

---

# 肉类、家禽类和蛋制品的联邦食品标签要求指南

由 Post, R.、 Budak, C.、 Canavan, J.、 Duncan-Harrington、  
T.、 Jones, B.、 Jones, S.、 Murphy- Jenkins, R.、 Myrick, T.、 Wheeler, M.、  
White, P.、 Yoder, L. 和 Kegley, M 编辑。

2007 年 8 月  
美国农业部  
食品安全检验局  
政策、计划和员工发展办公室标签和  
消费者保护人员

根据华盛顿特区  
Hogan & Hartson, LLP 律师事务所

签订合同执行

---

## 免责声明

本指南旨在为肉类、家禽类和蛋制品基本食物标签要求提供一个方便使用的说明。它不代表也不能作为美国农业部 (USDA) 食品安全检验局 (FSIS) 政策、计划和员工发展办公室 (OPPED) 的标签和消费者保护人员的官方或法律约束力的声明。用户应考虑在本指南出版后出现的 FSIS 规定和政策的变动。

\* \* \*

本指南旨在提供一个便于使用、全面的指南以帮助食品企业制定符合一系列政策要求的食品标签。尽管不是代替本指南引用的要求的仔细检查，本指南为读者提供一个有用的工具以确认并理解制作展示给客户的食品标签的要求。注意：有关蛋制品的指南，可在本指南附录 A 中找到标签。

鉴于标签和消费者保护人员、OPPED 的专门技术和经验，该机构寻求在实践中能够理解该规则的承包商。读者将会从每天向参与检查并批准标签的人员以及其他帮助公司实施标签规则的人员的学习中受益。

LCPS 根据华盛顿特区 Hogan & Hartson, LLP 律师事务所的合同制定该指南的范围和内容。该机构感谢在本指南的制作过程中担任编辑并提供监督的人员所做的贡献。Robert C. Post、Ph.D. MEd.、MSc., Catherine Budak (食品工艺师)、Jeffery Canavan (食品工艺师)、Tawana Duncan-Harrington (计划分析员)、Bill Jones (药剂师)、Sally Jones (高级技术顾问)、Rosalyn Murphy-Jenkins (主任技师)、Tammie Myrick (食品工艺师)、Mark Wheeler (生物科学家)、Patricia White (营养学家)、Lynn Yoder (计划分析员)、Marlene Kegley (计划分析员) 作为合同协调人。

同时感谢 Hogan & Hartson, LLP 律师事务所在起草本指南中所提供的帮助：Steven B. Steinborn、Ryan Shadrack-Wilson、Lorrin H. Tuxbury、Robert O. Winters 和 Elizabeth B. Fawell。

## 目录

	页码
I. 设计食品标签的提示和注意事项 .....	3
II. 食品标签简介 .....	4
A. <a href="#">管理食品标签的联邦机构和其法定权限</a> .....	4
1. 美国农业部食品安全检验局 .....	4
2. 美国食品药品监督管理局 (FDA) .....	6
3. FSIS 和 FDA: 标签和管辖权的不同办法 .....	7
4. 联邦贸易委员会 (FTC) .....	11
B. 州的作用 — 影响食品标签的州和地方性法规的有效性 .....	13
III. FSIS 标签 — 基本原则的调查 .....	14
A. 当包装时, 必须带有要求的标签 .....	14
B. 事先标签审批流程 .....	16
1. 零售标签处理 .....	18
2. 企业责任 .....	18
3. “临时”标签审批 .....	19
4. 一般标签批准 .....	20
5. 标签的一般修改 .....	21
C. 监管参考 — 资源工具 .....	22
IV. 强制性要求 — 简介 .....	23
A. 主展示面 .....	24
B. 信息面板 .....	25
V. 产品名称 .....	26
A. 概述 .....	26
1. 确定产品名称 .....	26
2. 产品名称的布局和突出重点 .....	27
B. 标识标准 .....	28
C. 常见名或常用名 .....	29
D. 描述性名称 .....	29
E. 仿制食品 .....	30
F. 原产地 .....	32
G. 原产国 .....	35
VI. USDA 检验标识 .....	35
VII. 净含量 .....	37
A. 净含量声明的表述 .....	38
B. 布局 .....	39
C. 重点 .....	39
D. 免责条款和其他特别要求 .....	40
VIII. 成分声明标签 .....	42
A. 概况: 基本要求 .....	43

B.	人工香料、色素和化学防腐剂 .....	45
1.	香料 — 特征或通用标识 .....	45
2.	色素添加剂 .....	47
3.	化学防腐剂 .....	47
C.	附带添加剂 .....	47
D.	与公共卫生有关的成分标签 .....	49
IX.	地址（签字）行 .....	50
X.	处理声明 .....	50
XI.	安全处理说明 .....	51
XII.	营养标签 .....	53
A.	强制营养标签 — 一般要求 .....	53
B.	完整格式 .....	56
C.	简化格式 .....	58
D.	表格格式 .....	59
E.	合规性要求管理营养标签 .....	60
F.	参考每日允许摄入量和每日参考值 .....	60
G.	强制性营养标签豁免 .....	62
H.	自愿营养标签 .....	63
I.	食用份量 .....	64
1.	一般要求 .....	65
2.	普通家庭份量 .....	66
3.	每餐通常消耗参考量 (RACC) .....	67
4.	将通常消耗参考量 (RACC) 转化为标示的食用份量 .....	69
a.	单独包装产品 .....	69
b.	散装产品 .....	70
c.	膳食型产品 .....	70
d.	免责条款 .....	71
5.	每个容器份数 .....	72
XIII.	营养含量一般声明 .....	73
A.	一般要求 .....	73
1.	基本原则声明 .....	73
2.	各种一般要求 .....	75
3.	数字和百分比声明 .....	76
4.	相关声明 — 一般要求 .....	77
a.	适用参考食品 .....	77
b.	必须带有相关声明的信息 .....	77
5.	主菜和膳食型产品声明的另行规定 .....	78
6.	豁免 .....	79
B.	特定营养成分声明 .....	80
1.	“高”、“良好来源”和“更多”声明 .....	80
a.	“高”声明 .....	80

	b.	“良好来源”声明	81
	c.	“更多”声明	81
2.		“轻”和“简要”声明	81
3.		“钠”和“盐”声明	82
	a.	“无钠”声明	82
	b.	“极低钠”声明	83
	c.	“低钠”声明	83
	d.	“少钠”声明	84
	e.	“盐”声明	84
4.		脂肪、脂肪酸和胆固醇含量的“营养含量”声明	85
	a.	“脂肪含量”声明	85
		(1) “无脂”声明	85
		(2) “低脂”声明	85
		(3) “少脂”声明	86
		(4) “无脂百分比”声明	86
	b.	“脂肪酸含量”声明	87
		(1) “无饱和脂肪”声明	87
		(2) “低饱和脂肪”声明	88
		(3) “少饱和脂肪”声明	88
	c.	“胆固醇含量”声明	89
		(1) “无胆固醇”声明	89
		(2) “低胆固醇”声明	90
		(3) “少胆固醇”声明	90
	d.	“瘦肉”和“精瘦肉”声明	91
5.		“纤维”声明	92
6.		“健康”声明	92
7.		有关减少或保持体重有效性的声明	93
8.		“健康”声明	94
9.		“卡路里含量”声明	95
	a.	“卡路里含量”声明	95
		(1) “不含卡路里”声明	95
		(2) “低卡路里”声明	95
		(3) “少卡路里”声明	96
	b.	“糖含量”声明	96
		(1) “不含糖”声明	96
		(2) “不加糖”声明	97
		(3) “少糖”声明	98
	I.	蛋制品标签	99
	a.	产品名称	99
	b.	制造商名称	100
	c.	官方认证	100
	d.	USDA 批准号	101
	e.	成分说明	102
	f.	净重说明	102

附录 A

---

g. 营养信息 .....	103
---------------	-----

---

## 前言

食品标签对食品公司和消费者都很重要。公司最直接（有时候是唯一）能够和客户交流的方式就是通过食品标签。对于消费者来说，食品标签包含了丰富信息，可让消费者做出明智的购买决定。美国农业部 (USDA) 依照法规负责确保州之间或外贸，或对此类贸易影响重大的肉类和家禽类产品是合乎卫生、无污染且经过正确标记、具有正确标签和包装。<sup>1</sup> 负责适用于符合 USDA 的食品安全检验局 (FSIS) 规定肉类和家禽类产品的标签要求的制定和应用。<sup>2</sup> FSIS 负责通过判定肉类或家禽类产品是否是贴错标签或污染制定标签政策。<sup>3</sup> FSIS 食品标签规定已经过多年发展，反应了食品加工行业和客户兴趣的演变。食品制造商负责遵守 FSIS 标签规则并坚持用于评估和批准肉类和家禽类产品标签的 FSIS 保留的工艺。

本指南提供制定肉类和家禽类产品标签的基本信息并理解 FSIS 规定的管理工艺，并整合了最常见问题的答案。本指南不可能预见或处理在制定产品标签时出现的大部分问题。FSIS

---

网站 ([www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)) 是一个很好的信息共享平台，提供了完整的章程、规定和政策。在整个指南中包括了交叉引用相关来源，主要见于尾注。一些问题，特别是政策问题，将会常需要咨询 FSIS 中的标签和消费者保护员工 (LCPS)、OPPED。

在探讨具体内容之前，本指南先概述了在联邦一级食品的标签、制定标签和广告的主要管辖范围。关于管理和豁免肉类和家禽类产品的 USDA 的管辖权和法律规定的范围将详细描述。同时也发布了州在管理食品标签上的作用，同时也解释了州法律和联邦法律之间的一致性。

II 节概述了基本的食品标签要求，包括事先标签审批程序、企业责任、临时标签审批和预先批准程序的其他方面。III 节到 XII 节，对必须在肉类或家禽类标签上标明的 8 个强制性特征中的每个特征，以及可能出现在此类标签的其他强制性和可选信息进行了详细描述。本指南附录（附录 A）讨论了 FSIS 管理的蛋制品的标签要求。标签规定的其他有用摘要和插图也作为本指南的注释包含在各个附录中。

本指南不能代替整个指南引用的基本法规、规章、政策和指导的认真检查。



---

适度监管、指令和其他指南文档以及 FSIS 网站的咨询，在设计可接受和合规食品标签时提供有价值的信息。

## **I. 设计食品标签的提示和注意事项**

- 从 FSIS 规定要求的强制性标签特征开始设计标签。为了适应市场或其他沟通目标调整此类要求产生的偏差不确保合规。
- 确保符合食品标签各强制性特征的布局和突出重点要求。
- 检查品牌名称、市场副本和标签上描述的所有其他信息，以判定是否含有规定的项目。
- 确保符合识别标准的食品遵守适用的 FSIS 要求。
- 确保在成分声明中正确地表明原料/成分。
- 引发特别标签问题的异常或创新产品，不应该作为一个简要审批流程的一部分提交到 FSIS 人员评估。反而，应通过直接联系机构人员解决。公司应在产品发布时间表里设有允许机构评估政策问题的必要时间。
- 检查成分声明准确度和完整性是否违背成分信息。深入咨询原料供应商以获得所有相关信息作为本次检查的一部分。
- 确保标签档案完整和有效。和该机构必须保留的最终审批一起，记录一般审批和允许的修改。
- 经不起检验的产品，并因此不受 FSIS 检查的产品必须仍遵守适用的标签规则。类似的，不符合预先审批的产品（例如零售标签）也必须符合适用的标签要求。
- 深入查阅 FSIS 网站上提供的信息并常翻阅指南中引用的规定、指令和其他政策。

- 如果标签是不准确的，则不能使用该标签，除非获得了暂时批准。

## II. 食品标签简介

### A. 管理食品标签的联邦机构和其法定权限

因其权利对食物产品具有管辖权的联邦管制机构通过几个主要法令 — 联邦肉类检验法 (FMIA)、禽类产品检验法 (PPIA)、蛋制品检验法 (EPIA)、农业销售法 (AMA)、联邦食品、药品和化妆品法案 (FFDCA) 和公平包装及标签法 (FPLA) 管理此类产品的标签。另外，在某些情况下食品广告作为食品标签的扩展 — 须服从根据联邦贸易委员会法案规定的联邦贸易委员会 (FTC) 管理要求，禁止虚假欺诈性广告。

#### 1. 美国农业部食品安全检验局华盛顿哥伦比亚特区

根据 FMIA<sup>4</sup> 和 PPIA<sup>5</sup> 规定，FSIS 主要负责管理肉类和家禽类的食品标签，同时根据 1946 年农业销售法规定，授权其管理外来动物物种的食品标签。FMIA 和 PPIA 定义食物“标签”，在有关部分中，为“根据任何物品的直接包装，书写、打印或图形形式的展示”并定义“制作标签”为“(1) 根据任何物品或任何其包装或封装，或 (2) 带有此种物品的所有标签和其他书写、打印或图形的形式”。<sup>6</sup> 根据 FMIA 和 PPIA 规定，授权 USDA 管理肉类、家禽类或加工部位的标记、标签或

包装以防止使用任何虚假或误导的标记、标签或包装。该委员会规定使 **FSIS** 管理条例适用于产品标签和带有但并未贴在该产品上的材料，例如购买点材料。<sup>7</sup> 以下进一步详细描述了构成食品标签的范围。

当产品贴错标签时，**FMIA** 详述了该情况。**FMIA** 规定，在某种程度上，任何屠体、肉类或肉类产品是“贴错标签”，(1) 如果该产品标签以任何特别的方式存在虚假或误导；(2) 如果其使用其他食物的名称进行销售；(3) 如果其仿制其他食物，除非其标明是仿制产品；(4) 如果其包装存在误导；(5) 除非其标明生厂商、经销商的名字和含量的净数量；(6) 如果其标签不突出和明显；(7) 如果其声称是具有识别标准的食物但未遵守该标准；(8) 如果其歪曲自身为具有填充标准的食物；(9) 如果其没有通常或一般名称（前提是其不符合识别标准）且使用通常或一般名称标明成分；(10) 如果其自称是用作特殊膳食，但未遵守此类产品的 **FDA** 规定；(11) 如果其含有未声明的人工香料，人工色素或化学防腐剂（有免责条款）；和 (12) 其没有检验标识和企业编号。<sup>8</sup> 其目的是，这些规定适用于可能存在异常的法令范围之内。根据 **PPIA** 有关家禽类产品的规定，**FSIS** 具有类似的授权。<sup>9</sup> 按照本指南中总结的标签要求的广大范围，虚假或误导性标签

---

可判定为贴错标签。

如果认为一个产品是贴错标签的，其生产商面临 FSIS 强制实施的各种处罚。<sup>10</sup> 其中包括扣缴（撤销）使用标签；产品保留（禁止运输）；产品扣留（禁止销售到商业链的任何地方）；要求召回产品、发布新闻稿和/或罚款；以及刑事起诉。另外，生产贴错标签产品的机构面临检验暂停或撤回的可能性。<sup>11</sup>

## **2. 美国食品药品监督管理局 (FDA)**

根据联邦食品、药品和化妆品法案 ("FFDCA"), FDA 具有法定权限为食品和食品成分制定标签要求。<sup>12</sup> 与 USDA 强制实行的法令类似，FFDCA 规定食物产品是贴错标签的，因此违反了该法令，如果“其标签以任何特别的方式存在虚假和误导……”<sup>13</sup>

与 FSIS 强制实行的法令类似，FFDCA 定义“标签”为“根据任何物品的直接包装的书面、打印或图形形式的展示”。<sup>14</sup> 进一步，该 FFDCA 定义“标记”为：“(1) 根据任何物品或任何其包装或封装，或 (2) 带有此种物品的所有标签和其他书写、打印或图形的形式”。<sup>15</sup> 该委员会规定使 FSIS 管理条例适用于产品标签和带有但并未贴在该产品上的材料，例如购买点材料。另外，根据公平包装及标签法 (FPLA) 规定，FDA 具有

法定权限，作为 FFDCA 的伴随法令。<sup>16</sup>

### **3. FSIS 和 FDA：标签和管辖权的不同办法**

用于肉类和家禽类产品的所有标签，在此类产品在州际市场上市之前，均须 FSIS 事先批准。以下讨论了事先批准的不同类别，详细地描述了“批准”标签的具体方式。FSIS 的标签审批权是法案中的一项条款赋予的，该条款规定，“商业中的任何人不得使用任何名称或其他标记或标签销售或标价出售食物……而应该使用已确定的商品名称和其他真实且不具有误导性、并且经过秘书批准的标记和标签及包装销售或标价出售食物。”<sup>17</sup> 在销售标有检验标记的产品之前，USDA 解释该法律用语做为所有食品标签的强制事先批准。

USDA 的进入市场前交易标签批准过程取决于 FSIS 行政官。<sup>18</sup> 规定和政策制定了标签的内容和设计的要求，以确保标签是真实的、准确的，且为了防止产品贴错标签不含有误导信息。<sup>19</sup> 每年，FSIS 评估大约 60,000 标签，这些标签可能用于准备上市的产品，在该产品上市前，均发送到该机构进行评估和审批。更多新的修订的标签需要事先批准但是并未首先提交到该机构进行评估，前提是该生产商确保此最终标签符合

---

一般标签条例中规定的情况（如以上详细描述）。按照具体规定的情况，机构批准的标签可能会经过制造商修改，且并未重新提交到 FSIS 进行评估。然而，此类情况之外或存在特殊例外的事件（例如，随机重量包装），只标记经过 FSIS 批准的可能应用于肉类和家禽类的产品。

