

अधिक जानकारी के लिए, वर्जीनिया व्हीटलेय, खाद्य एवं औषधि सुरक्षा कार्यक्रम से संपर्क करें 609-826-4935

सभी पैकेज्ड खाद्य पदार्थ पर आवश्यक

1. खाद्य पदार्थ का नाम
2. जिम्मेदार संस्था का नाम और पता
3. सामग्री की सूची

मुख्य खाद्य एलर्जी (अंडे, मछली, दूध, मूंगफली, शंख मछली (शेलफिश), सोया (सोयाबीन), पेड़ के सूखे मेवे, गेहूं)

4. शुद्ध वजन

अधिकांश डिब्बा बंद खाद्य पदार्थ पर आवश्यक

5. उद्गम देश

6. पोषण तथ्य नामिका

*यह पोस्टर और निर्देशिका केवल लेबलिंग की मूल आवश्यकताओं को पूरा करती है। सभी प्रकार के खाद्य उत्पादों के लिए हर आवश्यकता या छूट शामिल नहीं हैं। अधिक जानकारी के लिए संदर्भित संघीय नियमों को देखें।



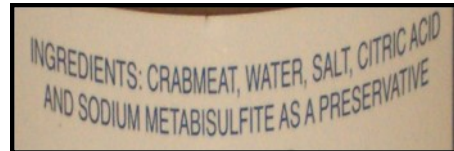
1. खाद्य पदार्थ का नाम



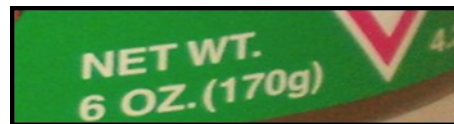
2. जिम्मेदार संस्था का नाम और पता



3. सामग्री की सूची



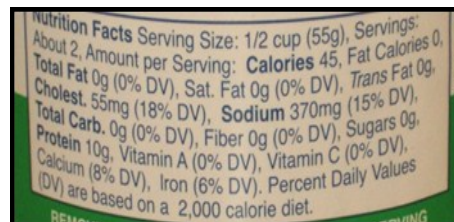
4. शुद्ध वजन



5. उद्गम देश



6. पोषण तथ्य नामिका



सभी कच्चे और आंशिक रूप से पकाये हुए मांस और कुक्कुट (पोल्ट्री) पर आवश्यक।

7. सुरक्षित इस्तेमाल करने का निर्देश

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.

खाद्य लेबल के सभी भागों को अंग्रेजी में होना आवश्यक है।

खाद्य लेबल के बारे में और जानकारी के लिए, खाद्य लेबल गाइड के संलग्न हिस्सों को देखें। इस वेबसाइट पर पोस्टर और गाइड, उपलब्ध है:

www.nj.gov/health/foodanddrugsafety

*नोट: खाद्य लेबल पोस्टर और निर्देशिका के मौलिक हिस्से, पैक खाद्य लेबलिंग आवश्यकताओं को प्रदान करते हैं। वे सभी खाद्य उत्पादों के लिए लागू नहीं हैं। अधिक जानकारी के लिए, संघीय नियामक मार्गदर्शन में देखें:

मांस, अंडा, और अंडे के लिए:

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

अन्य सभी खाद्य पदार्थ और गैर मादक पेय:

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

1. खाद्य पदार्थ का नाम - 21 CFR 101.3

खाद्य पैकेज पर खाद्य पदार्थ का साधारण नाम एवं विवरण, ग्राहक को उपलब्ध होना चाहिए। नाम या वाक्यांश पैकेज के उस भाग पर होना चाहिए जिसे ग्राहक द्वारा सबसे पहले देखने की संभावना है (आमतौर पर सामने या पैकेज के शीर्ष पर)। मछली की जातियों का (उदाहरण: सूखे हेरिंग) या अखरोट का प्रकार (उदाहरण: अखरोट) सूचीबद्ध किया जाना चाहिए।

उदाहरण: *Crab Meat*

2. जिम्मेदार व्यवसाय-प्रतिष्ठान का नाम और पता - 21 CFR 101.5

खाद्य उत्पाद के निर्माता (या पैकिंग संस्थान, आयातक या उत्पाद के वितरक) का नाम व पता लेबल पर होना चाहिए। अगर आप निर्माता (आप उत्पाद बनाने वाले हैं), तो आपका ,सड़कशहर, राज्य, और ज़िप कोड लेबल पर होना चाहिए। अगर कंपनी का नाम स्थानीय टेलीफोन निर्देशिका में है तो सड़क का पता आवश्यक नहीं है। वेबसाइट का उपयोग पते की बजाय नहीं किया जा सकता है।

या

यदि आप निर्माता नहीं हैं तो उत्पाद के लेबल पर अपने रिश्ते को घोषित करना होगा। उदाहरण के लिए, के लिए निर्मित, के लिए पैक, द्वारा आयातित या द्वारा वितरित (आपका व्यवसाय) और अपने सड़क, शहर, राज्य, और ज़िप कोड की जानकारी देना आवश्यक है। अगर कंपनी का नाम स्थानीय टेलीफोन निर्देशिका में है तो सड़क का पता आवश्यक नहीं है। वेबसाइट का उपयोग पते की बजाय नहीं किया जा सकता है।

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

3. सामग्री की सूची - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

एक खाद्य उत्पाद में सभी तत्व वजन के आधार पर सूचीबद्ध किये जाने चाहिए। सबसे अधिक वजन की घटक पहली है, और सबसे कम वजन की घटक आखिरी है।

