



Rotulagem de Alimentos Embalados

Os alimentos embalados devem ser rotulados. Os alimentos são embalados se o estabelecimento engarrafa, enlata, embala em papelão, embrulha ou armazena em bolsas o produto e os disponibiliza para autoatendimento. O rótulo de uma embalagem de alimentos informa ao consumidor exatamente o que está dentro da embalagem. As informações do rótulo de embalagens de alimentos devem ser escritas em inglês. Existem cinco partes de um rótulo de alimentos:

- Identidade (nome do alimento)
- Quantidade líquida do conteúdo
- Lista de ingredientes, incluindo os principais alergênicos
- Nome e endereço comercial
- Informações nutricionais

Painel de exibição principal (PDP)

O painel de exibição principal (PDP) é a parte da frente da embalagem e é facilmente visto pelo consumidor no momento da compra. Inclua a identidade e a quantidade líquida do conteúdo no PDP.

Identidade

A identidade é o nome real comum ou usual do produto. Informar o nome de uma marca é facultativo.

- Use um nome que não seja enganoso.
- Use letras grandes e em negrito.
- Imprima o nome no meio do rótulo.

Quantidade líquida do conteúdo

A quantidade líquida do conteúdo é a quantidade mínima de alimento contida em uma embalagem, não incluindo o peso da embalagem e do material da embalagem.

- Imprima a quantidade líquida do conteúdo, como peso (para sólidos ou semissólidos), volume (para líquidos) ou contagem (em situações limitadas).
 - Exemplos: PESO LÍQ. 12 OZ; 64 FL OZ; 6 CONT.
- Coloque na parte inferior do PDP sem nenhuma outra informação próxima ou abaixo.

Painel de informações

O painel de informações é normalmente encontrado na lado direito do PDP. Inclua a lista de ingredientes, nome e endereço comerciais e fatos nutricionais no painel de informações.





Rotulagem de Alimentos Embalados

O painel de informações nutricionais inclui informações sobre o tamanho da porção, calorias e principais nutrientes do alimento. Se for obrigatório, coloque o painel de informações nutricionais na parte superior do painel de informações.

Para obter mais informações sobre isenções, consulte o [Small Business Nutrition Labeling Exemption Guidance](#) (Guia de isenções de rotulagem nutricional de pequenas empresas).

Informações de conteúdo nutricional e de saúde

Ao incluir informações de conteúdo nutricional ou de saúde, inclua as informações nutricionais no painel de informações.

- As informações de conteúdo nutricional indicam o valor nutricional do alimento. Exemplos: “baixo teor de gordura”, “alto teor de farelo de aveia” ou “contém 100 calorias”.
- As informações de saúde descrevem a relação entre um componente do alimento e uma doença ou condição médica. Exemplos: uma marca que inclua o termo “saudável” ou um símbolo de coração.

Recursos de rotulagem

Esta ficha informativa fornece um breve resumo de algumas exigências federais, estaduais e locais de rotulagem para estabelecimentos varejistas. Alguns componentes adicionais do rótulo para os estabelecimentos varejistas podem incluir:

- Informações de conteúdo nutricional e de saúde
- Declaração de “sem glúten”
- Rotulagem do país de origem (COOL)

Os recursos a seguir fornecem outros detalhes, exemplos, diagramas e materiais educativos:

- [A Food Labeling Guide](#) (Guia de rotulagem de alimentos) ([FDA](#))
- [Guidance for Industry: Gluten-Free Labeling of Foods; Small Entity Compliance Guide](#) (Guia da indústria: Rotulagem de sem glúten de alimentos; Guia de conformidade de pequenas empresas)
- [Country of Origin Labeling](#) (Rotulagem do país de origem)





Rotulagem de Alimentos Embalados

Lista de ingredientes

Liste todos os ingredientes de acordo com o nome comum ou usual.

- Liste todos os ingredientes na ordem decrescente (do maior para o menor) por peso. Se tiver menos de 2% por peso, um ingrediente pode ser mencionado no final da lista, informando “contém 2% ou menos de.”
- Inclua todos os subingredientes. Exemplo: farinha (farinha de trigo branca, malte de cevada, farinha, niacina, ferro, potássio, tiamina, riboflavina).
- Inclua conservantes químicos e corantes na ordem decrescente (do maior para o menor) por peso.

Principais alergênicos

A rotulagem de alergênicos é obrigatória para produtos alimentícios embalados que contenham qualquer um dos oito principais alergênicos: leite, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, amendoim, trigo e soja.

Identifique pelo nome qualquer alergênico no produto, como parte da lista de ingredientes. O rótulo deve incluir a proteína derivada de um alergênico. Use uma das opções a seguir:

1. Liste o nome comum ou usual da fonte do alimento, seguido do nome do alergênico entre parênteses. Exemplo: farinha (trigo), soro de leite (leite).

OU

2. Após a lista de ingredientes, coloque a palavra “Contém:” seguida do alergênico. Exemplo: Contém: trigo, leite.

No caso de frutos secos, declare o tipo específico de fruto. Exemplos: amêndoas, coco, nozes. No caso de peixes ou mariscos, declare a espécie. Exemplos: picão-verde, camarão, lagosta.

Nome e endereço comercial

Imprima o nome comercial, cidade, estado e CEP da empresa fabricante, embaladora ou distribuidora. Se a empresa não estiver listada no guia telefônico atual da cidade, inclua o endereço.

Se o nome fornecido não for o fabricante real, declare a relação do estabelecimento com o produto. Exemplos: “Fabricado por” ou “Distribuído por”.

Informações nutricionais

Ocasionalmente, um painel de informações nutricionais é obrigatório. Alimentos embalados que não tiverem informações de conteúdo nutricional ou de saúde podem ser isentos devido a(o):

- Porte da empresa
- Forma como o alimento é vendido, servido ou comercializado
- Quantidade insignificante de nutrientes, como em temperos, chá ou café