相反，FDA 其管辖权下的食物产品并不需要事先标签批准。<sup>20</sup> FDA 颁布了规定标签的各个方面的要求和主要通过随机上市后监督监测标签合规的条例。FDA 检查只有一小部分食物产品的标签在其管辖范围内。FDA 的标签检查通常与生产商执行检查的非正式要求、竞争对手的贸易原告、客户询问或 FDA 现场检验生产商设备有关。

尽管 FSIS 对含有肉类和家禽类的产品具有制作食品标签的管辖权，FMIA 和 PPIA 明确地（通过 FSIS）授权 USDA 豁免其管理范围含有肉类和家禽类的食物产品“只有一小部分或未曾经过消费者认为是肉类食品行业的产品……”<sup>21</sup> 依照法令，部长可能（不可能，必须）豁免应用两条规定的标准中的一条的产品。因此，该机构长期以来在该法令中包括 FSIS 管辖权（以及检验）范围内的含有肉类或家禽类的所有产品。默认情况下，

---

FDA 管辖范围内（和其使用的法令下）的所有其他食品，包括外来物种的家畜和各种不同种类的家禽（例如，鹿、麋鹿和野鸡）。<sup>22</sup>

该产品是否归属于 FSIS 或 FDA 的管辖权的判定被称为“服从的义务”。服从的义务的决定取决于产品是如何组成的，而不是成品是如何组成的。USDA 制定过一项规定，任何含有以下内容的食物产品不用遵守 FMIA 或 PPIA（即 FSIS 检查）：(1) 3% 或更少生肉类或少于 2% 烹饪过的肉类，或 (2) 少于 2% 烹饪过的家禽肉、烹饪过的家禽皮、内脏或脂肪分别少于 10%，且烹饪家禽皮、内脏和脂肪合计少于 10%（即，具体条件），前提是制作该家禽类成分经过国内或国外检验，且该产品并不作为家禽类产品出售。<sup>23</sup>

FSIS 已正式采用有关家禽类的条例，但是未调整肉类产品的条例。尽管如此，经过数十年旧政策的应用，FSIS 已经制定了使肉类食品产品与家禽类规定一致的肉类临界值。根据 FMIA 和实施的条例规定的一条或其他标准，免受 FSIS 管辖的肉类产品的例子，包括含有少于 2% 烹饪肉类、猪肉豆、贝果热狗和肉汁混合物的意大利面调味汁。因为条例规定部长可以豁免产品，当管辖权存在问题时，强烈建议行业从 FSIS 寻找声明。

---

正如法令规定，FSIS 已进一步规定某些产品作为“家禽类产品”的规定豁免。<sup>24</sup> 此类豁免产品包括煮熟的家禽皮、内脏或脂肪含量分别少于 10%，和少于 10% 的煮熟家禽皮、内脏或脂肪和肉类或“机械分离的家禽皮”，根据规定，且不能按照家禽类产品出售。其他豁免产品包括公共饮食业用包装和含有少于 15% 煮熟的家禽类肉类的用作汤料或香精的产品，前提是符合规定中（上述）具体情况。<sup>25</sup> 根据规定的（上述）具体情况，块状浓缩汤、家禽类肉汤、肉汁、调味汁和香精也是豁免的产品。<sup>26</sup>

如果产品目录上所列的此类家禽类产品不具备适用的资格，则此类豁免无效。适用的资格使用必须包含于作为产品名称（例如，鸡肉风味面条汤）一部分的术语，例如“风味”以区分该食物产品不同于“家禽类产品”，以及保留豁免产品。符合豁免因素和条件的产品，且其具备此类形式的标签，要遵守 FDA 管辖权和规定。<sup>27</sup>

通过制定食物产品的识别标准，FSIS 和 FDA 具有共同管辖权。<sup>28</sup> FMIA 和 PPIA 规定任何肉类和家禽类食物产品的 USDA 的标准可能与 FFDCA 制定的标准不一致。<sup>29</sup>



最终，FDA 拥有权力审批用于生产食物产品，包括肉类或家禽类产品的食物成分的安全。<sup>30</sup> 肉类和家禽类检验法明确规定，只有 FDA 批准用于生产肉类和家禽类产品的食物成分（例如，添加剂、GRAS 物质、染色剂），FSIS 同时必须批准适用于规定的情况。<sup>31</sup>

FSIS 认为法令作为确保食物安全用于食物的要求不同于 FDA。FSIS 已制定了政策和程序，通过与 FDA 的紧密配合以精简肉类和家禽类产品成分的评估和审批。<sup>32</sup> FSIS 提供了大量管理认定可以安全使用和合适的成分的有用指南。在本指南之外，仍有一些可以咨询的参考规定。<sup>33</sup>

#### **4. 联邦贸易委员会 (FTC)**

联邦贸易委员会法第 12 节特别规定 FTC 应禁止“食品、药品和化妆品”的虚假广告。<sup>34</sup> 尽管“广告”的规定不包括标签，根据 FTC 法第 5 节 FTC 具有额外的权利防止“商业中存在（或影响商业的）不公平或欺诈行为或活动”。<sup>35</sup> 该委员会授权 FTC 打击一切不公平商业活动，包括虚假和误导食物产品的标签。<sup>36</sup> FTC 法令禁止传播

---

为了达成目标，包括，或可能诱导，购买食物或影响州际贸易的任何虚假广告不公平或欺诈行为。<sup>37</sup>

如果广告不能够证明其符合 FTC 指南，可能认定为虚假或误导广告。<sup>38</sup>

FTC 要求对产品发表声明的公司能够在发表之前证明其声明。FTC 政策指南主要提供一个客观事实的表现暗示此声明对该事实具有合理的根据。不同类型的声明担保不同级别的证明。<sup>39</sup>

法庭已明确支持 FTC 打击食物产品的假标签的权利。<sup>40</sup> FTC 具有法定权限，可以在某些情况下，或损坏中获得法令救济。<sup>41</sup> 如果能够补救过去欺诈行为造成的影响，FTC 可以要求“改正”广告。<sup>42</sup> 因此，FTC 负责管理广告上的失误声明和可以构成广告的某些其他形式的标签。

FSIS 和 FTC 在工作中，通常配合行动以避免重复作业。FSIS 主导处理肉类和家禽类产品的标签。FTC 主要管理肉类和家禽类产品的广告。当制定肉类和家禽类产品广告时，咨询 FSIS 标签规定、规则和政策是谨慎的。

## **B. 州的作用 — 影响食品标签的州和地方规定的有效性**

根据州法律采取的州规定不得与现存的联邦标签法和规定不同或冲突。因此，禁止州政府强制实施不同于或除联邦标签要求以外的规定。当州法律与联邦法律产生直接冲突时，或意图管理国会想要使用联邦法独自管理的区域，通常联邦法占有优先权或取代州法律。这就是著名的“联邦法优先适用”原则。<sup>43</sup>

按照“任何州不得强制实施，除了，或不同于，根据本法令制定的标记、标签、包装或成分要求”规定，FMIA 和 PPIA 明确地优先于州法律管理肉类和家禽类产品标签。<sup>44</sup>

联邦法优先适用由 FMIA 和 PPIA 制定，并在有关加利福尼亚州净重标签要求一案中获得美国最高法院的支持。<sup>45</sup> 最高法院判定加利福尼亚州法律与 USDA 净重标准不同，其允许制造偏差并允许由于水分流失造成变化的补助。因此宣布联邦法律优先于加州法律，并因此，不能强制实施加州法律。当与不同州标签规定和操作冲突时，联邦最高法院反复并一致地支持 FSIS 标签要求的联邦法优先适用。<sup>46</sup>

最近，根据有限的零售检查的发现结果，联邦地方法院处理了很多符合联邦净重标签要求的食品包装，可能不受

州或地方度量衡官员的制裁。在 *卡夫卡食品北美公司起诉罗克兰县的度量衡部门*，该法院判定根据从小零售批次检查收集的有限零售检查数据，证明“份量不足”违规行为与在生产运行过程中“合理变化”的联邦认定相冲突。根据之前规定，准备上市的肉类和家禽类产品必须符合所有适用的联邦法律并经过 FSIS 批准。因此，当包装后，如果生产商的产品按照联邦规定准确地贴有标签，保留有准确贴有标签的产品，不管既定生产批次的哪一部分均标价出售。<sup>47</sup>

### **III. FSIS 标签 — 基本原则的调查**

#### **A. 当包装时，必须带有要求的标签**

FSIS 标签权利非常广泛，包括食品包装上的标签，在其应用到产品之前，到购买点材料，包括促销手册和货架标识。<sup>48</sup> 如前所述，“标签”是直接包装上的任何打印、图形贴纸、封带货其他书写、打印或图形形式的展示。<sup>49</sup> 该食品标签的管理权限能够影响到食品公司加工和生产操作。未带有 USDA 认证标签的肉类和家禽类产品，除非清楚地获得豁免，则不可以在州际贸易中分销。

---

从检验企业运输时肉类和家禽类产品包装的方式决定包装的产品的标签上应显示什么信息。此规定根据该试产是否是加工过的或处理过的肉类或家禽类产品，或未加工的肉类切块，或家禽类产品，以及包装并运输该产品的包装或容器的类型的不同而改变。

如果直接包装（例如，包、硬纸箱包装、托盘包装和封闭加工过或处理过的肉类的产品的内涂膜袋）放置在符合所有强制标签要求（产品名称、处理声明、标识、企业编号、净重、成分说明、签字栏、营养标示和需要时的安全处理说明）的运输容器中，可认为是“保护层”并免受标记和标签规定。<sup>50</sup> 此豁免不包括肉类食物产品的内部容器需要的强制识别和标记。包含豁免直接包装的运输容器必须标记有“仅机构使用的包装”或意图限制从一个联邦机构到另一个联邦机构的同等声明。运输容器中没有标签的产品不可以进一步分销或在零售网点展示或标价出售。

对于未加工的肉类切块，

当放置直接包装的运输容器显示了要求的信息时，在未加工的状态封闭单独肉类切块的透明薄膜可以认为是“保护层”且免受强制标签要求。不同于加工过的肉类，当运输未加工的肉类时，如果该产品本身或其透明薄膜具有清晰的官方检验标记和企业编号，可能从运输容器移动该未加工肉类进行转售或进一步分配给零售商、旅馆、餐馆和类似的机构。

用于出口或销售给旅馆、餐馆或仅卖给机构的保护层中家禽类整只家禽或单独切块免受直接包装的强制性标签，以及除了一些限制情况，该产品不得标记或贴有标签。认为是直接包装的运输容器应，因此包括所有强制性特征（产品名称、处理声明、标识、家禽类工厂号码、净重声明、成分说明、签字栏、营养标示和需要时的安全处理说明。）运输容器上不需要标有限制使用的声明。除此类一般要求外，就是某些类型产品的具体规定。<sup>51</sup>

## **B. 事先标签审批流程**

贴在肉类和家禽类产品的所有食物标签的事先批准必须与 FSIS 规定保持一致。事先标签审批流程的演变为理解当前要求提供的有用内容。

多年以来，贴在肉类和家禽类产品的每个标签均必须提交到 FSIS 进行评估和审批。批准后的标签的任何改动

---

均需重新提交到 FSIS 进行新的最终审批。只有在某些情况下，由 FSIS 检验员在受检企业审批一些小的修改。多年以来，随着新和改良产品的增加，申请最终审批的标签意见书的数量明显增加。目前规定反映了机构决定，按照急剧减少必须提交经由 FSIS 人员评估并审批的标签数量的方式，修改其事先标签审批权限。当地检验员不再在预先审批过程中起作用，但具有扣留具有不合规标签的产品的权利。

根据当前规定，基于向 FSIS 标签提交应用的简要审批代替最终审批。<sup>52</sup> 公司可以单方面修改简要审批的标签，但要和规定的弹性要求保持一致，具体如下。此外，根据一般标签规定，可用于肉类和家禽类产品的规定的产品标签，只要该标签符合所有适用的法定的、规定的和政策要求，不需要提交到 FSIS。[为了加强事先审批程序的效率，FSIS 鼓励企业利用通常批准的标签规定。企业应咨询 FSIS 人员解决关于此事的任何不确定信息。]

## 1. 零售标签处理

通常，零售标签上没有声明，除非获得事先批准。尽管 FSIS 标签政策应用于零售，FSIS 不要求购买点材料接受事先审批，除非与产品一起运输（例如，在包装产品的企业，零售商贴在运输容器上的贴纸标签。）FSIS 将评估并寻找此类材料的必要修正，通过通常市场检测提请其注意或确定。<sup>53</sup> 尽管缺少要求的事先批准，零售网点应用的肉类和家禽类商标必须符合所有适用的 FSIS 标签规定。

只有声明通过提交标签应用经过 FSIS 批准，所谓的动物产品声明（例如“无抗生素喂养”）出现的一个值得注意的特例，可以出现在“零售标签”。零售使用的标签不需要具备简要批准，但是动物产品声明必须经过该机构的预先批准（即，通过贴在装运箱的标签）。FSIS 审批的前提条件是企业的书面协议，该协议陈述了该计划的参数以确保声明的准确度。有时称为“宣誓书”或“证词”计划，必须向该机构提交验证遵守 FSIS 接受协议的适当文档。<sup>54</sup>

## 2. 企业责任

企业在授权检验下操作，并作为标签审批过程中的一部分承担某些责任。

该加工



设备必须记录所有最终标签，包括经过批准的简要标签。<sup>55</sup> 企业记录须反映在打印最终标签前，对经过简要批准的标签所做的修改。保留的记录必须包含所有最终标签和“临时”标签批准。该事先批准程序不免除企业确保其标签完全遵守适用的 FSIS 标签要求。当企业提交的产品配方或标签生命出现政策问题或企业不能确保如何应用标签要求时，最好联系 FSIS 人员。

只有经过批准或明确同意的标签才可以出现在州际贸易上市的产品上。不可以单方面修改标签，除非有具体规定允许此类修改或添加（例如，随机重量包装。）

### 3. “临时”标签审批

FSIS 认同在某些情况下企业可使用含有一个或多个微小错误的标签。根据具体情况具体分析，如果符合规定中的条款，FSIS 将允许暂时使用不合规的标签。除非该特殊标签经过 FSIS 的批准，使用错误标签会导致贴错标签的产品。

以下情况可以使用临时标签：

- (i) 该提议的标签未歪曲描述该产品；

(ii) 使用该标签将不会对消费者造成任何潜在的健康、安全或膳食问题。

(iii) 拒绝该要求将造成严重的经济困难；和

(iv) 批准该临时审批后，将不会引起不公平的竞争优势。

需要临时批准的申请必须处理此类问题。<sup>56</sup>

可能需要不超过 180 个日历日授予临时批准。当申请人证明符合以上要求的新情况（从原授予的临时批准发生变化），FSIS 也可授予延长临时批准。<sup>57</sup>

#### **4. 符合一般标签规定的审批标签**

在行使其广泛的事先标签审批权限时，FSIS 允许一般批准的标签应用到肉类和家禽类产品。根据规定，当企业申请一般批准时，FSIS 规定在需要获得简要批准之前需要直接向 FSIS 提交标签应用。<sup>58</sup> 通常可以批准使用识别标准应用的产品，前提是该标签不含有任何特殊声明，包括质量声明、营养成分或健康声明、负面声明、地区产地声明或担保。对于并非用于国内产品的标签（即，标记“仅出口使用”），通常批准添加或删除外语的直接翻译。

---

最终规则规定了许多通常可以批准的其他类型标签和，因此需要提交到 FSIS 获得简要审批：未声明的单一成分产品；按照联邦政府合同规范销售的产品；装载完全标签和合适标签的直接（内在）包装的运输容器的标签；非用于人类消费的食品；肉类检验标识；未提及该产品且不具有误导信息的插件、标签和其他材料；和用于消费者测试产品，而不是用于销售的标签。

### 5. 符合一般标签规定的标签修改

FSIS 同时规定了可对简要批准的标签所做的修改，因此不必重新提交修改过的标签以获得一个新的“简要”批准。<sup>59</sup> 未经规定授权的任何修改需要提交该修改的表格以获得简要批准。在特定情况下，咨询 FSIS 人员确保可以完全实现此类要求提供的灵活性。企业应记录所有此类修改，类似于以上所述的一般标签批准保留记录。

扩展允许的修改或变化包括简要批准标签的以下特征：(1) 适当地增加或删减标签；(2) 使用其英文缩写代替任何计量单位的，反之亦然；(3) 省略经销商名称或地址的主或备用标签，但在使用之前应用该标签；(4)

---

带有图形设计或插图的封装或封皮；(5) 语言修改或打开或提供说明的安排；(6) 增加、删除或修改包装外优惠券、烹饪说明、包装机产品货号信息或 UPC 信息；(7) 生产商身份和地址的修改；(8) 净重声明；(9) 食谱建议；(10) 修改标点符号；(11) 新分配或修改的企业编号；(12) 包装日期信息；(13) 更改包装材料；(14) 品牌名更改，前提是无设计修改以及该名称未暗示产品的质量或其他特性；(15) 删除“新”字；(16) 特别处理声明；(17) 安全处理说明；(18) 不改变声明的成分顺序的分量；(19) 颜色；(20) 简介，前提是会导致误导的产品标签；(21) 企业编号中公司发起的改变；(22) 营养价值，不可以改动份量；(23) 删除标签的任何声明或非强制性特征；(24) 对于标记“仅出口”的产品，添加或删除英语的外文翻译。

