

# ПЛАКАТ СОСТАВА ПРОДУКТОВ В УПАКОВКЕ\*

Для дополнительной информации звоните Вирджинии Витли, Программа безопасности питания и лекарств  
609-826-4935.

## ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ **ВСЕХ** ПРОДУКТОВ В УПАКОВКЕ

1. НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА
2. ИМЯ И АДРЕС ОТВЕТСТВЕННОЙ ФИРМЫ
3. ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВА

**ОСНОВНЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ  
НА ПРОДУКТЫ** (Яйца,  
Молоко, Арахисы, Соевой  
Боб, Рыба, Рыба в  
скорлупе, Орехи с  
деревьев, Пшеница)

## 4. ЧИСТЫЙ ВЕС

## ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ **БОЛЬШИНСТВА** А ПРОДУКТОВ В УПАКОВКЕ

5. СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА
6. ТАБЛИЦА ПИТАТЕЛЬНЫХ ФАКТОВ

\*Этот плакат и путеводитель состоят только из начальных требований упаковки. В них не входят требования и освобождения для всех видов продуктов питания. Полную информацию можно найти в ФЕДЕРАЛЬНОМ РЕГУЛИРОВАНИИ.



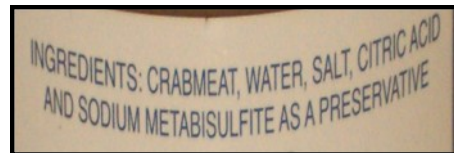
## 1. НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



## 2. ИМЯ И АДРЕС ОТВЕТСТВЕННОЙ ФИРМЫ



## 3. ПЕРЕЧЕНЬ СОСТАВА



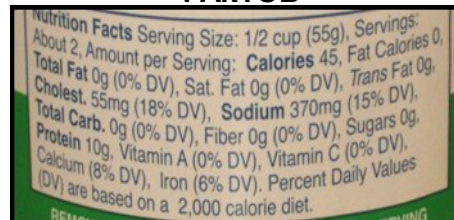
## 4. ЧИСТЫЙ ВЕС



## 5. СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА



## 6. ТАБЛИЦА ПИТАТЕЛЬНЫХ ФАКТОВ







## ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ **ВСЕХ** **МЯСНЫХ И** **КУРИНЫХ** **ПРОДУКТОВ** СЫРЫХ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

## 7. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ОБРАЩЕНИЯ

### 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.

**ПРОДУКТОВАЯ  
УПАКОВКА С  
ПЕРЕЧИСЛЕНИЕМ  
СОСТАВА ДОЛЖНА  
БЫТЬ НА  
АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ!**

Для более обширной информации про упаковку питания смотрите на прилагаемый "путеводитель состава пищи."

Плакат и путеводитель можно найти: <http://www.nj.gov/health/foodanddrugssafety>



# ПЛАКАТ И ПУТЕВОДИТЕЛЬ СОСТАВА ПИЩИ\*

\*Заметьте: Плакат и Путеводитель состава пищи обеспечивает только начальные требования для пищи в упаковке. В них не входят все требования и освобождения для всех пищевых продуктов. Для дальнейшей информации смотрите на путеводитель и документы федерального регулирования:

## ДЛЯ МЯСА, ПТИЦЫ и ЯИЦ:

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

## ВСЕ ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ и БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

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

## 1. НАЗВАНИЕ ЕДЫ - 21 CFR101.3

Обычное название и описание фразы на пищевом пакете, должно быть легко и доступно для покупателя пищевого продукта. Название и фраза должны быть на части пакета, которую покупатель увидит сразу (в основном спереди наверху пакета). Должен быть включен вид рыбы (например: сухая сельдь) или вид ореха (например: грецкий орех)

Например: *Crab Meat*

## 2. ИМЯ И АДРЕС ОТВЕТСТВЕННОЙ ФИРМЫ – 21 CFR 101.5

Имя и адрес производителя ( или другой фирмы, которая делает упаковку, импорт и разделение продукта) должны быть на бирке. Если Вы производитель (вы делаете продукт), ваша улица, город, и zip код должны быть на бирке. Если ваша фирма есть в телефонной книге, то указывать адрес не обязательно (не меняйте адрес на компьютерный адрес).

ИЛИ

Если Вы не производитель, то на этикетке или бирке должна быть указана ваша связь с продуктом. Например, Упаковано для, Произведено для, Импортировано через, распределено через (ваша фирма) и ваш адрес. Если ваш адрес есть в телефонной книге, то адрес указывать не обязательно. Компьютерный адрес не может заменить ваш адрес.