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

आठ प्रमुख खाद्य एलर्जन

अंडे, मछली, दूध, मूंगफली, शंख मछली (शेलफिश), सोया, पेड़ के सूखे मेवे, गेहूं।

सामग्री जो प्रमुख खाद्य एलर्जन है एलर्जी के लेबल पर उपस्थित होना चाहिए।

यदि खाद्य उत्पाद एक प्रमुख खाद्य एलर्जन हैं, तो लेबल पर स्पष्टीकृत होना चाहिए। पेड़ के सूखे मेवे का नाम लेबल पर होना चाहिए (उदाहरण :बादाम, पेकान, अखरोट), मछली और शंख की जातियों के लिए लेबल (उदाहरण: केकड़ा, अशुद्धि, झींगा)।

खाद्य एलर्जी तीन तरीकों में से कम से कम एक प्रकार से सूची में लिखें:

1. सामग्री की सूची में एलर्जन का नाम (उदाहरण: केकड़े का मांस)
2. घटक के बगल में एलर्जन का नाम जहाँ एलर्जन का नाम स्पष्ट नहीं है। उदाहरण: आटा (गेहूं)
3. सभी प्रमुख खाद्य एलर्जी स्पष्टीकरण शब्द "शामिल हैं" के बाद (उदाहरण: "शामिल हैं":अंडे, सोया, गेहूं) होना चाहिए।

4. शुद्ध वजन

खाद्य उत्पाद का कुल वजन प्रमुख डिस्प्ले पैनल पर पैकेज के सामने या ऊपर के निचले 30% पर होना चाहिए। शुद्ध वजन के सही स्थान के लिए केकड़ा मांस का उदाहरण देखें। सभी खाद्य उत्पादों के लिए, वजन दोनों औंस, पाउंड, या द्रव औंस में और ग्राम, किलोग्राम, मिलीलीटर, या लीटर में होना चाहिए। ग्राम, किलोग्राम, मिलीलीटर, या लीटर मांस और पोल्ट्री उत्पादों के लिए आवश्यक नहीं हैं। न्यू जर्सी में, शुद्ध वजन, न्यू जर्सी तौल और माप कार्यालय द्वारा लागू किये जाते हैं। 732-815-4840 पर संपर्क करें।

उदाहरण: Net Wt. 6 oz. (170g)

5. पोषण तथ्य नामिका – 21 CFR 101.9

अधिकांश खाद्य लेबल पर पोषण तथ्य नामिका आवश्यक है। जिस उत्पाद को छूट दी गई है वहां पोषण तथ्य नामिका की जरूरत नहीं है। उदाहरण के लिए, एक रेस्तरां में परोसा खाना इस जरूरत से मुक्त है। एक छोटे व्यवसाय द्वारा निर्मित खाद्य मुक्त हो सकता है, लेकिन एक छोटे व्यवसाय को छूट के लिए एफडीए से वार्षिक अनुमति चाहिए। पोषण लेबलिंग अब सभी कच्चे मांस और पोल्ट्री उत्पादों पर आवश्यक है।

नोट: यदि खाद्य उत्पाद को छूट दी गई है, लेकिन पैकेज एक पोषण का दावा करता है (उदाहरण : कम, वसा, कोलेस्ट्रॉल मुक्त) तो एक पोषण तथ्य पैनल की जरूरत है।

6. उद्गम देश - 19 CFR PART 134

यदि खाद्य और गैर खाद्य उत्पाद अमेरिका के बाहर से आते हैं तो अमेरिका के सीमा शुल्क आवश्यकताओं के अनुसार, लेबल पर, "उत्पाद का श्रोत (देश का नाम अंग्रेजी में जहां उत्पाद पैदा किया / बनाया जाता है)" बयान होना आवश्यक है। कसाई की दुकानों में बिकने वाला मांस और पोल्ट्री एवम् खुदरा (रीटेल) बाजार में बिकने वाली मछली को इस आवश्यकता से छूट दी गई है। न्यू जर्सी में, उद्गम देश की लेबलिंग न्यू जर्सी कृषि विभाग द्वारा लागू की जाती है। 609-984-1439 पर संपर्क करें।

उदाहरण: Product of Thailand

7. सुरक्षित इस्तेमाल करने का निर्देश – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

कच्चे और आंशिक रूप से पकाये हुए मांस और पोल्ट्री के लेबल पर सुरक्षित हैंडलिंग का निर्देश होना चाहिए जिससे लोगों को संभालने और सुरक्षित रूप से उत्पाद को पकाने के तरीके में मदद मिलेगी। दाहिनी तरफ पर एक मानक लेबल है। मांस या मुर्गी लेबल पर कोई सुरक्षित हैंडलिंग निर्देश बिल्कुल इस तरह का दिखना चाहिए।

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.

सभी खाद्य लेबल अंग्रेजी में होना चाहिए – 21 CFR 101.15

किसी लेबल की एक और भाषा में जानकारी हो सकती है, लेकिन एक खाद्य लेबल सभी आवश्यक भागों में अंग्रेजी और अन्य भाषा में होना चाहिए। लेबल पर अंग्रेजी नहीं होने से निरीक्षण के दौरान समस्याएं उत्पन्न हो सकती हैं।

यदि आपको एक नियमित आधार पर लेबलिंग सहायता की जरूरत है, तो आप एक लेबलिंग सलाहकार किराये पर ले सकते हैं। सलाहकार इंटरनेट खोजों, व्यापार संघों, विश्वविद्यालयों, कॉलेजों, या प्रकाशन उद्योग के माध्यम से पाया जा सकता है।

खाद्य एवं औषधि सुरक्षा कार्यक्रम

न्यू जर्सी स्वास्थ्य विभाग

609-826-4935