### **C. 监管参考一资源工具**

可以在相关法令、实施的规定、FSIS 指令（包括政策备忘录）、FSIS 公告和食品标准和标签政策说明书中找到 FSIS 标签要求和政策。FSIS 指令和 FSIS 公告是两种主要类型的发行版本，其指导 FSIS 检验员工和技术人员如何执行

他们的责任。当公告是计划不超过发行期一年期满临时指令时，FSIS 指令包含不确定持续时间的说明。食品标准和标签政策说明书编辑多年以来标签决策中制定的政策和非正式标准，并整理成字典格式。可在 FSIS 网站上查找到所有此类有用信息 ([www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov))。作为其事先批准程序，FSIS 通常持续地检查政策事项。因此，翻阅此类定期更新的信息十分重要。有关新政策问题应询问合适的 FSIS 人员。

#### **IV. 强制性要求一简介**

每个产品标签具有 8 个具体要求：(1) 产品名称、(2) 检查标识和企业编号、(3) 处理声明、(4) 净重声明、(5) 成分声明、(6) 地址行、(7) 营养成分、(8) 安全处理说明。以下对每条要求进行了详细说明。在标签具体规定的区域必须或可能显示该信息。在设计标签时，理解其必须含有何种信息是非常重要的。

条例规定了强制性要求信息的布局和突出重点。通常，任何要求的标签信息必须是突出、清晰的（相较于标签上其他的文字、声明和设计），并使此类术语可以“使普通个人在购买和使用

的通常情况下，能够阅读并理解。”<sup>60</sup> 为了确保符合此门槛要求，该条例规定了某些要求的信息必须在何处以及何种形式出现。此类条例根据特别要求的标签声明而改动，并在以下合适小节中说明。

#### **A. 主展示面**

[9 C.F.R. § 317.2(d) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.116(b) (家禽类) ]

主展示面，或“PDP，”是标签的一部分，最可能在通常情况下展示、呈现、显示给客户，或接受客户的检查。<sup>61</sup> 当标签具有备用 PDP，需要在 PDP 上展示信息时，应将信息复制到每个 PDP 上。PDP 必须包括产品名称、物品净重、官方检验标识、官方企业编号和（当必要时）处理声明。PDP 必须足够大以容纳法令或规定要求的强制性标签信息。<sup>62</sup>

在确定 PDP 的区域时，不包括顶部、底部、罐顶部或底部的凸缘，以及瓶子和广口瓶的肩部和颈部。PDP 的具体规定如下。

- 对于矩形包装，一条整边，其面积至少是该产品高度与另一面宽度的乘积。
- 对于圆柱形或近似圆柱形容器，其面积是该产品容器高度的 40% 乘以该容器或面板圆周，其宽度为三分之一圆周的长度，其高度为容器的高度。

- 对于其他形状的容器，40% 的表面积为 PDP。

同时也规定了某些其他特殊情况的 PDP 布局。

## **B. 信息面板**

[9 C.F.R. § 317.2(m) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.116(c) (家禽类) ]

该面板信息是标签中直接临近 PDP 右边的部分。该信息面板同时也可以背部面板，对于一些盒子，任何连接 PDP 的面板皆可。要求显示在包装标签的所有信息必须要同时显示在 PDP 或信息面板上，除非另有规定。<sup>63</sup> 如果需要，某些其他标签信息可能显示在信息面板上（除非显示在 PDP 上）包括：成分说明、生产商或经销商的名称和地址和营养成分标签。该安全处理说明可以出现在标签的任何地方。

和 PDP 一样，信息面板上的信息必须突出且醒目。<sup>64</sup> 受制于食物产品包装的总面积，规定允许标签小于特定尺寸的某些豁免。<sup>65</sup> 在努力容纳可选信息时，企业不可偏离监管要求（例如，产品名称不够突出为了容纳大的“创新与进步”声明）

## V. 产品名称

[9 C.F.R. § 317.2(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.117 (家禽类) ]

### A. 概述

#### 1. 确认产品名称

在 PDP 上，所有肉类和家禽类产品必须通过产品名称确认。如果有一个，或一个常用名和通用名，或一个产品的真实地描述性名称时，条例规定必须通过标准规定的名称识别产品。该条例意图确保该产品名称准确地告知消费者该产品的特性。另外，在条例和标签政策中有详细的要求确保该产品特征识别对于消费者是清晰并突出显示。

简而言之，如果该产品制定有识别标准，必须通过标签上的名称识别该产品，（例如“香辣肉酱”或“鸡汤”）。如果产品未制定识别标准，消费者必须考虑该产品是否通过常用名来识别，如果其有常用名（例如“牛肩肉”或“猪大排骨”）。可以使用规定或通用用法制定该名称，且其必须描述该产品的基本特性和其特征成分。既没有识别标准又没有通用名或常用名，识别声明必须是描述性名称。该描述性名称必须准确地识别或描述



该食品的基本特性和其特征属性或成分（例如“牛肉和蔬菜面团”或“裹粉块形鸡肉煎饼”。）

## 2. 产品名称的布局和突出重点

必须在主展示面上突出显示该产品名称。某些规定和政策备忘录规定了作为产品名称显示的术语的尺寸（或相对尺寸）。总之，产品名称或稀奇名称的字体可能是不同尺寸、颜色或类型，但所有的字体必须突出、醒目和清晰。<sup>66</sup> 打印产品的名称（标准名称、常用名或描述性名称）时，其中字母不得小于产品名称中任何其他单词中最大字母的三分之一。该规定同样适用于稀奇的名词。例如，贴有香辣苹果—豆、通心粉和牛肉调味汁标签的产品，“香辣苹果”就是稀奇的名词，以及“大豆、通心粉和牛肉调味汁”就是产品名称。“Chili Mac”中的任一字母不得小于“Chili Mac”中最大字母尺寸的三分之一。而且，真实产品名称（即“Beans, Macaroni, and Beef Sauce”）中的字母不得小于真实产品名称中最大字母的三分之一。

某种特殊情况下的产品名称必须带有必要的合格声明以确保该产品名称不会产生误导。例如，对于火鸡火腿产品，“turkey”必须与“ham”具有相同的尺寸、形式和颜色，并具有相同背景。该产品名称必须具备合格声明“腌制火鸡

大腿肉”。该合格声明必须与产品名称相连，不含有中间类型或设计，不小于该产品名称的二分之一但在高度上不得小于八分之一英寸，且必须具有与“ham”相同的形式和颜色以及相同的背景的产品名称相同的形式和颜色以及相同的背景。<sup>67</sup>

## **B. 标识标准**

[9 C.F.R. 第 319 部分（肉类）； 9 C.F.R. § 381 分部 P（家禽类）]

USDA 具有法定权限制定肉类和家禽类产品的识别标准。根据 FMIA 和 PPIA 的规定，如果符合以下情况，该产品是贴错标签的：

它声称是或表示为其规定和识别标准或组合物已经符合条例的规定的食品..... 除非 (A) 其符合此类规定和标准，以及 (B) 其标签上含有规定和标准中规定的食品名称。<sup>68</sup>

识别标准描述制备方式以及使用特别名称标记的产品成分。许多产品标准是通过规定制定的。<sup>69</sup> FSIS 也通过政策备忘录以及食品标准和标签政策说明书中的条目制定非正式政策标准。符合识别标准的食品必须使用含有标准中规定的名称标签。具有不符合适用标准要求的标准化食品名称的食品是贴错标签的。标准化产品例子

包括：“火腿”、“加水火腿”、“热狗”、“鸡肉拉面”和“意粉酱肉丸”。

### **C. 常见名或常用名**

[9 C.F.R. § 319.1 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.117 (家禽类)]

FMIA 和 PPIA 授权 FSIS 颁布肉类和家禽类食物产品的常用名称。除非其具有“食品的常见或常用名称，若有的话”否则其为贴错标签产品。<sup>70</sup> FSIS 进一步规定具有常用名的产品必须由成分组成，且使用常用于该产品的程序制备，只要不规定或禁止具体成分或程序。常用名称包括红肉类肋肉（例如牛后腿）和小于半片的肋肉（例如牛肉沙朗牛排）。

### **D. 描述性名称**

[9 C.F.R. § 317.2(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.117(a) (家禽类)]

可能使用描述性术语用作产品的识别标准，前提是没有识别标准，或常用名称。对于肉类产品，“使用任何描述性名称作为没有常用名称的产品的名称时，应清晰并完整的识别该产品”。对于家禽类产品，缺少识别标准或常用名称的产品，FSIS 要求“真实性描述名称”。经过具体方法制备的产品，例如盐腌、烟熏、干燥或切碎，必须如此描述，除非该名称暗示，

或包装方式标签，该产品属于加工的特殊方式。描述性名称的例子包括“鸡肉和蔬菜面团”或“裹粉肉块鸡肉馅饼。”

行业常见而消费者不常见的不合格肉类术语，例如：“野餐”、“臀部”和“面包”均不可以用作产品名称，除非带有该产品的描述性术语或成分列表（如果该机构判定其对确保该标签不是虚假或误导是必要时）。此标签规定只适用于某些（不明确）肉类产品。相反，家禽类条例规定在产品名称中详细说明“种类”（家禽种类）。

制造商也可以利用带有描述性术语或名称的稀奇名称，该描述性术语或名称目的是确保不会在有关产品的识别、数量或组成信息上误导消费者。此类例子如，具有稀少名称“嘉年华墨西哥”的产品带有描述性术语“带有辣番茄酱和辣椒的鸡胸肉”。对于新或按照新配方制作的食物产品来说，使用稀少名称是非常常见的。一个真实的稀少名称将不会表达任何与产品性质有关的意思（例如，月亮派）。

#### **E. 仿制食品**

[9 C.F.R. § 317.2(j)(1)（肉类）； 9 C.F.R. § 381.1(b)（家禽类）]

仿制其他食物的产品应紧挨仿制食物的名称之前，标有“仿制”术语，且具有与仿制产品名称相同的字母尺寸和方式。成分

---

声明必须符合仿制产品名称。USDA 已非正式地制定了 FDA 处理有关仿制品标签和非营养劣质产品的方法。仿制但在营养上不次于标准肉类或家禽类产品的产品需要带有“仿制”名称，前提是肉类或家禽类成分明显显露出来。<sup>71</sup> 如果产品在营养上次于标准化产品，其必须贴有“仿制”作为产品名称的一部分的标签。<sup>72</sup>

FSIS 规定政策允许销售仅技术模仿的产品，因为其不遵守现代公认、制定的内容的标准化产品或其他传统食物制定的成分要求（例如碎牛肉和植物组织蛋白 (TVP) 产品）。该政策使食品生产商生产营养不足的产品，和旨在提供消费者偏好且不带有污蔑术语“仿制”。

为了满足消费者偏好标准食物的低脂肪替代品，FSIS 允许在营养上进行修改，通过使用适用标准排除或禁止的脂肪或钠替代品的添加成分，减少脂肪、胆固醇或钠含量。<sup>73</sup> 按照该政策，合格产品连同合适的营养成分声明可以标记为标准化名称，前提是  
通过标签和遵守的某些其他指南告知消费者真实成分。例如，带有新鲜香肠、碎牛肉或汉堡包以及其他安全和合适成分

为了替代脂肪的肉类产品，可以贴有描述性标签。此类产品是：“瘦牛肉、水和卡拉胶产品”、“带有... X% 溶液的低脂肪碎牛肉”、“瘦牛肉香肠、水和卡拉胶产品”或“低脂猪肉肠、水和粘合剂产品”，前提是在某种程度上，符合营养成分声明的监管要求。<sup>74</sup> 可以使用营养成分声明和标准或传统名称识别早餐香肠、煮熟的香肠和具有修改过脂肪含量的发酵香肠，例如“低脂意大利辣香肠”或“少脂法兰克福香肠”。<sup>75</sup>

## **F. 原产地**

[9 C.F.R. § 317.8(b)(1) (肉类)；9 C.F.R. § 381.129(b)(2) (家禽类)]

按照规定，仅当该产品是在所述地理区域中生产时，具有地理意义的术语通常可以无条件地出现在肉类标签上。只有通过带有正确识别该产品产地的短语“.....制造”的“风味”、“类型”或“品牌”等词语限制，提及除了该产品的产地以外的地点的具有地理意义的术语才可能出现在肉类产品标签上。管理家禽类产品的规定是不太相同的，并在以下内容分开描述。

当该特别地理区域生产产品的现代公认的形式或类型时，受“风味”、“类型”或“品牌”等词语限制的重要地点区域可能出现在肉类产品标签上。当带有限定术语时，FSIS 允许使用地理术语

---

如果该生产商可以证明其产品具有公认的“风味”或“类型”。<sup>76</sup> 因此在加州生产的辣椒可以贴有“加州辣椒”的标签，或由于其产于美国西南部，也可以贴有“西南辣椒”。在另一方面，产于内布拉斯加州的辣椒可以贴有“内布拉斯加州”或“内布拉斯加州辣椒”，或由于其是公认的西南风味，其可以贴有“西南风味辣椒”，如果其符合该风味。

当某种风味或类型不是公认的时，“品牌”用作产品名称或声明的一部分。识别该产品实际产品的限制声明必须贴在邻近“品牌”，当需要此类限制术语时。因此，使用上述产于内布拉斯加州辣椒的例子，如果该产品不符合“西南风味”，该产品必须贴有“西南品牌辣椒，内布拉斯加州生产”的标签。该词语“品牌”必须具备与地区属于字母相同的尺寸和形式，且其必须带有突出的限制声明识别该产品产地。<sup>77</sup>

当地理术语成为常用的贸易名称，且经过 FSIS 批准时，其就不再含有地理意义，且因此通常使用时不带有限制术语，例如“老帕索”。<sup>78</sup> 该规定特别规定术语“维也纳”、“热那亚”、“波兰”、“意大利”和其他类似术语，当用于标准产品时，不必带有限制描述性术语。另外，

---

由于一些贸易名称长期以来由某个生产商单独使用，以至于消费者通常认为是指某个生产厂商的产品，例如“瑞士小屋”。<sup>79</sup>

与肉类规定相比，FSIS 家禽类条例规定只有当该产品确实产自标签上声明的地点时，才可使用地理属于识别家禽类产品。<sup>80</sup> 然而，作为政策问题，FSIS 已经修改家禽类产品的地理术语的处理方式，以匹配对肉类产品实施的政策。

地理产地的潜在问题是产品名称是否真实地向客户表示地理意义，或者只是意味着一种产品形式和该信息对客户的重要性。允许使用地理产地的真实表达，例如“弗吉尼亚火腿”是指产自英联邦，或“田纳西州黑胡椒牛排”是指产自田纳西州。

当使用术语“风味”时，必定有制备方法或其他产品属性，该属性可以区分或按照类似于地理区域独有产品的方式使产品具有特性。为了使用该地理名称，企业必须证明具有此类风味。按照非正式政策，FSIS 允许企业根据独立第三方授权（例如烹饪学院）制定与某个地理区域有关的特别“风味”，且该特别产品具有与该认证风味一致的声明。



## **G. 原产国**

[9 C.F.R. § 327.14-.15]

FSIS 要求进口的肉类和家禽类产品具有原产国，由“产品产自”开头。<sup>81</sup> 在直接包装上，该原产国声明必须直接标明在产品名称之下。<sup>82</sup> 在外部包装上，按照突出、清晰的方式，与产品名称和企业编号一起标明该声明。<sup>83</sup>

## **VI. USDA 检验标识**

[9 C.F.R. § 312（肉类）； 9 C.F.R. § 381.96（家禽类）]

USDA 规定要求在所有联邦检验的肉类或家禽类产品包装的主展示面上有显著的展示检验标识和企业或工厂号码。<sup>84</sup> 正式检验识别是由条例规定的任何标志，该标志表明了屠体或屠体部位由 FSIS 按照联邦规定在官方企业检验并合格。官方企业编号分配给同意检验服务的每个企业。该企业编号用于识别在该企业制备的受检验产品的所有包装。如果产品包装没有此类识别，则认为该产品是“贴错标签”的。<sup>85</sup>

该条例规定了检验标识的相对尺寸和布局；以及检验标识必须具有

足够的尺寸和能够明显展示且清晰易读颜色的要求。<sup>86</sup> 可以在标签个各个方面使用外语，前提是检验标识和企业或工厂号码也是英文的。<sup>87</sup> 当在贴有正确标签容器内运输或运输时具有官方封条，该产品本身不需要标明品牌。具有详细规定必须如何在已检验产品的标签上放置标识的准确方式、方法和位置的规定。

已检验并合格的家禽类产品需要的官方检验标识应包括以下词语，“经美国农业部检验符合卫生安全要求”。<sup>88</sup> 该企业编号由“P”开头表明该产品是家禽类产品。应使用一个圆圈包括该词语。该形式和安排应完全符合 9 C.F.R. 381.96 规定。应显示正确的官方工厂号码（P-和联邦号码），但是如果该号码出现在标签的其他地方，可能将从检验标记上删除该号码。<sup>89</sup> 如果该号码出现在该包装的外部（例如出现在金属夹上），必须清晰的在该标识上打印其位置声明（例如，金属夹上的企业编号）。

