

PAQUETES DE ALIMENTOS AL POR MENOR: EJEMPLOS DE ETIQUETAS

Use este documento para aplicar etiquetas a los paquetes de alimentos destinados al autoservicio al cliente.



En los establecimientos de venta de alimentos al por menor, existen seis elementos que suelen requerirse en los paquetes de alimentos:

- 1. Nombre habitual** o descripción precisa; deben aparecer en negrita, para que resalten en la etiqueta.
- 2. Cantidad:** describa con precisión el contenido del paquete en términos de peso, medida del líquido o número de unidades. Si se vende por peso, incluya las medidas tanto métricas (gramos, etc.) como imperiales (onzas, etc.).
- 3. Ingredientes:** inclúyalos si los alimentos consisten de más de un ingrediente. En los productos hechos con alimentos procesados también deben mencionarse los subingredientes. Por ejemplo: incluya los ingredientes de las rebanadas de pan que se usan en los sándwiches.
- 4. Alérgenos:** indique aquellos ingredientes que sean la mayor fuente de alérgenos o mencione dicha información en una declaración del contenido por separado. La lista de los alérgenos más importantes debe ordenarse por sus nombres habituales. Descargue el documento de concientización sobre alérgenos (DOH333-341) en www.doh.wa.gov/foodrules.
- 5. Fabricante:** incluya el nombre, la dirección, la ciudad, el estado y el código postal de la empresa fabricante de los alimentos.
- 6. Fecha de vencimiento:** los alimentos perecederos a vencer dentro de los primeros 30 días deben incluir la fecha en la que estos deban retirarse de la venta.

Alimentos instantáneos perecederos

Los alimentos instantáneos a vencer dentro de los primeros 30 días deben incluir los 6 elementos. Vea el ejemplo a continuación:

- 1** **Roast Beef & Cheddar Sandwich**
Sándwich de carne vacuna asada y cheddar
- 2** NET WT. 6.0oz (170g) Keep Refrigerated
PESO NETO: 6,0 oz (170 g). Mantener refrigerado.

1 Sandwich
1 sándwich
- 3** **Ingredients:** Roast beef, white bread [enriched wheat flour, water, yeast, sugar, soybean oil, salt, calcium propionate (preservative)], sliced cheddar cheese [cultured pasteurized milk, salt, enzymes, natamycin (preservative)], tomato, lettuce.
Ingredientes: carne vacuna asada, pan blanco [hecho con harina de trigo enriquecida, agua, levadura, azúcar, aceite de soja, sal y propionato de calcio (conservante)], queso cheddar en rebanadas [hecho con leche cultivada pasteurizada, sal, enzimas y natamicina (conservante)], tomate y lechuga.
- 4** **Contains:** Milk, egg, wheat
Contenido: leche, huevo y trigo.
- 5** Main Street Market
1234 Main Street
Spokane, WA 12345
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Consumo preferente antes del: 16/4/2024

Existen requisitos especiales para los productos animales sin procesar y los jugos no pasteurizados que también deben incluirse en la etiqueta. El lenguaje requerido se identifica por medio de la flecha → en estos ejemplos. Descargue el documento sobre etiquetas de paquetes de alimentos al por menor (DOH 333-349) en www.doh.wa.gov/foodrules para consultar sobre aquellos alimentos con requerimientos adicionales para sus etiquetas.

Productos animales poco cocidos

Con los productos animales servidos crudos o poco cocidos, se debe identificar el tipo de animal del que provienen y mencionar el potencial de estos productos para causar enfermedades. Vea el ejemplo a continuación:

- 1** **Sushi with raw salmon***
Sushi con salmón crudo*
- 2** NET WT. 6.0oz (170g) Keep Refrigerated
PESO NETO: 6,0 oz (170 g). Mantener refrigerado.
- *Consuming raw fish might increase your risk of foodborne illness.
*Consumir pescado crudo puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.
- 3** **Ingredients:** Salmon, rice, avocado, cucumber, carrot, sugar, vinegar, soybean oil, egg yolk, soy sauce (water, wheat, soybeans, salt), salt, seaweed, sesame seed
Ingredientes: salmón, arroz, aguacate, pepino, zanahoria, azúcar, vinagre, aceite de soja, yema de huevo, salsa de soja (hecha con agua, trigo, granos de soja y sal), sal, algas y semillas de sésamo.
- 4** **Contains:** Fish (Salmon), wheat, egg, sesame
Contenido: pescado (salmón), trigo, huevo y sésamo.
- 5** **Manufactured by:** (Fabricando por):
Fresh Fish Sushi
1234 Chinook Avenue
Moses Lake, WA 12345
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Consumo preferente antes del: 16/4/2024

Jugo fresco exprimido

El jugo sin pasteurizar debe incluir una advertencia especial. Vea el ejemplo a continuación:

- 1** **Fresh Pressed Apple Cider**
Sidra de manzana prensada fresca
- 2** NET WT. 96.0 fl oz (2.84L)
PESO NETO: 96,0 fl oz (2,84 L)

No spices, no sugar - just apples!
Sin azúcar ni especias; solo manzanas.

Keep Refrigerated
Mantener refrigerada.
- 5** We R Apple Growers
1234 Golden Way
Vancouver, WA 23456
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Consumo preferente antes del: 16/4/2024

→ **WARNING: This product has not been pasteurized and, therefore, may contain harmful bacteria that can cause serious illness in children, the elderly, and persons with weakened immune systems.**

Carne cruda y aves de corral

La carne cruda que vaya a ser cocida por el consumidor debe venir con instrucciones que indiquen cómo tratarla adecuadamente. Vea el ejemplo a continuación:

- 1** **Chuck Roast**
Lomo asado
- 2** NET WT. 16oz (1 lb)
PESO NETO: 16 oz (1 lb)
- 3** **Ingredients:** Beef, natural flavoring
Ingredientes: carne vacuna, con saborizantes naturales.
- 5** Keep Refrigerated or Frozen
Mantener refrigerada o congelada.

Sunny Valley Grocery
1234 Cattle Drive
Prosser, WA 12345
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Consumo preferente antes del: 16/4/2024



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.

Para obtener más información, comuníquese con el departamento de salud local:
www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts.



DOH 333-348 CS April 2024 Spanish

Para solicitar este documento en otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a doh.information@doh.wa.gov.