات الأغذية. ويمكن الاطلاع على خبير استشاري من خلال البحث على الإنترنت، الاتحادات التجارية، والجامعات / الكليات، أو في منشورات صناعة.

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.

يجب أن تكون جميع بطاقات بيانات الأغذية مكتوب باللغة الانجليزية!

بطاقات بيانات الأغذية قد يكون مكتوب بلغة أخرى، ولكن يتطلب على جميع بطاقات بيانات الأغذية أن تكون مكتوب باللغة الإنجليزية بجانب اللغة الأخرى إذا كان الإعلان مكتوب بدون لغة الانجليزية، قد تؤدي إلى مشاكل أثناء عملية التفيتش.

برنامج سلامة الغذاء و الدواء

نيو جيرسي وزارة الصحة

(609)826-4935

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