

Las etiquetas por productores y procesadores en Kansas

Página de datos

Los requisitos del estado y federal para etiquetar comida pueden ser confundido por los productores y procesadores. Usa esta página clarificar los requisitos por los productos en venta muy común en Kansas.

El departamento de Agricultura en Kansas tiene la responsabilidad por las etiquetas de comida en el estado. Entre el departamento, hay diferentes trabajadores con la responsabilidad de productos diferentes. (Ver la tabla abajo). Además, hay algunos requisitos por carne¹, aves¹, lácteos², y alcohol³. Estos departamentos pueden responder a sus preguntas y pueden revisar etiquetas antes de imprimirlas.

Producto	Persona responsable	Detalles de contactar
Carne y carne de ave	El programa de carne	Carne y Carne de Ave: 785-564-6776
Los lácteos	El programa de inspección por los lácteos	Los lácteos: 785-564-6700
Algunos productos	El programa de seguridad por los alimentos y habitación	Seguridad de Alimentos y Habitación: 785-564-6767

Los requisitos en general por todos los productos alimentos

Use estos tres requisitos para etiquetar los productos se venta por medir, incluyendo: 1) identidad del producto, 2) cantidad, 3) declaración de responsabilidad. Todos los productos con dos o más ingredientes tienen que tener una etiqueta con una lista de los ingredientes. (ver número 4 en página 2).

1. Identidad del producto/declaración de identidad

¿Que es esto? El nombre de la comida, si tiene. Algunas comidas tienen nombres del gobierno federal tiene que usar.

¿Dónde ponerla etiqueta? En la etiqueta panel principal (PDP)

Las exenciones: No necesita una identidad, si se puede identificar muy fácil el producto por el envoltorio.

Notas: No puede usar nombres por los productos engañosos.

2. Cantidad

¿Que es esto? Una declaración del peso, volumen, o número del producto en el paquete.

Generalmente, se vende alimentos sólidos por peso y líquidos por volumen. Puede vender combinaciones como quiere- por peso o volumen.

Cantidades métricas (litros, gramos, etc.) son requisitos en etiquetas. Pueden ser antes o detrás de la declaración y tienen que tener tres dedos.

Por ejemplo 1 libra (454 gramos) o 1 cuarto de galón (0.946 L)

¿Donde ponerla etiqueta? En el tercero abajo en la etiqueta panel principal (PDP) (Ver la imagen al bajar izquierda)

Notas: El promedio de los contenedores en un lote tiene que ser lo mismo de la etiqueta.

No puede usar palabras que exagerar la cantidad de producto.

Si se vende comidas listas para comer, como un alimento puede comprar en restaurante, puede venderla por peso, medir, o cantidad. Si esta en paquete sola porción, puede venderla por peso, medir, o cantidad también. Paquetes más de sola porción tiene que vender por peso o medir. Más información está disponible en métodos de escala por frutas y verduras en *Food Safety for Kansas Farmers Market Vendors: Regulations and Best Practices* (www.bookstore.ksru.edu/pubs/MF3138.pdf).

3. Declaración de responsabilidad

¿Que es esto? Nombre, dirección, y código postal por la productor o distribuidor que tiene la responsabilidad por el producto. (Ver ejemplos A y B en página 2).

¿Donde aparece esta información?

En la etiqueta panel principal o en la lista de ingredientes.

Exenciones: No se requiere esta declaración si se vende el producto en lo mismo lugar en que empaqueta.

Notas: A menos que el nombre del producto es lo mismo del productor, el nombre necesita otra frase también en relación al producto.

Ejemplo: “Fabricar por _____” o “Distribuir por _____”

Las declaraciones de identidad, responsabilidad, y cantidad pueden ser manuscritos si los requisitos de tamaño de fuente y puede leer la fácil.

4. Lista de ingredientes

¿Que es esto? Lista los ingredientes en orden de predominio por peso (la más primero, y el menos ultimo). Todos los ingredientes tienen que estar en la lista.

La fuente de alimentos alérgenos tienen que estar en o a lado de la lista de ingredientes.

¿Donde aparece esta información?

En lo mismo panel del nombre y dirección de la persona responsable.

Notas: Si el producto contiene una comida procesada como un ingrediente (como harina enriquecida- ver ejemplos a la derecha), los ingredientes de la comida también tienen que aparecer en paréntesis en la lista.

5. Etiquetas nutricionales

Procesadores grandes alimentos (no carne, se vende >\$50,000 de comida por año) se requiere incluir datos nutricionales “Nutrition Facts” en sus etiquetas de productos. Sin embargo, datos nutricionales pueden ser requisitos de compradores y son útiles en el mercado de consumidores. El departamento de agricultura federal (mayo 2016) actualizó los requisitos. Productores tienen que usar las reglas nuevas antes de 26 julio, 2018, pero empresas con menos de \$10 millón en ventas anuales necesitan cumplir antes de 26 julio, 2019.

Por los productos de carne y carne de ave, se requiere los productores incluir los datos nutricionales en todos los productos con dos o más ingredientes, y por los productos de carne molida. Desde marzo 2012, todos los productores, a pesar de tamaño- se vende a consumidores tienen que dar los datos nutricionales por cortes grandes de carnes solo ingrediente en la etiqueta o al punto de compra.

¿Que es esto? “Datos nutricionales” es una lista de tamaño de la porción, calorías, y nutrientes (ver el ejemplo por la derecha).

¿Donde aparece esta información?

En el mismo panel de la lista de ingredientes y el nombre y dirección de la persona responsable por el producto.