由混合肉类家禽类成分组成的产品必须具有官方肉类检验标识或官方家禽类检验标识，取决于哪种成分具有较大数量。如果所含肉类或家禽类成分相同，可以

使用任何一种官方标识。如果肉类和家禽类产品具有准确成分，且同时出现在产品名称上，该官方标识必须反映首先出现在产品名称的成分。

## **VII. 净含量**

[9 C.F.R. § 317.2(h) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121 (家禽类) ]

USDA 法令和规定制定了管理食品包装的净含量的具体标签要求，该食品包装在零售网点销售给客户。此信息有助于广大消费者在同类产品之间进行价值比较。在零售所售产品上的所有标签必须具有准确的包装含量、产品重量、尺寸或数值计算的声明。<sup>90</sup> 零售网点所售产品所有包装的主展示面上必须完整地显示此类声明。<sup>91</sup> 该声明必须表明包装内容是一固体、液体、半固体或粘性。<sup>92</sup>

由于在产品运输过程中丢失或增加湿度，或在良好生产规范中不可避免的偏差所造成的所述重量的合理的数量变化，不认定为且不会导致产品视为贴错标签的产品。<sup>93</sup> 合理的变化是允许的，因为某些食物的性质，且制定完全准确的包装方法是不可能的。<sup>94</sup> 此类变化不应过大。<sup>95</sup> 最高法院认为联邦净重要求优先于不允许合理变化的州法律，包括由于在良好分配操作

过程中湿度减少造成的不可避免的变化。<sup>96</sup> 联邦法庭在多种情况下规定，FMIA 或 PPIA 优先于与其冲突的州或地区强制措施。<sup>97</sup>

#### **A. 净含量声明的表述**

应使用常衡制或液体度量表达含量声明。因为 FPLA 豁免肉类和家禽类产品的公制度量，因此使用公制度量时，其有关净重声明是自愿的。没有相反的一般消费者使用相反的方法，如果产品是液体，则应按照液体度量表示含量声明的净含量，如果是固体、半固体、粘稠或固体和液体的混合物，则按照重量表示净含量。<sup>98</sup> 例如，使用盎司和磅测量辣椒产品，而是用液体盎司测量牛肉汤。因此，当按照重量表示时，FSIS 规定要求术语“净重”。与含量的净含量一起显示，而按照液体度量表示时，则要求使用“净含量”或“含量”。<sup>99</sup> 含有只要 1 盎司或品脱但不超过 4 盎司或 1 加仑的包装，必须作为“双重声明”表示。<sup>100</sup> 双重声明包括的盎司或液盎司，随后在括号中是最大的全美国惯用单位（例如磅和品脱或夸脱和加仑。）重量测量应使用盎司或磅的普通分数或小数表示剩余物，液体度量应使用液盎司或品脱或夸脱的普通分数或小数表示剩余物（例如“净重 24 盎司

(1

磅，8 盎司）”，“净重 24 盎司（1.5 磅）”或“净重 24 盎司（1 ½ 磅）”。<sup>101</sup> 随机重量、体积小和多个单元包装以及含有人造黄油和咸肉的包装的例外规定，讨论如下。<sup>102</sup>

## **B. 布局**

含量声明的净含量必须出现在容器中低于主展示面的 30% 处，该容器按照以下方式在零售网点完整销售。<sup>103</sup>

- 按照与容器底部平行的直线排列。<sup>104</sup>
- 在包装上明显区别于其他材料。<sup>105</sup>
- 与打印的标签信息分开，该标签信息上部或下部具有一个相当于声明中字母高度的空间。<sup>106</sup>
- 与其右边或左边带有至少相当于该声明中所用字母形式或类型的字母“N”两倍宽度空间的信息分开。<sup>107</sup>

具有 5 平方英寸或更小主展示面的包装不必在主展示面下方 30% 处标明净含量声明，前提是该声明符合所有其他的 USDA 要求。<sup>108</sup>

## **C. 重点**

此外，USDA 规定了净含量声明的具体类型要求。

- 该声明必须是“明显的和清晰易读的黑粗体印刷或打印”。<sup>109</sup>
- 字母高度不可以超过其宽度的三倍。<sup>110</sup>

- 该声明的最小字体大小取决于 PDP 的面积，如下表所述。<sup>111</sup>
- 当同时在声明中使用大写和小写体字母，小写体“o”或与其相当字母的高度必须符合最小字体大小要求。<sup>112</sup>
- 当只使用了大写字母时，大写字母的高度必须符合最小字体大小要求。<sup>113</sup>
- 当使用分数时，分数的每个数字必须符合二分之一最小高度要求。<sup>114</sup>

PDP 面积（平方英寸）	最小字体尺寸英寸
≤ 5	1/16
> 5-25	1/8
> 25-100	3/16
>100-400	1/4
> 400	1/2

#### **D. 免责条款和其他特别要求**

USDA 允许净含量声明要求的以下例外规定。

- 单个包装、随机重量、散装容器运输的零售包装；和
- 某些肉类和家禽类产品通过水分流失进行收缩

当从官方企业运输时，以上涉及到的产品不需要带有净重声明，前提是该运输容器具有净重声明，该声明准确地表明了容器中物体的净含量，且不在其他方面

存在虚假或误导。独立包装、随机重量、散装容器运输的消费者尺寸包装在零售网点展示或销售之前，必须具有净重声明。运输容器和独立包装上的声明免受上述字体大小、双重声明和布局的要求，如果在运输容器或包装上的主展示面中“明显地”展示准确的净重声明。<sup>115</sup>

- **运输容器中的小包装** — 单个包装和小于 ½ 盎司净重的带有标签的包装和随机重量零售尺寸包装均免受物体 USDA 的物体净含量标签要求，前提是运输容器具有净重量声明，该声明准确地表明了容器中物体的净含量，且不在其他方面存在虚假或误导。<sup>116</sup>
- **一般的小包装** — 带有声明净重、每磅价格和总价的标签的单个包装和小于 ½ 盎司净重的包装，免受上述字体大小、双重声明和布局要求，如果在包装上的主展示面中“明显地”展示准确的净重声明。<sup>117</sup>
- **矩形包装中的切片、单个包装的熏肉；和**
- **一磅重矩形包装的人造黄油（除了含有泡沫或柔软人造黄油的包装或含有多余 4 个支撑的包装）**

前提是在上述产品的主展示面上“明显的”显示正确的净含量声明，该声明免受双重声明要求和在 PDP 下方 30% 处显示物体净含量声明的要求。<sup>118</sup>

- **家禽类产品的某些零售包装** — 行政官可以批准在上述包装上使用不带有净重声明的标签，前提是：(1) 运输容器具有具有声明“在展示并销售零售包装之前，其标有净重”；(2) 运输容器中物体的总净重标记在该容器上；(3) 运输容器同时具有以下声明：“零售包装的容器重量”应“极为贴近”零售包装的容器重量，重量为最接近 1/8 盎司或更少。<sup>119</sup>

规定多单元零售包装 (MRP) 的特殊净重标签规则 (MRP)。规定 MRP 为含有两个或以上单个包装单元的包装，而单个包装单元为：(1) 含有相同商品；(2) 含有相同数量的食物；和 (3) 意图作为 MRT 一部分销售，但能够作为完全符合 USDA 规定的单个包装销售。<sup>120</sup> MRP 外部标签需要净含量声明。通常，该声明必须符合适用于净含量声明的上述相同要求。另外，MRP 的净含量声明必须包括以下内容：<sup>121</sup>

- 单个单元的数量；
- 每个单元的数量；和
- 在括号中，多个单元包状的物体的总数量，除了不需要作为“双重声明”表达的总含量声明（例如，盎司单位的声明后不需要添加使用最大的全美国惯用单位的额外附加声明。）

可能包含此类信息的产品示例包括比萨或汤。

## **VIII. 成分标签**

[9 C.F.R. § 317.2 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.118 (家禽类)]

该成分标签为消费者提供关于肉类或家禽类产品组成成分的详细信息。成分的数量、成分的各种作用以及生产某些成分的复杂方法。此类方法在应用成分标签要求时，造成许多问题。正确的成分标签需要



管理和专业技术。关于成分在食物中的作用对于正确运用成分标签要求至关重要。

#### **A. 概述：基本要求**

当产品含有两个或更多成分时，需要成分声明。<sup>122</sup> 在标签上按照重量优势的降序，使用成分的常用名表明所有成分。<sup>123</sup> 重量优势的顺序取决于配方中所含各种成分的重量。<sup>124</sup> 当产品名称表明食物中所有成分时（例如“迷迭香提取物烹饪鸡胸肉”），不需要成分说明。可以标明 2% 或更少含量的个别数量的成分，但不是按照降序排列，前提是其列于成分说明的最底部，以“少于\_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_”开头，并使用 2%、1.5%、1% 或 0.5% 的“正确”阈值填入该空格。<sup>125</sup> 此类量化声明应从 2% 的阈值开始并按照 0.5% 的数额降低（即，1.5%、1.0% 或 0.5%）。量化声明中成分的含量均不超过规定的阈值，而且在配方中改变量化声明中的成分时，不需要改变成分声明。

当两种肉类成分组成配方中 70% 肉类和肉类副产品成分，且两种成分均不少于

30% 所用总肉类和肉类副产品的重量，此类肉类成分可在配方中互换，且无须改动成分声明。<sup>126</sup> 此种情况下，应使用逗号代替两种成分中的“和”字。相同规则适用于含有家禽类的产品。<sup>127</sup> 然而，该规则不适用于肉类和家禽类产品的混合物。

可以通过该适用标准规定的名称标识符合识别标准的成分。当 FDA 标准化食品用作制备肉类或家禽类产品的成分时，必须列有标准化食品中所有成分的常用名，在括号中表明标准化食品的名称（所谓的“成分列表”）。<sup>128</sup> 联邦规定和食品标准代码含有各种食品成分的规定。没有特定的 FSIS 要求，合适的 FDA 规定的常用名是正确的。<sup>129</sup> 也可使用食品标准和标签政策说明书查找规定的成分名称。

有两种办法在成分说明中表明成分和次要成分。用作食品成分的标准食品的成分既可以使用括号其中填写标准化成分的名称（即，“成分”标签），即，“切达干酪（牛奶、酶、盐）”或 (2) 按照各个成分在产品成分声明中重量优势的顺序将其分散表明，

特别是在使用各个成分时，没有表明标准化食品的产品中。未列有标准化食品名称的合成声明（例如，各种成分组成的“肉丸”，每个均具有相似但不同的配方）。在合成声明中受影响的成分必须性质轻微，且应使用以下可接受的格式表明：

- 1) 意大利辣香肠（猪肉、牛肉、水、盐、调味料、硝酸钠（可能也含有乳酸发酵剂、糖和抗化学酸钠））
- 2) 培根（使用水、盐葡萄糖和/或糖和亚硝酸钠）；或
- 3) 意大利香腊肠（猪肉、牛肉、水、甜味剂（包括一个或以下多种成分：糖、葡萄糖、果糖、玉米糖浆），盐、调味料、硝酸钠）。<sup>130</sup>

FSIS 允许使用成分标签和带有单一成分声明的合成标签。

FDA 条例规定并由 FSIS 跟进的某些命名规格，包括单个术语识别的成分分组。<sup>131</sup> 该成分的名称，必须是具体而不是通常的名称。同义词是可以互换的。同义词的例子有法兰克福、热狗和法兰克福香肠，或玉米糖浆和玉米糖浆固体。

## **B. 人工香料、色素和化学防腐剂**

### **1. 香料 — 特征或通用标识**

管理人工香料、色素和化学防腐剂的标签的规则主要确保产品成分声明恰当地告知客户该产品成分。<sup>132</sup> 1995 年 FSIS 发布的“问题和回答”文档中仍可以用于解决

此类和其他成分标签问题。<sup>133</sup> FSIS 规定“香料”命名天然调味料和天然调味料提取物。

“调味料”可能用于命名天然调味料。<sup>134</sup>

必须确认肉类调味料和家禽类“种类”为香料的一部分（例如，“干（物种或种类）原料”、“干（物种或种类）汤料”）。此类成分可能不简单的表明为“香料”，因为必须按照“干（物种）原料”、“干（物种）汤料”、“（物种）提取物”或“干（物种）血浆”表明干原料、干汤料和提取物，以及动物来源的血液成分。

只有在条例规定内的成分才可以作为“天然香料”、“天然香精”、“香料”或“香精”。其中包括香精油、油性树脂和调味料提取物。<sup>135</sup> “调味料”是指 FDA 规定中所列的调味料。<sup>136</sup>

水解的某些类型的成分必须通过来源识别，且不可以作为“香料”识别。此类例子包括：水解（来源）蛋白质、明胶、水解肉类和肉类副产品，自溶酵母和自溶酵母提取物。

必须在产品标签紧挨着产品名称处标明“添加人工烟熏香料”或“添加烟熏香料”，且在成分声明中认定。<sup>137</sup> 同样的要求适用于某些特定的例子（添加了人工色素的产品）的有关肉类产品。<sup>138</sup>

## 2. 色素添加剂

FSIS 要求色素添加剂或色素添加剂色淀遵守 FDA 认证，通过其常用名或简称例如“FD&C 红色 40 号”、“红色 40”、“FD&C 蓝色 1 号色淀”或“蓝色 1 色淀”识别。<sup>139</sup> 通常可能使用例如“人工色素”或“添加色素”，或可能按照“使用\_\_\_\_\_染色”或“\_\_\_\_\_色素”（空白处填入色素添加剂的名称）表明不符合认证的色素添加剂。<sup>140</sup> 若含有任何人工色素的产品，必须在产品的直接包装上，或如果没有直接包装，就在产品本身上注明该情况。<sup>141</sup>

## 3. 化学防腐剂

含有任何化学防腐剂的产品容器，必须在标签上标明该情况。<sup>142</sup> 管理抗氧化剂和其他添加剂的额外规定（例如，可能的产品名称限定词）。对于含有化学防腐剂的家禽类产品，FSIS 规定标签声明中必须注明化学防腐剂的名称以及其使用目的。<sup>143</sup>

### C. 附带添加剂

联邦规定要求所有用于制备肉类或家禽类产品的成分，必须在标签列出其常用名。有两个例外。FDA 分类作为二次直接添加剂的成分不需要在标签上注明，因为按照定义在食品中，其只有强制性的技术影响。另一个例外就是根据 FDA 的标签规定针对偶然添加剂的。<sup>144</sup>

---

如果偶然添加剂只有微小的含量，且在食品中没有技术或功能影响，仅作为加工助剂使用，或从设备或包装材料上转移到食品上，则 FSIS 豁免在成分声明中强制声明“偶然添加剂”。<sup>145</sup> 加工助剂是偶然添加剂的亚类，且不认为是成分，因为它们本质上是因其在加工过程中的技术或功能影响被添加到食品中，但只对制成食品使用无关紧要的量，且在技术上，不对食品具有任何持久影响。

FSIS 没有偶然添加剂或加工助剂的定义。然而，如果公司认为在生产或制备肉类或家禽类产品中所用物质与偶然添加剂和加工助剂的 FDA 标签定义一致，那么需要向 FSIS 提交数据，以证明符合 FDA 规定。FSIS 将按照个案审理方式判定某个成分的特定使用要求是否符合偶然添加剂、加工助剂的 FDA 标签定义，若符合，则标签豁免。

此类例外规定并不适用，如果 FDA 法规要求使用由于健康或其他原因予以披露的特定物质。举例，FDA 要求可以用于偶然添加剂的漂白剂，如果使用量超过企业标准 (10 ppm)，必须在标签上注明。<sup>146</sup>

#### D. 与公共卫生有关的成分标签

因为有些食品 and 食品成分会对某些消费者造成过敏反应（即，过敏反应或不耐症），FSIS 强调准确的、提供信息的产品标签的重要性。FSIS 支持包括标签上含有自愿声明，以警告对特定成分过敏或不耐症的消费者，特别是“8大”过敏源（小麦）甲壳类动物（例如虾、蟹、龙虾），蛋类、鱼、花生、牛奶、木本坚果（例如杏仁、山核桃、核桃）和大豆）以及其他特定成分（味精 (MSG)、亚硫酸盐、乳糖和黄 5（酒石黄））。FSIS 提供以下例子：“含量：牛奶、小麦蛋白、大豆”。FSIS 进一步支持在括号中标明特定成分的来源（如“乳清（源自牛奶）”）。

在良好生产规范和有效卫生标准操作程序 (SSOP) 无法适当的清除非故意使用特定成分的工厂中，FSIS 授权使用有关产品生产环境（例如“在使用花生的工厂中生产”）的实际标签。某些情况下，“可能包含（过敏源成分名称）”的短语可能用于肉类和家禽类产品标签。然而，使用有关产品生产环境（例如“在使用花生的工厂中生产”）的实际标签和使用“可能含有”声明（例如“可能含有花生”）可能仅用于企业表明适当的 SSOP 无法有效消除交叉接触的情况。

---

该机构将评估告知消费者，在肉类、家禽类或蛋制品中含有与公共卫生问题有关的成分的任何非误导标志、声明或商标。所有要求必须作为政策咨询而不是作为标签审批意见书提交给该机构。

## **IX. 地址（签字）行**

[9 C.F.R. § 317.2(c)(3) & (g)（肉类）； 9 C.F.R. § 381.122（家禽类）]

FSIS 要求肉类和家禽类产品的标签须包括名称或交易名称和生产商的营业地点、包装公司或该产品的制备经销商。<sup>147</sup> 该生产商或包装公司名称可以无条件限制的显示在标签上。然而，经销商的名称，其前必须带有短语，例如“为\_\_\_\_\_制备”或“由\_\_\_\_\_分销”。如果在电话或城市目录中列有商业，那么该商业处所列信息必须包括城市、州和邮政编码。另外，它还必须包括街道地址。