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

## 3. СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

Все ингредиенты в пищевом продукте должны быть в списке в соответствии с весом. Ингредиент, который больше всего весит, должен быть первым в списке, а ингредиент, который весит меньше всех, последний в списке.

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

## 8 ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГЕНОВ

(Яйца, рыба, молоко, арахисы, рыба в ракушке, соя, орехи с деревьев, пшеница)

**Все основные пищевые аллергены должны быть в списке на этикетке!**

Если пищевой продукт содержит основной пищевой аллерген, то этот аллерген должен быть указан на этикетке. Для орехов с дерева этикетка должна указывать вид ореха (например: миндаль, грецкий орех, арахис). Для рыбы и рыбы в ракушке, этикетка должна указывать разновидности (например: крабы, раки, комбала).

Пищевые аллергены должны быть перечислены хоть один раз из трех вариантов:

1. Название аллергена в списке ингредиентов (например: крабовое мясо).
2. Название аллергена возле ингредиента, который не указывает содержащий в нем аллерген (например: мука (пшеница)).
3. Все основные пищевые аллергены после слова "содержит," "вмещает," (например: содержит яйца, сою, пшеницу)

## 4. ЧИСТЫЙ ВЕС – 21 CFR 101.105

Сумма веса пищевого продукта должна быть указана внизу этикетки 30% от основной таблицы (спереди наверху упаковки). Смотрите на пример крабового мяса для правильного расположения чистого веса. Для большинства пищевых продуктов, вес должен быть указан в унциях, раундах, или в жидких унциях и граммах, килограммах, миллилитрах, или литрах. (граммы, килограммы, миллилитры, и литры не обязательны для мяса и птицы). В Нью Джерси чистый вес регулирован Нью Джерси Офисом Веса и Размеров. Их контакт 732-815-4840.

Например: *Net Wt. 6 oz. (170g)*

## 5. ТАБЛИЦА ПИТАТЕЛЬНЫХ ФАКТОРОВ – 21 CFR 101.9

Таблица питательных факторов необходима для большинства, но не для всех этикеток. Некоторые продукты освобождены от таблицы питательных факторов. Например продукты, употребляемые в ресторанах - освобождены. Продукты, производимые в маленьких компаниях(бизнесах), могут тоже быть освобождены с условием что бизнесы заявят просьбу для освобождения в FDA каждый год. Питательная этикетка должна быть на всех сырых продуктах из мяса и птицы.

**ЗАМЕЧАНИЕ: Если пищевой продукт освобожден от комиссии, то на упаковке должны быть указаны питательные требования (например: полужирный, или без холестерина), тогда необходима таблица фактов питания!**

## 6. СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - 19 CFR PART 134

Пищевые и не пищевые продукты, которые произведены в другой стране, а не в Америке, должны иметь об этом заявку "продукт произведен" (страна, где сделан продукт, по английски) на этикетке, это требования Американской Таможни. Мясо и птица, которые проданы в мясных магазинах, и рыба, которая продана на розничных рыбных рынках, освобождается от этих требований. В штате Нью Джерси Отдел Сельского Хозяйства следит за тем, чтобы этикетка имела на себе страну производства. Их телефон 609-984-1439.

Например: *Product of Thailand*

## 7. ИНСТРУКЦИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ОБРАЩЕНИЯ – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

Этикетки для сырого и полусырого мяса и птицы обязаны иметь инструкцию Безопасности Обращения, чтобы помочь людям правильно и безопасно использовать и готовить этот продукт. Стандартная этикетка расположена с правой стороны. Все этикетки, на которых есть инсинуация безопасности использования мяса и птицы, должны так выглядеть.

## ВСЕ ЭТИКЕТКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ! – 21 CFR 101.15

Этикетка может иметь информацию на другом языке, но все необходимые составные части на питательной этикетке, должны быть на Английском и другом языке. Отсутствие этикетки на английском языке может привести к проблемам на инспекции. →

### 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.

Если вам нужна регулярная помощь для производства этикетки, вы можете нанять консультанта по производству этикеток. Консультанта можно найти по интернету, в университете/колледже, в торговой ассоциации, или в изданиях промышленности.

продуктов и препаратов Безопасности  
Нью Джерси министерство здравоохранения  
(609)826-4935  
<http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>