Exenciones: Empresas se venden menos de \$50,000 de comida (no carne) /año son exenciones.

Empresas con menos de 10 trabajadores tiempo completos y ventas menos de 10,000 paquetes de alimentos son exenciones, también.

Nota: Si una empresa marca una exclamación de salud o nutrición en la etiqueta, tienen que incluir una etiqueta nutricional.

Algunas Notas: El Kansas Value Added Foods Lab puede generar el panel de datos nutricionales.

La ley (1990) se llama Nutritional Labeling and Educational Act regula el uso de contenido específico y exclamaciones, como “baja en grasa”.

Productos sin regulación

Estos productos no tienen requisitos por gobierno estar en etiquetas alimentarias, pero productores pueden elegir incluirlos si se requirieran los compradores.

1. Código de barras. (UPC)

¿Que es esto? El código de barras, o código de producto universal, da información sobre la identidad, tamaño, precio, o datos necesarios. El vendedor puede dar el UPC si pregunte.

¿Donde aparece esta información? En cualquier parte, aparte de no pueda aparecer entre la etiqueta obligatoria (por ejemplo, entre los datos nutricionales y la declaración de ingredientes).

Exenciones: No es obligatorio, pero es posible que sea un requisito de distribuidores o tiendas grandes.

Notas: Puede comprar números de UPC de la empresa se llama GS1 (www.gs1us.org). Las cuotas del código basados en el número de productos y ventas.

2. Temas orgánicos y naturales

Orgánicos: Si productos tienen etiquetas de orgánicos certificados, prueba de la certificación tiene que estar en el archivo de la oficina estado que es responsable por las etiquetas del producto.

Por más información de cómo obtener una certificación de alimentos orgánicos, vaya al sitio de web: <http://agriculture.ks.gov/kda-services/grants-and-cost-share-programs/organic-cost-share-program>

Naturales: El departamento de agricultura federal (FDA) no tiene una definición por “natural” por el proceso de carne o carne de ave. Más información sobre este tema está disponible en www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3209.pdf

El FDA no tiene una definición por “natural”, pero el FDA no tiene objeciones al uso si el alimento no tiene color añadido, sabores artificiales, o sustancias sintéticas. Por más información, usa www.fda.gov/AboutFDA/Transparency/Basics/ucm214868.htm

Alguna información, incluyendo sin gluten, fresco, y ácidos grasos trans:
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006864.htm

Más información está disponible

¿Que está en una etiqueta alimenta? Revisado por Fadi Aramouni, Karen Blakeslee, y Katie Alstadt. www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/L883.pdf

Documento por FDA “Guidance for Industry: A Food Labeling Guide” (Revised January 2013):
www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/labelingnutrition/ucm2006828.htm

Referencias

¹Más información de etiquetas por carne está disponible por el programa de carne:
<http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-and-poultry-inspection>

²Más información está disponible por el programa de lácteos:
<http://agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-inspection>

³Más información sobre control de alcohol: www.ksrevenue.org/abc.html

⁴Ejemplos y más información:
www.ag.ndsu.edu/foodlaw/processingsector/standardofidentity

⁵El PDP es la parte del paquete lo más probable vista por el consumidor al tiempo de comprar.

⁶Los fuentes la más populares de alérgenos son la leche, huevos, pez, mariscos, y tuercas de árboles (nueces, almendras, pecanas, etc.), trigo, cacahuets, y soja.

⁷Más información:
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm

⁸Empresas con <500 empleados y <100,000 libras procesados por año. Ver 9 CFR.317.400 a1ii por todos requisitos federales, 9CFR381.500 a1ii por carne de ave. Más información está disponible a: www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-policies/nutrition-labeling-policies/nutrition-labeling

⁹Lista de cortes de carne:
http://www.fsis.usda.gov/PDF/Nutrition_labeling_Q&A_060911.pdf

¹⁰www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm053857.htm

¹¹Más información de servicios de KVAFL a empresas esta en: www.ksre.ksu.edu/kvafl

¹²Más información de estas exclamaciones:
www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/labelingnutrition/ucm2006873.htm

Escritó por:

Londa Nwadike, Ph.D

Kansas State University/ University of Missouri Extension Consumer Food Safety Specialist

2201 W. Innovation Dr

Olathe, KS 66061

913-307-7391

lnwadike@ksu.edu

ksre.ksu.edu/foodsafety

or

105 East 5th St, Suite 200

Kansas City, MO 64106

816-482-5850

nwadikel@missouri.edu

missourifamilies.org/foodsafety

Revisadó por:

Adam Inman, Departamento de agricultura en Kansas, programa de seguridad por alimentos y habitaciones.

Loren Minnich, Departamento de agricultura en Kansas, division de pesos y las medidas

Publicaciones de Kansas State University están disponibles a:

www.bookstore.ksre.ksu.edu

La fecha es de la publicación o la última revisa. Puede reproducir este documento por educación. Algunos derechos reservados. En cada caso, atribue Londa Nwadike, *Food Labeling for Kansas Food Producers and Processors*, Kansas State University, November 2017.

Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service

Estación de experimentos por agricultura a Kansas State University y extensión cooperativa.

El departamento de investigación y extensión a Kansas State University es un proveedor y empleador de igual oportunidades por la ley de 8 de May y 30 de Junio, 1914, como

modificada. Kansas State University, County Extension Councils, Extension Districts, and United States Department of Agriculture Cooperating, John D. Floros, Director.

MF3385 November 2017