## **X. 处理声明**

[9 C.F.R. § 317.2(k)（肉类）； 9 C.F.R. § 381.125(a)（家禽类）]

为了确保合乎卫生条件，需要特殊处理的包装产品必须在主展示面上显著的表明正确的处理声明“保持冷藏”、“保持冷冻”或“易腐坏产品 — 保持冷藏或冷冻”。<sup>148</sup> 该 FSIS 行政官可能批准具有类似重要性的额外短语。



必须在运输容器上表明“保持冷冻”声明，以确保运输过程中冷冻该产品，并在销售展示期间或之前融化。放置该产品的零售大小的容器必须具有“出于安全考虑，已预先处理冷冻，请重新冷冻或冷藏保存”的声明。关于易腐坏罐装产品，必须以大写字体显示该声明，对于3磅或更少净重的容器使用¼英寸的高度，对于超过3磅净重的容器使用½英寸的高度。

## **XI. 安全处理说明**

[9 C.F.R. § 317.2(l) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.125(b) (家禽类) ]

如果该片的肉类或家禽类成分是生的或部分煮熟的（即，不认为是即食 (RTE)），如果产品是售给家庭消费者或机构使用，则需要安全处理说明。<sup>149</sup> 安全处理声明可能出现在非即食 (RTE) 但含有全熟肉类或家禽类部分的产品上。RTE 产品不得使用安全说理说明。在另一家官方企业需要进一步加工的肉类和家禽类产品也免受此类要求。在“安全处理说明”标题之下，安全处理信息必须按照以下要求出现在标签上。

该产品是由经过检验并合格的肉类或家禽类制成。当错误处理或不正确烹饪该产品时，一些食物产品可能含有导致生病的细菌。出于安全考虑，请遵守此类安全操作说明。

该产品依次带有以下额外需要的声明。

- 保持冷藏或冷冻。在冰箱中或微波炉中解冻。（词条声明必须带有冰箱的图解说明。）<sup>150</sup>
- 确保生肉类和家禽类与其他食物分开。清洗工作台表面（包括切板）、炊具和触摸过生肉类或家禽类的双手。（此条声明必须带有在水龙头下打有肥皂泡沫的双手的图解说明。）
- 充分烹饪。（此条声明必须带有煮锅的图解说明。）
- 给热食物保温。立即冷藏剩饭或丢弃。（此条声明必须带有温度计的图解说明。）

此类条例必须使用高度不小于 1/16 英寸的字母，并按照足够在购买和使用的通常的情况下，可以阅读并理解该条例的惹人注目的方式突出在标签上。该标题必须按照比正常声明和说明更大的字体尺寸显示。必须使用边界分开所有的安全处理信息，并在产生鲜明对比的单一色彩背景上使用同一种颜色打印。<sup>151</sup>

如果产品的特定处理信息与安全处理信息冲突，FSIS 允许改变第一条声明和图标。例如，如果冷冻产品声明的标签，“不准解冻产品，未解冻直接烹饪”或“不准解冻”，该安全处理声明的第一部分可以改为“保持冷冻”。如果产品是不用冷藏的，且声明“不需要冷藏”或“拆封后冷藏”，

可以消除冰箱的图标和有关冰箱的整条声明。

## **XII. 营养标签**

### **A. 强制营养标签 — 一般要求**

1994 年，USDA 大规模采用规定绝大部分产品带有营养标签的新规定。除了单一成分、生产品和其他豁免的产品，现在人们消费和标价销售的所有肉类和家禽类产品均需营养标签。豁免的产品包括小企业生产的产品、需要进一步加工的产品、非销售给客户的产品，零售网点制备并销售的产品以及小包装中的产品（小于 ½ 盎司净重的单独包扎的包装）。<sup>152</sup> 以后将详细讨论此类豁免产品，但需要了解此类豁免产品的一些情况很重要，营养声明或标签上提供的任何其他营养信息，或在任何情况下和任何形式的标签或广告否定该豁免产品，则需要遵守强制营养标签要求。营养声明不能否定某些其他受豁免的产品，例如用于出口的产品和定制屠宰的产品。<sup>153</sup>

通常，必须在肉类和家禽类产品的标签上显示营养信息。礼品包装可能在除了产品标签上以外的地方显示营养信息，例如产品标签插件，前提是该标签不具有营养声明。<sup>154</sup> 肉类和家禽类产品的包装总面积

大于 40 英寸，但是在主展示面和信息面板上缺少足够的空间容纳所有要求的信息，可以使用消费者能容容易看到的备用面板。<sup>155</sup>

在产品标签上显示产品的营养。某些营养成分是必须显示的，而其他的可能是自愿显示的。<sup>156</sup> 以下描述了某些必须显示的营养成分，以及某些定义和要求（自愿显示成分识别如下）。<sup>157</sup>

- 总卡路里。
- 来自脂肪的卡路里。
- 饱和脂肪的卡路里（自愿显示）。
- 脂肪总量。脂肪总量定义为总类脂脂肪酸并表达为三酸甘油酯。
- 饱和脂肪。饱和脂肪定义为不含双键的所有脂肪酸的总量。
- 反式脂肪（自愿显示）。
- 硬脂酸（自愿显示）。
- 多元不饱和脂肪（自愿显示）。多元不饱和脂肪定义为 *顺式*、*顺式*-亚甲基间断的多元不饱和脂肪酸。
- 单一不饱和脂肪。单一不饱和脂肪定义为 *顺式*-单一不饱和脂肪酸。
- 胆固醇。
- 钠。
- 钾（自愿显示）。

- 总碳水化合物。总碳水化合物是通过从产品的总重量减去天然蛋白质、总脂肪、水分和灰分的重量总和来确定的。
- 膳食纤维。
- 可溶性纤维（自愿显示）。
- 不溶性纤维（自愿显示）。
- 糖。糖被定义为所有自由单和二糖（如葡萄糖、果糖、乳糖和蔗糖）的总和。
- 糖醇（自愿显示）。糖醇定义为糖类衍生物的总和，其中，羟基取代的酮或醛基，FDA 列出其在食品中的用法。
- 其他碳水化合物（自愿显示）。其碳水化合物被定义为总碳水化合物和膳食纤维、糖类和糖醇的总和的区别，除了如果糖醇未声明（即使存在）其他碳水化合物定义为总碳水化合物和膳食纤维和糖总和之间的差别之外。
- 蛋白质。必须发布蛋白质含量声明。通常，没有必要声明蛋白的每日摄入量的百分比，除非该产品有规定要求，或者，如果产品是用于 4 岁以下儿童或婴儿。当食品的蛋白消化率校正氨基酸评分（PDCAAS）小于 20（成人和大于 4 岁的儿童），或小于 40（1 至 4 岁之间的儿童），下面的任一内容应放在蛋白质含量声明的旁边：  
（1）“非蛋白质重要来源”，或（2）蛋白质的校正量的列表，表示为每日摄入量的百分比。
- 维生素 A、维生素 C、钙和铁。必须声明维生素 A、维生素 C、钙和铁每日摄入量的百分比，按照这个顺序，以及规定的任何其他维生素或矿物质，前提是 FDA 已制定了此类维生素和矿物质的每日建议摄入量 (RDI)。
- 维生素和矿物质（自愿显示）。如果维生素和矿物质，需要用于在标准化的食品中，用作在另一种食品成分或仅用于工艺目的，其他维生素和矿物质的每日摄入量的百分比声明是自愿显示的。（可以在本部分 F 节找到，可能在营养表标示栏中声明的维生素和矿物质列表）

通常，必须使用规定的营养名称表示营养信息，除了“糖醇”，当食品中仅存一种糖醇，可通过它的专用名声明（例如，木糖醇）。当必须声明每个强制性或自愿性的营养成分时，详细的要求规定了具体说明。例如，通常是自愿性的营养成分声明，如果有规定要求，则必须声明该营养成分。<sup>158</sup>

除了核心营养成分（卡路里、总脂肪、钠、总碳水化合物和蛋白质）以外，可以从营养成分的列表中省略微小含量的营养成分并使用总结声明概括（例如，“非\_\_\_\_重要来源”）。根据规定，可以使用（四舍五入）零来声明营养成分的含量。该条例同时规定了测量每个营养成分的分析方法。<sup>159</sup>

## **B.完整格式**

必须按照规定的格式和字体大小声明营养信息。<sup>160</sup> 条例规定营养信息排列顺序，且必须使用标题。<sup>161</sup> 必须声明每个营养成分的数量，除了表示为每日营养摄入量百分比的维生素和矿物质。<sup>162</sup> 使用标题“% 每日营养摄入量”的每日参考值 (DRV) 百分比，

---

必须用于声明总脂肪，饱和脂肪、胆固醇、钠、钾（如果申报）、总碳水化合物和膳食纤维。必须使用条例中规定的增量计算并声明每日摄入量的百分比。<sup>163</sup>

通常情况下，营养成分表必须带有注脚，前面带有星号，指出：“每日摄入量百分比是根据 2,000 热量饮食。根据您的热量需求，您的每日摄入量可能更高或更低。”<sup>164</sup> 此外，根据 2,000 和 2,500 热量饮食的基础，脚注必须列出大量营养元素的推荐每日营养摄入值在每克卡路里转换信息可以带有脚注（如，“每克卡路里：脂肪 9、碳水化合物 4、蛋白质 4”）。<sup>165</sup>

在某种情况下，可以改变营养信息的声明。例如，营养信息可能用于表示两个或更多形式的食品（例如，“作为购买”和“作为制备”），每盎司和“每 100 克”，必须带有双重声明的监管要求。主列是包装的食品。<sup>166</sup>

另外，同一个包装或多个包装中含有两个或更多产品的肉类产品，且该肉类产品在相同类型的产品中可交换使用，可使用集中显示，在营养成分信息旁标明每个产品的名称<sup>167</sup> 此种格式可能用于展示同一产品的两种或更多格式的信息（例如，生和煮熟的）。<sup>168</sup>

### C.简化格式

当肉类产品含有“微量的”除了核心营养成分（卡路里、总脂肪、钠、总碳水化合物和蛋白质）以外的任何需要营养时，可使用简化格式标识营养信息。<sup>169</sup>

营养成分的“微量”被定义为可在营养标签中四舍五入为零，而总碳水化合物、膳食纤维、糖和蛋白质的量，其含量可声明为不足 1 克。<sup>170</sup>

该简化格式必须包括：

- (1) 总卡路里、总脂肪、总碳水化合物、蛋白质和钠；  
和
- (2) 源自脂肪的卡路里，以及食品中含量超过微量的强制性营养成分。

如果任何所需的营养物，除了营养成分以外，只含有微小的量，可以从表格列表中省略，前提是营养标签包括语句“非\_\_\_\_重要来源”，（在空格处填上微量的强制性营养成分）。否则，此种说法是没有必要的。<sup>171</sup>

必须按照一般格式的要求相同方式表示简化的营养信息。简化格式，还必须包含的声明，“基于 2,000 卡路里饮食的每日摄入量百分比，”而且，如果未拼写术语“每日摄入量”，则“DV”声明代表“每日摄入量。”



## D.表格格式

40 英寸或更少可用表面积的包装可以使用表格标签格式。特别是不能容纳标准垂直栏或列表格式的小标签可使用 USDA 规定的线性格式展示要求的营养成分信息。使用线性格式需要根据个案的具体情况而定。因为，线性格式非常难以阅读，公司必须证明无法在标签前上使用列表格式。<sup>172</sup> 40 平方英寸或更少可用表面积的包装也可以使用批准的缩写作为营养标示栏的一部分。下面是授权的缩写的列表：

食用份量 — Serv size

每个容器份量 — Servings

来自脂肪的热量 — Fat cal

饱和脂肪的热量 — Sat fat cal

饱和脂肪 — Sat fat

单一不饱和脂肪 — Monounsat fat

多远不饱和脂肪 — Polyunsat fat

胆固醇 — Cholest

总碳水化合物 — Total carb

膳食纤维 — Fiber

可溶性纤维 — Sol fiber

不溶性纤维 — Insol fiber

---

糖醇 — Sugar alc

其他碳水化合物 — Other carb<sup>173</sup>

**E.合规性要求管理营养标签**

在计算和显示营养信息时，制造商必须遵守 USDA 制定的合规性规则。该机构的“化学实验室手册”提供了分析的方法。如果某营养成分没有正确的或适用的 USDA 方法，则要遵守 AOAC 国际发布的 1990 年版“官方的分析方法”。<sup>174</sup>

**F.参考每日摄入量和每日参考值**

维生素和矿物质的每日摄入量百分比的标签声明将基于以下每日摄入量 (RDI):<sup>175</sup>

- 维生素 A, 5,000 国际单位
- 维生素 C, 60 毫克
- 钙, 1.0 克
- 铁, 18 毫克
- 维生素 D, 400 国际单位
- 维生素 E, 30 国际单位
- 维生素 K, 80 微克
- 硫胺, 1.5 毫克
- 核黄素, 1.7 毫克
- 烟酸, 20 毫克
- 维生素 B6, 2.0 毫克

- 
- 叶酸，0.4 毫克
  - 维生素 B12，6 微克
  - 生物素，0.3 毫克
  - 泛酸，10 毫克
  - 磷，1.0 克
  - 碘，150 微克
  - 镁，400 毫克
  - 锌，15 毫克
  - 铜，2 毫克

USDA 食物产品可自愿显示以下 FDA 规定的每日建议摄取量 (RDI):

- 硒，70 微克
- 锰，2.0 毫克
- 铬，120 微克
- 钼，75 微克
- 氯化物，3,400 毫克

后面要紧跟营养名称或膳食成分，可附带的使用以下同义词:

- 卡路里 — 能量
- 维生素 C — 抗坏血酸
- 硫胺 — 维生素 B1
- 核黄素 — 维生素 B2

- 叶酸 — 维生素 B 或叶酸类似物（作为一种选择，列出维生素 B 或叶酸类似物代替叶酸时，可不带括号。）

以下食物成分的每日摄入量百分比的标签声明是基于以下每日参考值 (DRV):

- 脂肪, 65 克
- 饱和脂肪酸, 20 克
- 胆固醇, 300 毫克
- 总碳水化合物, 300 克
- 纤维, 25 克
- 钠, 2,400 毫克
- 钾, 3,500 毫克
- 蛋白质, 50 克

### **G.强制性营养标签豁免**

如以上所述，该规定既使某些食物免受强制性营养标签要求，也使其他食物遵守特殊标签要求。通常，当产品标签和广告不具有营养声明且不含有营养信息时，此类豁免才适用。当此类豁免和特殊标签要求适用时，被认定如下：<sup>176</sup>

- 小型企业。拥有 500 人或更少员工的公司，每年特定产品产量为 100,000 磅或更少，符合豁免条件。根据相同配方生产的所有产品均计入 100,000 磅限制。例如，公司制作猪肉香肠将合计其散装、条状产品和肉饼产品的重量。企业可以通过最近两年产量的平均值计算生产的磅数。
- 用于进一步加工的产品。
- 非卖给消费者的产品。例如，不含调味汁的小包，带有蛋卷，不需要营养标签。然而，产品净重可能不包含此小包。如果净重中包含该调味汁小包，或含有调味汁，则需要营养标签。

- 独立包装的小包装。少于 ½ 盎司净重的独立包装的小包装符合豁免条件。
- 定制屠宰或制备的产品。
- 仅出口的产品。
- 在零售网点制备、销售或供应的某些产品:
  - 在零售网点包装或分配的即食产品
  - 在零售网点加工的含有多种成分的产品（例如调味汁）
- 餐厅菜谱。
- 婴儿和儿童食品。2 岁以下儿童的食品必须带有营养标签，除了以下营养成分可能不需要声明：来自脂肪的热量、饱和脂肪的热量、饱和脂肪、硬脂酸、多元不饱和脂肪、单一不饱和脂肪和胆固醇。声称或据称是用于婴儿和小于 4 岁的儿童的产品必须带有营养标签，除了此类不应包含每日摄入量 (DV) 百分比和注脚信息。必须在不同的栏里表明营养成分名称和数量。
- 小包。包装上标签的总面积小于 12 英寸的食品符合豁免条件，但是标签上必须带有可用于获得需要的营养信息的地址或电话号码（例如，请拨打电话 1-800-123-4567 获得营养成分的信息。）当带有营养标签时，不管是自愿显示的或根据营养声明要求显示，所有需要的信息必须符合特定的尺寸要求。

## **H. 自愿营养标签**

此时，单一成分、生肉类和家禽类产品的营养标签是自愿的。当应用自愿营养标签指南时，零售商或制造商必须遵守只有一些例外规定的，强制性营养标签计划。可以宣布营养标签为“按消耗”或“按包装”，并且不需要包含每个容器的份量。也可以使用简化标签格式。

---

当零售商提供了购买点的营养信息（例如，标志或者说明书）时，可以省略营养的每日摄入量和需要的注脚的列表，且不应用格式要求。然而，如果有营养声明，则要应用所有的强制性要求。

需要“重要参与”自愿营养标签指南；否则，符合自愿营养标签指南要求的产品将变成强制性的。如果零售商提供其销售的单一成分、生肉类和家禽类肉块的至少 90 % 的正确营养信息，则视为属于“重要”级别的参与。每 2 年评估一次“重要参与”。因为在 1996-1999 年认定参与自愿营养标签计划是“非重要的”，FSIS 建议对自愿计划中的产品实施强制性营养标签。

## **I.食用份量**

本节提供了有关食用份量的 FSIS 规定的概述，详细描述了具体的监管要求，例如，如何在产品标签上表示食用份量。本节将处理每餐通常消耗参考量 (RACC)，以及 RACC 向标签食用份量的转换（取决于该产品的类型和尺寸）以此类要求的特例的有关问题。同时还有判定每个容器份量的程序总结。

## 1. 一般要求

按照营养标签的目的要求，必须根据食品份量声明营养成分和食物成分。

“食用份量”定义为每餐通常消耗参考量，使用合适的普通家庭措施表达。<sup>177</sup> 食用份量基于为特定事物制定的 RACC。

参考用量想食用份量的转化取决于产品的性质。对于所有肉类和家禽类产品，应基于“按包装”的产品声明营养和食物成分含量，除了单一成分、肉类产品可能根据“按消耗”声明。根据“按购买”声明营养信息的生、含有多种成分的产品有两个特例。FSIS 已判定经过烹饪至少缩小 60% 的腌制产品，以及经过烹饪至少缩小 24% 的猪肉香肠类型的产品，其营养信息可能只根据“按烹饪”声明，因为根据“按包装”的生命对消费者来说是无用的，因为在烹饪后营养成分出现显著改变。腌制和猪肉香肠类型产品的标签上必须包含烹调说明。如果明确规定了制备和烹调说明，可能会在第二栏中根据“按消费”声明所有的产品。

## 2. 普通家庭份量

食用份量必须按照“普通家庭份量”表达，一般定义为一个杯子、汤匙、茶匙、片、切片、部分（例如， $\frac{1}{4}$ 比萨饼）、盎司或用于包装食品等常见的家用设备（如，罐，托盘。）按照适合单个食品的措施的优先顺序排列规定列表。（1）应尽可能使用杯子、汤匙、或茶匙；（2）当杯子、汤匙或茶匙用具不适用时，使用单位如片、切片、盘、罐和一个整体的部分（最适合如披萨饼或乳蛋饼的产品），如果前两个选项均不适合；（3）盎司，必须以 0.5 盎司增量增加。<sup>178</sup> 应使用“大约”术语来表示四舍五入。<sup>179</sup> 条例规定了缩写。<sup>180</sup>

应在普通家用措施后的括号内带有度量数量（例如，2 片[50 克]，）除了单一份量容器。如果制造商主动在净重声明中提供单一份量产品的度量重量，份量大小声明不需要包括度量转换（例如，“食用份量 1 包”。）然而，如果净重量和份量大小声明中包括度量重量，它们必须是相同的。

对于单一份量产品和膳食型产品（如罐、箱、包、餐或晚餐）应使用个别容器或包装的描述。对于单独包装的其他产品（例如，块切片、条、饼）应使用单个单位



的描述。对于用于大型单独包装的未制备产品（例如，披萨饼盒），应使用部分。<sup>181</sup> 当没有其他单位适用时，则使用盎司描述食用份量。FSIS 同时允许使用盎司描述单位产品，如鸡胸肉，猪排骨等等的食用份量，如果该单个单位变化超过 100% 的重量。例如，当鸡胸肉重量在 3 盎司和 6 盎司之间，允许公司在标签上使用盎司而不是片表明该产品。

当通过参考用量判定食用份量时，该份量恰好处于两个食用份量中间（例如，2.5 汤匙），应四舍五入该份量到下一个增量份量。<sup>182</sup> 相当于家庭措施的所有的克和毫升数量均应四舍五入到最近的整数，除了少于 5 克（毫升）的数量。2 和 5 克（毫升）之间数量应四舍五入到最接近的 0.5 克（毫升），和小于 2 克（毫升）的数量应使用 0.1 克（毫升）的增量表示。<sup>183</sup>

### **3. 每餐通常消耗参考量 (RACC)**

参考用量反应了食物每餐通常消耗的量，且基于食物可食用部分和食物的预期用途。对于用于婴儿或小于 4 岁的儿童的食物具有替代的参考用量。<sup>184</sup> FSIS 已批注了使用以下所列条例中未编纂的即食 RACC:

- 开胃菜（如：肉类（或家禽类）冷盘、迷你蛋卷、迷你披萨卷、百吉披萨饼）— 85 克 RACC
- 豆肉（或家禽类），原味或加调味汁— 酱豆类或罐装液体和制备的炸豆泥为 130 克；其他准备的为 90 克；干的 35 克 RACC
- 肉热狗（或家禽肉热狗）辣椒酱— 2 汤匙 RACC
- 拼盘肉酱— 15 克 RACC
- 樱桃酿辣椒— 30 克 RACC
- 蔬菜、调味汁、培根（或家禽类培根）— 110 克 RACC
- 深加工家禽类脂肪— 1 汤匙 RACC

需要烹饪或者加水或其他成分的产品的参考用量是制备最终产品的参考用量所需要的数量。对于表示两个或更多包装食品和表示为一起消耗的产品（例如，午餐肉奶酪和饼干）的参考用量是典型的包中的每个个别食品比例参考用量的总和，前提是没有特别列出组合产品的参考用量。

必须使用参考用量判定产品是否符合营养成分声明和健康声明的标准。可以通过向 FSIS 提交请愿书制定或修改参考用量。条例中规定了请愿书的要求。<sup>185</sup>

#### 4. 将通常消耗参考量 (RACC) 转化为带有标示的食用份量

##### a. 单独包装产品

单独包装的产品（例如，热狗、切片午餐肉）和一起消耗的含有两个或更多包装食品的产品（例如，牛肉油条和烧烤酱）的食用份量通常是最接近该产品类别的参考用量的整个单位的数量。如果一个单位重量是参考用量的 67% 或更多，但少于的 200%，该食用份量应是一个单位。如果一个单位重量超过参考用量的 50% 或，但少于的 67%，制造商需要声明一个或两个单位为食用份量。如果一个单位重量是参考用量的 200% 或更多，制造商需要声明，只有当在单独一餐中合理的消耗时，整个单位为食用份量。<sup>186</sup>

对于通常分开消耗的大的、分散单位产品（例如，披萨、乳蛋饼）的食用份量是最接近该产品类别参考用量的食物的部分尺寸。该部分是 1/2、1/3、1/4、1/5、1/6 或是可以分为 2 或 3 的更小部分。对于用于制备大的、单独包装（例如，披萨饼盒）的包装，该食用份量可能是用于制定大的、单独包装的参考用量的该包装的部分。<sup>187</sup>

对于肉类或肉类食物产品的（如，各种包装）各个种类，营养成分可以表达整个包或个别产品。

## **b. 散装产品**

对于散装产品（如全烤牛肉、白条鸡、大罐辣椒、独立速冻 (IQF) 鸡肉、蔬菜通心粉和酱制品）和一起消耗的含有两种或两种以上包装食品的产品（例如，烤牛肉和土豆），其食用份量是最接近该产品分类的参考用量的家用措施的量。对于按照 IQF 产品销售的“由杯子衡量的混合菜”，其食用份量是制作 1 杯即食产品的冷冻产品的数量。冷冻产品的数量通常比 1 杯即食食用份量大一点，因为在烹调时压缩了该产品。

## **c. 膳食型产品**

以单个容器包装的膳食产品的份量是包装的整个含量（“仅可食用部分”）。没有 RACC 膳食产品的份量基于主要成分的 RACC 和其他成分的一部分。例如，如果一餐由烤牛肉、肉质和单独包装的土豆组成，则公司会以 3 盎司牛肉为份量基础，并把肉质和土豆按牛肉分数平均分配。膳食产品不把参考用量的总和作为份量的基础。此外，FSIS 已允许公司把多份数膳食产品标记为“X 人份”和“1/x 的包装”份量。

对于一个含有两种或以上食物，并一起食用的包装，其中主要成分以单独包装呈现（如鸡肉饼和玉米），份量是主要成分的单独包装数加上分配的用于确定参考用量的次要成分。

含有多个单份单元的包装，或有两个或以上含有不同食物的隔室的产品，必须提供每份量每种食物的营养信息，以每种产品类型的参考用量为基础。对于单份容器，份量必须为一个单位。

单独包装和销售（如单份容器）以及含量低于参考用量 200% 的产品，必须标记为一份。有 100 克（或 100 毫升）或更多参考用量的产品，当包装含量多于参考用量的 150%，但低于 200% 时，必须声明份数为一份或两份。单独销售的含量为参考用量的 200% 或更多的包装，如果整份包装可被一次合理食用完，则可声明为一份<sup>188</sup>。

#### **d. 免责条款**

对于把参考用量转换成份量的规定有四种特定的例外规定：体重控制产品、膳食产品、多种包装和单份容器。对于用来控制体重且只能通过体重控制计划获得的产品，

---

可由制造商选择符合计划的饮食计划的份量。这类产品必须带有声明“仅通过潜在的\_\_\_\_\_计划出售”（在空白处填写适当的体重控制计划名称）（如“Smith 的体重控制”）。

### 5. 每个容器份数

制定了详细的程序来确定每个容器的份数，包括份数应被声明的增量和凑整程序。份数应被凑整到最接近的整数，但 2 到 5 份之间的份数应被凑整到最接近的半份。凑整应由“大约”表示。<sup>189</sup>

在营养信息基于以盎司为单位的参考用量时，重量随机产品可被声明为“多变”。当份量需要以沥干的固体成分表达，且份数因为单位规模的自然变化而不同时（如腌制的猪脚），则制造商可以声明每个容器的通常份数，如“通常为 5 份”。

含有单份容器包装中的份数应为单个容器的数量。对于含有多个多份单位的包装，份数由单个多份单位乘以每个单位中的份数得出。

营养和食物组成含量应始终以包装或购买的产品为基础。但是，包装在通常不被食用的水、卤水或油中的产品，应声明沥干后固体的含量。<sup>190</sup> 如果油或肉汁含在净重中，则必须声明油和肉汁的营养信息。带骨出售的产品必须确定骨头的平均比例，在计算每个容器的份数时扣除那部分。

在食用前通常与其他成分结合或以其他方式制备的那些产品可以根据产品自身或“根据消耗”声明营养含量，但添加的成分的类型和数量以及制备的具体方法须详细说明。例如，奶油汤混合物可以标记为一组干混（每份）的日平均值和制备时汤的另一组值。<sup>191</sup>

### **XIII. 营养含量一般声明**

#### **A. 一般要求**

##### **1. 基本原则声明**

食物标签不得含有描述食物中营养含量的明示或暗示声明（营养成分声明），除非术语已由法规定义。<sup>192</sup> 明示的营养成分声明被视为“对食物中营养含量（或范围）的直接声明”（如“低钠”）。暗示的营养成分声明包括以暗示某种营养物不存在或以某含量存在（如“高燕麦麸”或“只有6克脂肪”），或暗示食物由于其营养含量可用于保持

---

（健康饮食习惯）的方式描述食物或其中的某种成分的任何声明，或联合对某一营养物的直接声明所做的任何声明（如“健康，含 3 克脂肪”）。如果标签声明构成明示或暗示声明，则制造商必须遵守营养成分声明规定。如果产品标签带有营养成分声明，即使该产品会以其他方式被豁免，也需要进行营养标记。

RACC 是确定食物份量的依据，并用于确定产品是否符合营养成分声明的标准，除非另有规定。声明不得基于宣称的份量中含有的某种营养物的含量。如果声明的份量不同于适用的参考用量，且产品不符合基于所述份量的声明，则声明后必须跟随声明的标准。此外，成分表必须含有一条声明，该声明让消费者参考营养标签，了解是声明对象的营养物的信息（如，“钠含量很低，每 55 克中含 35 克或更少”）。该声明的标准必须紧邻清楚印刷中最突出的声明，大小不得小于净重所需的大小。<sup>193</sup>



## 2. 各种一般要求

肉类和家禽产品的营养标签的规定描述了有关营养含量声明的多个一般标签要求。例如，提供的作为营养成分表的一部分的信息不被视为营养含量声明。但是，如果该信息在标签上的其他地方（如：主展示面上）表述出来，它可被视为暗含声明并受此等监管。<sup>194</sup>

FSIS 法规还定义了什么构成“替代”食品。<sup>195</sup> “替代”食品是指可与其类似的另一种食物交换使用的食品（如：感官影响、物理和功能类似），且营养并不差。打算成为“替代食品”，但营养逊色的产品必须被标记为仿制食品。法规提供有关该定义的进一步指导。什么构成“替代食品”与许多定义的声明有关。

符合“低”声明的食品，或表示某种营养物不存在、未经过特殊加工、改变、配方或再配方的标签，必须在声明旁紧跟一条合格声明（如，“猪油，无钠食品”）。此外，FSIS 认为，食品名称前的“无”或“低”暗示食品中特殊营养物低于同类的其他食品。因此，只有在食品经过特殊加工、改变、配方或再配方，生产出较低量的特殊营养物时，才可以在其产品名称前带“无”或“低”（如“低钠牛肉面汤”）。<sup>196</sup>

营养成分声明指定了布局 and 突出要求。营养成分声明的字号和字体不得大于所做声明的食品标识声明的两倍。规定上文解释每项声明具体定义的法规包括详细的布局 and 突出要求。要求随附某种营养成分声明的标签详细，法规未规定其字号，高度需要不低于 1/16。<sup>197</sup>

### 3. 数字和百分比声明

如果食品符合定义的声明，则有关营养物数量或百分比的、含蓄描述营养含量的声明是允许的（如“每份脂肪少于 10 克”）。<sup>198</sup> 如果食品带有的事实宣称不符合适用于事实宣称对象的营养的声明，则它必须随附一条免责声明，临近食品中所做宣称的营养物含量不低或是营养物的好来源的声明（如，每份只含 200 毫克钠，并非低钠食品）。本要求旨在避免造成误解，如，“低于 300 卡路里”的食品是低卡路里食品。法规规定了免责声明的突出和布局要求。最后，未含蓄描述某一营养物含量，且不是虚假或具有误导性事实的声明是允许的，不需要免责声明（如“100 卡路里”或“5 克脂肪”）。脂肪百分比声明单独讨论，并在下文解释。<sup>199</sup>

#### 4. 相关声明 — 一般要求

相对声明是指食品中营养物含量相对适用参考食品中营养物含量的声明。相对声明包括：“轻”、“减少”、“少”和“多”。指南的此部分讨论适用于所有相对声明的基本要求。指南讨论每项具体声明定义的之后部分不重复这些一般要求。<sup>200</sup>

##### a. 适用参考食品

必须遵守适用于参考食品食用的 FSIS 法规。<sup>201</sup> 通常，对于“少”和“多”相对声明，参考食品可以是类似产品或不同产品。对于“轻”、“减少”和“增加”声明，参考产品应是类似产品。<sup>202</sup>

##### b. 必须带有相关声明的信息

以下解释性信息必须伴随相对声明：

- 参考食品的标识和参考食品中以被降低的营养物占参考食品中营养物数量的百分比（或分数）（如，脂肪少于（参考食品的）50%，或卡路里少于（参考食品的）的 1/3）；和

- 将食品中的对象营养物数量按照标记的份量与参考食品中的份量相对比的简要定量信息必须出现在最突出的声明附近，或紧邻营养成分表的信息面板上（如，脂肪从 10 克减少至 5 克，或卡路里从 200 减少至 120）。

如果参考食品的营养物含量符合该营养物“低”的标准，则描述营养物含量减少的相对声明（如“轻”、“少”）是不允许的。该限制的目的是避免使用该声明以强调某一营养水平的细微减少。

语句“改性”的使用另有规定。<sup>203</sup> 如果“改性”声明紧跟在成分作出修改的营养成分的名称（例如“改性脂肪产品”之后，则可以在带有相对声明的食品的特性（即产品名称）声明中使用“改性”声明。特性声明必须附带相对声明（例如“含量少于\_\_\_\_\_的 35%”），并且按照上述说明提供该相对声明所需的解释信息。<sup>204</sup>

## **5. 主菜和膳食型产品声明的另行规定**

[9 C.F.R. § 317.313(l)&(m)（肉类）；9 C.F.R. § 381.413(l) &(m)（家禽肉）]

为了作出营养成分声明，“主菜产品”需满足以下要求：<sup>205</sup>

- 通过使每标签份量至少达到 6 盎司，满足饮食标准；
- 至少包含 40 克下列四个食品组合中的两种或更多组中的食品或食品组合：（1）面包、谷类、米和面食；（2）水果和蔬菜；（3）牛奶、酸奶和奶酪；

以及（4）肉类、家禽肉、鱼肉、干豆；不包括大部分酱、肉汁、佐料、调料、腌菜、橄榄、果酱、果冻、糖浆、面包屑或配菜；以及

- 作为或形式为“主菜”的食品（例如不是饮料或晚餐）。

为了作出营养成分声明，“膳食类产品”需满足以下要求：<sup>206</sup>

- 通过使每标签份量至少达到 10 盎司满足饮食标准；
- 至少包含 40 克下列四个食品组合中的两种或更多组中的食品或食品组合：（1）面包、谷类、米和面食；（2）水果和蔬菜；（3）牛奶、酸奶和奶酪；以及（4）肉类、家禽肉、鱼肉、干豆；不包括大部分酱、肉汁、佐料、调料、腌菜、橄榄、果酱、果冻、糖浆、面包屑或配菜；以及
- 作为或形式被普遍认为是早餐、午餐、晚餐、餐点或主菜的食品。

## 6. 豁免

在 1991 年 11 月 27 日之前使用的产品品牌名称中的声明（对其无任何规定）可从这些特定监管限制中豁免，前提是该品牌名称不被认定为虚假或误导性名称。<sup>207</sup> 豁免品牌名称仍遵循关于声明突出、推荐声明和推荐声明中的营养披露的要求。如果隐含营养声明受到 FSIS 的授权，则该声明可作为品牌名称的组成部分。在 1991 年 11 月 27 日之前由于特性标准而作为品牌名称组成部分的声明不受这些营养成分法规的限制，该名称也不被认定为隐含声明或者不需受推荐声明或披露要求的限制。

除了品牌名称，描述食品中与每日建议摄入量 (RDI) 水平相关的维生素或矿物质含量百分比的声明应从营养成分声明法规中豁免，除非该声明被明确禁止。<sup>208</sup>

## **B. 特定营养成分声明**

### **1. “高”、“良好来源”和“更多”声明**

[9 C.F.R. 317.354 (肉类) 和 9 C.F.R. 381.454 (家禽类)]

描述食品中与每日建议摄入量 (RDI) 或每日推荐量 (DRV) (除了总碳水化合物) 相关的营养水平的声明仅能在指导的该部分对本声明有明确规定时作出。因此，仅可以使用该法规明确规定的语句陈述声明。<sup>209</sup>

#### **a. “高”声明**

如果单个食品中所声明营养的含量为每通常消耗参考量 (RACC) RDI 或 DRV 的 20% 或更多，则可以使用语句“高”、“含量高”或“极好来源”。如果达到 20% 的水平，并且标签显示该食品成分为该声明的对象（例如“该产品中的西兰花富含维生素 C”），主菜和膳食类产品将符合此声明的资格。<sup>210</sup>

## **b. “良好来源”声明**

如果单个食品中所声明营养的含量为每 RACC RDI 或 DRV 的 10% 至 19%，则可以使用语句“良好来源”、“包含”或“提供”。如果达到 10% 至 19% 的水平，并且标签显示该食品成分为该声明的对象，主菜和膳食类产品将符合此声明的资格。<sup>211</sup>

## **c. “更多”声明**

如果与适当的参照食品相比，食品中每 RACC 包含的所声明营养多出适用 RDI 或 DRV 的 10%，则可以使用比较性声明“更多”来描述单个食品中蛋白质、维生素、膳食纤维或钾的含量。该声明必须带有对此相对声明（上文所解释的）的解释性信息。<sup>212</sup>

如果与适当的参照食品相比，每 100 克食品中包含的所声明营养至少多出适用 RDI 或 DRV 的 10%，则可以使用“更多”或相似声明来描述主菜或膳食类产品。对单个食品的其他要求同样适用于主菜或膳食类产品的声明。<sup>213</sup>

## **2. “少量”和“低含量”声明**

[9 C.F.R. 317.356（肉类）和 9 C.F.R. 381.456（家禽类）]

可以在没有认证的情况下使用语句“少量”和“低含量”。如果食品所含热量的 50% 或更多来自于脂肪，必须将该食品相对于适当参照食品每 RACC 的脂肪含量减少 50% 或更多。如果食品所含热量中来自与脂肪的热量小于 50%，每 RACC 的热量必须减少三分之一，或者，必须将该食品相对于适当参照食品的每 RACC 的脂肪含量减少 50% 或更多。

按照其它相对声明的要求，必须清楚声明该参照产品的特性，并且必须突出比较产品脂肪含量和热量的定量信息。在满足“低脂”或“低热量”的产品上可使用“少量”和“低含量”声明

如果产品符合“低热量”或“低脂”声明的资格，并且该产品 PDP 上的声明对此声明作出了解释，则可在主菜或膳食类产品上使用“少量”和“低含量”语句。<sup>214</sup>

### 3. “钠”和“盐”声明

#### a. “无钠”声明

如果单个食品中钠的含量小于每参考用量 5 毫克（或者当主菜或膳食类产品中钠的含量小于每标签份量 5 毫克），则可以使用语句“无钠”、“含有极少量钠”或“钠含量在饮食层面上极小”。此外，该食品可能不包含任何氯化钠成分或者任何被消费者普遍认为是含钠的成分，除非声明该成分的成分声明上带有指示消费者查看



此声明的星号，“添加有极少量钠”或类似特定声明。如果食品在没有经过特殊加工的情况下满足这些条件，其必须包含适当的合格声明（例如“叶窝苣，无钠食品”）。<sup>215</sup>

### **b. “极低钠”声明**

如果单个食品每 RACC 含钠 35 毫克或更少（如果为小份量食品则为每 50 毫克），则可以使用语句“极低钠”或“钠含量极低”。如果食品在没有经过特殊加工的情况下符合该声明的资格，该声明必须带有适当的合格声明（例如“土豆，钠含量极低食品”）。<sup>216</sup>

对于主菜或膳食类产品，测量每 100 克产品的钠含量。对单个食品的要求也适用于此类产品。<sup>217</sup>

### **c. “低钠”声明**

如果单个食品每 RACC 含钠 140 毫克或更少时（如果为小份量食品则为每 50 毫克），则可以使用语句“低钠”、“钠含量低”、“少量钠”、“含有少量钠”或“含钠水平低”。RACC 大于 30 克或 2 汤匙，并且每 RACC 含钠 140 毫克或更少的产品也符合使用上述语句的资格。<sup>218</sup> 如果食品在没有经过特殊加工的情况下符合该声明的资格，该声明必须带有适当的合格声明（例如“菠菜，低钠食品”）。<sup>219</sup>

如果主菜和膳食类产品每 100 克含钠 140 毫克或更少时，该食品将符合该钠声明的资格。

#### **d. “少钠”声明**

如果单个食品相对于适当的参照食品钠含量减少了 25%，作为可以使用语句“少钠含量”、“钠含量降低”、“少钠”、“较少钠”、“较低钠含量”或“钠含量较低”。该声明必须带有相对声明所需的解释性信息。<sup>220</sup>

对于主菜和膳食类产品，其相对于适当参照食品，每 100 克产品中的钠减少了 25%。对单个食品的其他要求同样适用于主菜或膳食类产品的声明。如果参照食品符合“低钠”声明的资格，任何食品都不能带有“低钠”声明。

#### **e. “盐”声明**

“盐”不被认为是“钠”的同义词。例如“不加盐”、“无盐”或“未加盐”等描述盐含量的语句被认定为潜在误导性语句，并受法规限制。只有当食品“无钠”时，才能使用语句“无盐”。此外，如果食品满足以下条件，才能使用“不加盐”、“无添加盐”或“未加盐”：（1）在加工过程中未添加盐；（2）在加工与其类似和由其构成的食品时通常加入盐；以及（3）如果不是“无钠”食品，需在信息板的营养信息旁标明声明“非无钠食品”。<sup>221</sup>

#### 4. 脂肪、脂肪酸和胆固醇含量的“营养含量”声明

[9 C.F.R. 317.362 (肉类) 和 9 C.F.R. 381.462 (家禽类)]

##### a. “脂肪含量”声明

##### (1) “无脂”声明

如果食品每 RACC 所含脂肪量小于 0.5 克，或者如果主菜或膳食类产品每标签份量所含脂肪量小于 0.5 克，则可以使用语句“无脂”、“含有极少量脂肪”或“脂肪含量在饮食层面上极小”。此外，该食品可能不包含任何脂肪添加成分或者任何被消费者普遍认为是含脂肪的成分，除非声明该成分的成分声明上带有指示消费者查看此声明的星号，“添加有极少量脂肪”或类似特定声明。如果食品在没有经过特殊加工的情况下满足这些条件，其必须包含适当的合格声明（例如“叶窝苣，无脂食品”）。<sup>222</sup>

##### (2) “低脂”声明

如果单个食品每 RACC 含脂肪 3 毫克或更少（如果为小份量食品则为每 50 毫克），则可以使用语句“低脂”、“脂肪含量低”、“少量脂肪”、“含有少量脂肪”

或“脂肪少”。如果食品在没有经过特殊加工的情况下符合该声明的资格，该声明必须带有适当的合格声明。

主菜或膳食必须满足每 100 克食品含有 3 克或更少脂肪的标准，并且来自脂肪的热量不超过 30%。对单个食品的其他要求同样适用于主菜或膳食类产品。<sup>223</sup>

### **(3) “少脂”声明**

如果单个食品相对于适当的参照食品脂肪含量减少了 25%，则可以使用语句“减少脂肪”、“脂肪含量降低”、“少脂肪”、“较少脂肪”、“较低脂肪含量”或“脂肪含量较低”。该声明必须带有相对声明所需的解释性信息。

对于主菜和膳食类产品，其相对于适当参照食品，每 100 克产品中的脂肪减少了 25%。对单个食品的其他要求同样适用于主菜或膳食类产品。如果参照食品符合“低脂”声明的资格，任何食品都不能带有“减少脂肪”声明。<sup>224</sup>

### **(4) “无脂百分比”声明**

“无脂百分比”或“瘦肉百分比”声明仅适用于符合“低脂”声明的产品。语句百分比减少和“无脂”的字体大小必须一致。单独地，仅可以在满足“无脂”标准，每 100 克包含 0.5 克脂肪并且不包含添加脂肪的产品上使用“100% 无脂”声明。“无脂百分比”的同义词为“瘦肉百分比”。<sup>225</sup>

## **b. “脂肪酸含量”声明**

制造商必须在饱和脂肪含量声明旁标明总脂肪量和总胆固醇量水平。法规明确规定了布局和突出要求。如果食品每 RACC（对于主菜和膳食类产品则为每标签份量）所含胆固醇少于两毫克，可省略胆固醇含量声明，如果食品每参考用量（对于主菜和膳食类产品则为每标签份量）所含脂肪少于 0.5 毫克，可省略脂肪含量声明，如果食品符合“低脂”声明的资格，可同时省略总脂肪含量声明。除了这些一般要求，该法规还阐述了允许的特定声明的详细要求。<sup>226</sup>

### **(1) “无饱和脂肪”声明**

如果食品每 RACC 所含饱和脂肪量和所含反式脂肪酸量均小于 0.5 克（或者如果主菜或膳食类产品每标签份量所含脂肪量和所含反式脂肪酸量均小于 0.5 克），则可以使用语句“无饱和脂肪”、“含有极少量饱和脂肪”或“饱和脂肪含量在饮食层面上极小”。<sup>227</sup>

此外，该食品可能不包含任何饱和脂肪成分或者任何被消费者普遍认为是含饱和脂肪的成分，除非声明该成分的成分声明上带有指示消费者查看此声明的星号，

“添加有极少量脂肪”或类似特定声明。如果食品在没有经过特殊加工的情况下满足这些条件，其必须包含适当的合格声明。

### **(2) “低饱和脂肪”声明**

如果单个食品每 RACC 含脂肪 1 克或更少，并且食品来自饱和脂肪酸的热量不超过 15%，则可以使用语句“饱和脂肪含量低”、“低饱和脂肪含量”、“包含少量饱和脂肪”、“含有少量饱和脂肪”或“少量饱和脂肪”。如果食品在没有经过特殊加工的情况下符合该声明的资格，该声明必须带有适当的合格声明，该声明需清楚表明所有食品的类型，不仅限于带有标签的特殊食品。<sup>228</sup>

主菜或膳食必须满足每 100 克食品含有 1 克或更少包含脂肪的标准，并且来自包含脂肪的热量不超过 10%。对单个食品的其他要求同样适用于主菜或膳食类产品。<sup>229</sup>

### **(3) “少饱和脂肪”声明**

如果单个食品相对于适当的参照食品饱和脂肪含量减少了 25%，则可以使用语句“减少饱和脂肪”、“饱和脂肪含量降低”、“少饱和脂肪”、“较少饱和脂肪”、“较低脂肪含量”或“饱和脂肪含量较低”。该声明必须带有相对声明所需的解释性信息。<sup>230</sup>

对于主菜和膳食类产品，其相对于适当参照食品，每 100 克产品中的饱和脂肪减少了 25%。对单个食品的其他要求同样适用于主菜或膳食类产品。如果参照食品符合“低饱和脂肪”声明的资格，任何食品都不能带有“减少饱和脂肪”声明。

### c. “胆固醇含量”声明

#### (1) “无胆固醇”声明

如果产品满足以下条件，则可以使用语句“无胆固醇”、“含有极少量胆固醇”或“胆固醇含量在饮食层面上极小”。

- 单个食品每参考用量（对于主菜或膳食类产品则为每标签份量）含胆固醇 2 毫克或更少；
- 该食品不包含任何被消费者普遍认为含胆固醇的成分，除非声明该成分的成分声明上带有指示消费者查看此声明的星号，“添加有极少量胆固醇”或类似特定声明；
- 食品每参考用量含饱和脂肪 2 克或更少（或者对于主菜和膳食类产品则为每标签份量）；以及
- 如果食品在没有经过特殊加工的情况下符合该声明的资格，该声明必须带有适当的合格声明。

如果主菜或膳食类产品满足上文对单个食品所描述的要求，该类产品可带有“无胆固醇”声明，但 2 毫克胆固醇和 2 克饱和脂肪标准，其测量单位是每 100 克而不是每参考用量。<sup>231</sup>

## (2) “低胆固醇”声明

术语“低含量胆固醇”、“低胆固醇”、“含有少量胆固醇”、“少量胆固醇”或“微量胆固醇”可能用来描述不超过总脂肪的适用披露程度的食品，如果该食品：

- RACC 大于 30 克或大于 2 汤匙；
- 如果其是小份食品，每参考用量和每 50 克中含有 20 毫克或更少的胆固醇；
- 每参考用量中含有 2 克或更少的饱和脂肪；和
- 未经过特殊处理的加工，具有符合声明的资格，其必须含有正确的合格声明。

通常，如果主菜或膳食产品符合单个食物上述规定的要求，其可能带有“低胆固醇”的声明，但 20 毫克胆固醇和 2 克饱和脂肪标准，其测量单位是每 100 克而不是每参考用量。<sup>232</sup>

## (3) “少胆固醇”声明

可以使用术语“降低的胆固醇”、“降低胆固醇含量”、“胆固醇含量减少”、“少量胆固醇”、“微量胆固醇”或“含有微量胆固醇”，当该食品：

- 特殊地按照配方制造、改变、或加工以减少其胆固醇的含量到其替换的参考食品的 25%，如果该参考食品具有重大的市场占有率（即，5% 或更多的国内或区域市场）；



- 每参考用量含有 2 克或更少的饱和脂肪；和
- 带有相关声明需要的信息。

规定了脂肪含量声明的布局和突出要求。如果参考食品符合“低胆固醇”声明，则任何食品不得具有“降低的胆固醇”声明。

通常，如果主菜或膳食产品经过特殊地按照配方制造以减少 25% 的胆固醇含量，或如果每 100 克主菜或肉类产品含有 2 克或更少的饱和脂肪，其可能带有“减少的胆固醇”声明。<sup>233</sup> 必须在邻近“降低的胆固醇”声明旁声明参考产品的特征和降低的胆固醇百分比。<sup>234</sup>

#### **d. “瘦肉”和“精瘦肉”声明**

该术语“瘦肉”可能用于描述包装的单独食品，当每参考用量和每 100 克该产品含有少于 10 克的脂肪、4.5 克或更少的饱和脂肪以及少于 95 毫克的胆固醇。对于符合“瘦肉”要求的主菜或膳食，其必须符合每 100 克和每个标签的份量中脂肪、饱和脂肪和胆固醇规定的水平。

该术语“精瘦肉”可能用于描述每参考用量和每 100 克含有少于 5 克的脂肪，少于 2 克的饱和脂肪以及少于 95 毫克的胆固醇的产品。对于主菜或膳食产品，此类水平规定应用于每 100 克和每个标签的食用份量。<sup>235</sup>

## 5. “纤维”声明

如果膳食纤维的水平符合声明资格，允许使用标识食品中该营养水平的声明。如果该食品的总脂肪含量并不低，该标签必须表明每个标签份量中总脂肪含量的水平（例如，“每个份量中含有 12 克总脂肪”）。该陈述必须出现在邻近该声明的地方。<sup>236</sup>

## 6. “健康”声明

该术语“健康”或他的任何其他派生术语可能用于描述单个食品，前提是该食品 (1) 符合“低脂肪”和金额“低饱和脂肪”的要求；(2) 每 RACC 和标签食用份量（如果该 RACC 少于 30 克就是每 50 克）不含有超过 60 毫克的胆固醇；(3) 每 RACC 和标签食用份量（如果该 RACC 少于 50 克就是每 50 克）不含有超过 480 毫克的钠；和 (4) 维生素 A、维生素 C、铁、钙、蛋白质或纤维其中一个的每参考用量含有 10% 或更多 RDI 或 DRC。单一成分、生食品需要符合钠要求，且取代符合脂肪和胆固醇要求，单一成分、生食品可以符合“精瘦肉”的总脂肪、饱和脂肪和胆固醇要求。<sup>237</sup>

一个“健康”主菜或膳食必须符合主菜和膳食型产品要求的低脂肪和低饱和脂肪要求（即，每 100 克产品含有 3 克或更少含量的总脂肪，且来自脂肪的热量不超过 30%，每 100 克产品 1 克或更少的饱和脂肪，且来自饱和脂肪的热量少于 10%）。当每份（包装）重量少于 12 盎司的主菜和膳食型产品，每标签份量不得含有超过 60 毫克的胆固醇，而每份（包装）重量超过 12 盎司的主菜和膳食型产品，每标签份量不得含有超过 90 毫克的胆固醇。此外，主菜和膳食型产品可以含有超过 600 毫克的钠。每份重 6 到 10 盎司的主菜产品只需两个所列营养符合 RDI 或 DRV 水平，和重达 10 盎司或更重的膳食型产品只需三个所列营养符合水平。<sup>238</sup>

### **7. 有关减少或保持体重有效性的声明**

据称或声称用于特殊膳食使用的任何食品，因为减少或保持体重有效性应具有 (1) 营养标签，除非豁免，和 (2) 基于何种食品声明具有特殊膳食有效性的显著声明。如果食品通过使用非营养成分（即，在正常代谢中不实用）取得特殊膳食有效性，标签必须含有表明非营养成分声明，重量的比例，除了如果此类成分是非营养甜味剂，此种情况下，不必声明重量比例。<sup>239</sup> 如果是同时添加营养甜味剂和非营养甜味剂，则两者均需要声明。

据称是“低卡路里”，“少量的卡路里”或其他比参考食品含有少量卡路里的食品，必须符合营养成分声明规定。除了以下提供的以外，只有当该声明不存在虚假和误导信息以及按照营养成分声明规定，该食品标记为“低卡路里”或“减少的卡路里”或带有另一个相当的声明时，可以使用术语例如“膳食”、“膳食的”、“人工甜味剂”或“无营养甜味剂”在标签上声明食品。之前规定的豁免包括(1)对经管理特殊食品的规定特别授权的术语的使用，或者如果规定没有其他限制，到任何的对术语“膳食”的使用，该术语明确表明该食品仅用于规定的食物而非用于调理体重；和(2)在按配方制成的肉类或作为整个膳食的据称是具有特殊膳食使用的其他食品上使用术语。<sup>240</sup>

## 8. “健康”声明

“健康”声明描述食品和疾病的关系或有关健康的情况。FSIS 为发布规定使用“健康”声明的规定。FDA 授权许多此类声明在其管辖范围内的食物产品标签上使用。FSIS 将按照个案审理方式考虑使用 FDA 规定的“健康”声明或连同

第三方验证程序的“健康”声明。例如，美国心脏协会的“心脏检验标记”，该标记保留其自身的合格标准并包括连同认证标记一起的“健康”声明（例如，“用于超过 2 岁的健康人群的饱和脂肪和胆固醇的肉美国心脏协会食品标准。然而很多原因引起心脏病，低饱和脂肪和胆固醇的饮食可能减少此类疾病的风险”）。

## 9. “卡路里含量”声明

### a. “卡路里含量”声明

#### (1) “不含卡路里”声明

如果单个食品每参考用量含有少于 5 卡路里，可使用术语“无卡路里”、“不含卡路里”、“没有卡路里”、“零卡路里”、“不含有卡路里”、“几乎没有卡路里”、“微小含量的卡路里”或“非卡路里的主要来源”。如果该食品未经过特殊处理的加工符合要求，该声明可带有陈述，例如，“低卡路里食品”（例如，苹果醋、不含卡路里。）<sup>249</sup>

#### (2) “低卡路里”声明

当单个食品每参考用量（如果是脱水产品则每 50 克）含有不超过 40 卡路里等产品，且如果其是小份食品，则可使用术语“低卡路里”、“几乎不含卡路里”、“含有微量卡路里”、“低量卡路里”或“低含量卡路里”。小份食品是指

30 克或更少或 2 汤匙或更少的参考用量的食品（“小食用份量食品”）。如果食品未经过特殊处理的加工，而具有符合声明的资格，其必须具有清楚地适用于其类型所有产品的标签，而不是仅仅贴有标签的特殊品牌（例如，“芹菜，低卡路里食品”。）

“低卡路里”主菜或膳食型产品的要求是相似的。即，此类产品每 100 克必须含有 120 卡路里或更少，且符合上述规定的单个食品的其他要求。<sup>242</sup>

### **(3) “少卡路里”声明**

当相较于合适的参考食品，单个食品每 RACC 少于其至少 25% 的卡路里时，可使用术语“少卡路里”、“卡路里含量降低”、“卡路里减少”、“微小含量的卡路里”、“少量卡路里”、“卡路里含量较少”。该声明必须带有相关声明需要的解释性信息。对于主菜或膳食产品，对比适当的参考食物，卡路里降低 25% 以每 100 克来计算。对于个别食物的要求在其他方面适用。如果参考食品符合“低卡路里”的定义，则不能使用该声明。<sup>243</sup>

## **b. “糖含量”声明**

### **(1) “不含糖”声明**

如果食品每 RACC（或在主菜或膳食型产品每标签份量的情况下）糖含量少于 0.5 克，则可使用术语“无糖”、“不含糖”、“零糖份”、“几乎没有糖”、

“微小含量的糖”或“非糖的主要来源”。此外，该食品可能不含有糖或通常消费者认为是糖或甜味剂的成分，除非该成分，如成分声明上所述，通过一个星号向客户引出声明，“添加有微少的糖”或类似的规定声明。该食品必须标有“低卡路里”或“减少的卡路里”或带有特殊饮食有效性的相关声明，或该“不含糖”声明必须带有陈述，“非低卡路里食物”或类似的规定声明。<sup>244</sup>

## (2) “不加糖”声明

“不加糖”、“没有添加糖”、“无糖添加”等词只能在以下条件下使用：

- 加工和包装期间，没有添加任何糖或任何其他成分（含有的糖在功能上替代添加糖）；
- 产品不含含有添加糖的成分，如果酱、果冻或浓缩果汁；
- 通过使用酶或类似方式，成分中存在的含量没有增加糖含量，除了过程的预期功能效应不是为了添加食物的糖含量，且在功能上糖效果增加并不明显。
- 其类似和替代的食物通常含有添加糖。

- 
- 此外，如果食物不符合“低卡路里”，声明必须指引消费者注意营养成分表，详细了解有关糖和卡路里含量的信息。

在食品本身含有明显大量糖分的情况下（如：果汁），适用于“无糖”声明的要求不适用于食品未加糖，或不含添加调味剂的事实声明。<sup>245</sup>

### **(3) “少糖”声明**

如果单个食品中的糖含量对比适当的参考食物，每 RACC 减少 25%，则可以使用“少糖”、“糖减少”、“少些糖”、“低糖”等词。该声明必须伴有相关声明需要的解释性信息。对于主菜和膳食产品，对比适当的参考食物，糖降低 25% 以每 100 克来计算。对个别食品的要求在其他方面适用。<sup>246</sup>



## 附录 A

### 蛋制品标签

#### I. 蛋制品标签

带有 USDA 官方识别标记的蛋制品标签必须得到批准并遵守所有适用法规。对蛋制品标签有七个要求：产品名称；制造商名称；官方认证；USDA 批准号；成分说明；净重说明和营养信息。

##### a. 产品名称

蛋定义为家养鸡、火鸡、鸭、鹅或珍珠鸡的“带壳蛋”。蛋制品是指任何干、冻或液体蛋，有或无添加成分。<sup>247</sup> 所有蛋制品标签必须含有产品名称和状态（如：干的、冷冻的或全蛋、蛋黄、蛋白），且必须以与标签上最突出打印的打印大小出现。此外，商品名可与产品识别一同使用。

不符合使用定义的蛋配制的产品必须由恰当的描述性名称予以标识，该名称不是虚假或误导的。含蛋相对较少比例或历史上未被视为蛋制品的食品，不得标记为蛋制品（如煎蛋卷合成品、蛋奶酒合成品、面条、蛋糕合成品）。<sup>248</sup> 这些产品以及“蛋制品”仿制品只在自愿蛋制品检验计划下符合 USDA 检验文字说明的鉴定。<sup>249</sup>

##### 全蛋

液体或冷冻全蛋是指蛋黄和蛋清以其自然比例脱离蛋壳的家养母鸡蛋。<sup>250</sup> 不同于自然比例的蛋清和蛋黄组合，如“意外破损的”全蛋，可被标识为全蛋，但蛋固体含量为标准化的 24.2% 或以上。<sup>251</sup> 全蛋可以混合或混合并过滤，且必须用巴氏法消毒或用其他方式处理，以破坏所有有活力的沙门氏菌微生物。

干蛋品（或干全蛋）或冻蛋通过干燥或冷冻液体蛋制备，附有成品食物不含沙门氏菌微生物的防范措施。如果在干燥过程中，蛋葡萄糖含量降低，“为了稳定而去除葡萄糖”或“已稳定，去除葡萄糖”声明必须紧跟产品名称之后。<sup>252</sup>

## 蛋黄

蛋黄、液体蛋黄是指家养母鸡的蛋黄，与蛋清分离，不到蛋粉总量的43%。<sup>253</sup> 蛋黄可以混合或混合并过滤，且必须用巴氏法消毒或用其他方式处理，以破坏所有有活力的沙门氏菌微生物。根据适用法规，蛋黄可以被干燥或冷冻。

蛋黄粉或冰蛋黄通过干燥或冷冻蛋黄制备，附有防范措施，以便成品食物不含沙门氏菌微生物。如需要，必须加上葡萄糖已取出的类似标签声明。

## 蛋清

蛋清或液体蛋清是从家养母鸡的蛋中取得的食物，脱离蛋壳，与蛋黄分离。<sup>254</sup> 蛋清可以混合或混合并过滤，且必须用巴氏法消毒或用其他方式处理，以破坏所有有活力的沙门氏菌微生物。任何成分的选择使用，如助起泡剂，必须在 PDP 或标签板上突出显著指出名称，以便按照惯例购物的普通大众可以理解。<sup>255</sup> 根据适用法规，蛋清可以被干燥或冷冻。

如果蛋清被干燥，则产品名称可以是“蛋清粉”、“蛋清固体”、“干蛋白”或“蛋白粉”。如果在干燥过程中，产品的溶菌酶和抗生物素蛋白含量降低，产品名称之前或之后必须有“溶菌酶和抗生物素蛋白减少”的声明。<sup>256</sup> 当干蛋品被用于另一种制造的食品时，这些说明不需要跟在产品名称之后。

### b. 制造商名称

根据公平包装及标签法，PDP 上必须有制造商、包装商或经销商的名称和营业地点。<sup>257</sup> 营业地点说明必须包括街道地址、城市、州和邮政编码；但是，如果地点在城市目录或电话簿中显示，则可以省略街道地址。<sup>258</sup>

### c. 官方认证

美国农业部维持根据蛋类产品检验法的授权，检验所有正规工厂和蛋制品的加工。<sup>259</sup> 给每个准许检验服务的正规蛋加工工厂

分配一个官方工厂编号。<sup>260/</sup> 含有“USDA”字母的盾形徽章是官方认证符号，当与蛋制品一起使用时，它标识该产品以经过官方检验。带有检验标志的蛋制品必须在正规工厂从可食用的带壳蛋或其他可食用的蛋制品中加工而成。<sup>261/</sup> 工厂不得拥有多于一个工厂编号。

官方盾形徽章必须打印在标签的 PDP 上，使用如下所示的设计和措辞。



工厂编号可打印在盾形徽章内或容器上的任何地方。<sup>262/</sup> 当工厂编号未打印在盾形徽章内时，“P”或“工厂”一词必须放在编号前面。当官方盾形徽章用于多个标签板上时，必须针对每次使用，做相同的打印。如果标签未带所有强制性标记信息，不得带官方盾形徽章。

此外，所有零售包装的带壳蛋必须标记指出需要冷藏（如“保持冷藏”），或意思相近的词。<sup>263</sup>

#### **d. USDA 批准号**

在蛋制品上使用的标签必须预先批准。每个被批准的标签分配一个含有一个字母和三位数字（如 M001）的独立标签批准号。分配的 USDA 批准号必须打印在矩形方框中，并且需要以不大于最小文字的大小打印在标签上。标识进口蛋制品的标签将含两个字母的前缀（如 CN001），批准仅供出口产品的认证的标签将获得一个字母的代码。

自粘条状标签不经批准即可与之前批准的打印标签一起使用，但条状标签不含任何必要的标记信息，如显示包装商或经销商名称和地址，全蛋、蛋黄或蛋清的产品识别，或产品状态。

## e. 成分说明

只有食品级成分可以用于蛋制品的生产。按照 21 C.F.R. 第 101 和 130 条的规定，必须在标签上宣布蛋制品中使用的每种成分。必须在 PDP 上按重量比例降序排列，列出成分。

被批准后，可添加饮用水作为液体或冷冻蛋制品中使用的某些成分和添加剂的载体。添加水的百分比必须在标签上的成分说明中，按照重量比例的降序进行公布，显示为“\_\_\_\_\_ % 水”或“含有\_\_\_\_\_ % 水作为载体”。<sup>264</sup>

当诸如磷酸氢二钠等可用成分用作防腐剂时，标签必须带有“磷酸氢二钠（或磷酸二氢钾，有\_\_比例的水作为载体被添加以保护颜色”的说明。<sup>265</sup> 空白处必须填写使用水的重量占成品重量比例的百分比。该可用成分说明必须突出明显出现在 PDP 或面板上。如果使用了可用的抗结块成分，标签必须带有“添加了低于 1% 的二氧化硅作为抗结块剂”或“添加了低于 2% 的硅铝酸钠作为抗结块剂”的说明，取适用的一个。<sup>266</sup>

不得向全蛋、蛋黄、蛋清、加盐或加糖的全蛋和加盐或加糖的蛋黄添加色素。含有上色添加剂的任何蛋制品，包括被认证为天然的色素添加剂，被视为人工上色，产品必须说明添加了色素。如果色素添加剂来自自然原料，且向国家局提供的证明信，则标签必须说明添加了添加剂给产品上色。该宣布可在成分说明中做出（如“胭脂树橙提取物（人工色素）”或“用胭脂树橙提取物上色”。）<sup>267</sup>

## f. 净重说明

每个蛋制品标签必须含有净重说明。净重说明必须出现在标签下方与包装放置底部大体平行线的 30% 处，且必须作为一个单独的项目出现在标签上。该说明必须用一个空间与上下或左右两侧的任何其他打印分开，该空间必须至少相当于净重说明中字母的高度。只有在重量低于 4 磅的零售包装上需要净重说明双语说明。有关净含量说明的法规可见 21 C.F.R. § 101.105。

## **g. 营养信息**

可供零售分发的蛋或蛋制品标签必须符合适用于营养标签的 FDA 法规。

<sup>268</sup> 打包供机构使用的蛋制品不需要带有营养信息，但是，如果做出营养成分或健康声明，产品标签必须符合所有营养成分声明法规。

当诸如蛋白质、维生素和矿物质等营养成分被添加到产品，或标签上呈现营养声明或信息时，需要营养标签，但如果营养成分被添加到产品只是出于技术用途的除外。如果添加营养成分只是出于技术用途，可在成分说明中单独宣布。<sup>269</sup>

## 尾注

- 1 21 U.S.C. §§ 601 等（肉类）； 21 U.S.C. §§ 451 等（家禽类）。
- 2 FSIS 还管理蛋制品的标记。这些独立要求在本摘要的附录 A 中进行总结。
- 3 贴错标签的食品带有虚假或误导标记，而污染的食品含有有毒或有害物质，或对消费者的健康构成威胁。参见 21 U.S.C. §§ 453 和 601。
- 4 21 U.S.C. § 601 等。
- 5 21 U.S.C. § 451 等。
- 6 21 U.S.C. § 601(o) 和 (p)（肉类）； 21 U.S.C. § 453(s)（家禽类）。
- 7 21 U.S.C. § 607（肉类）； 21 U.S.C. § 457（家禽类）。
- 8 21 U.S.C. § 601(n)。
- 9 21 U.S.C. § 453(h)。
- 10 比如参见 21 U.S.C. § 672-673（肉类）； 21 U.S.C. § 467(a) – 467(b)（家禽类）。
- 11 21 U.S.C. § 671（肉类）； 21 U.S.C. § 467（家禽类）。
- 12 21 U.S.C. § 301 等。
- 13 *Id.* § 343(a)。
- 14 21 U.S.C. § 321(k)。
- 15 *Id.* § 321(m)。根据 FFDCA，如制造商违反标记要求，可受到多种方式惩罚。FDA 可要求法院命令，阻止贴错标签食品的生产及销售。*Id.* § 332。贴错标签食品也会被政府没收。*Id.* § 334。此外，违反 FFDCA 的个人可因销售或供货贴错标签食品而被监禁。*Id.* § 333。
- 16 15 U.S.C. § 1451 等。FPLA 指定所有消费品的包装要求，包括大多数食品。它定义包装为“封装任何消费品的任何容器或包装材料，用于向零售购买者递送或陈列该消费品”。*Id.* § 1459(b)。
- 17 21 U.S.C. § 607(d)（肉类）； 21 U.S.C. § 457(c)（家禽类）。按照 EPIA、21 U.S.C. § 1036(b)，USDA 对蛋制品有相同的管辖权。
- 18 *Id.*
- 19 9 C.F.R. 第 317 条等（肉类）； 9 C.F.R. § 381.115 等（家禽类）。
- 20 FDA 还未采用 USDA 采纳的观点，也不清楚 FFDCA 或 FPLA 是否允许预先批准系统的实施。
- 21 21 U.S.C. § 601(j)（肉类）。
- 22 “肉类”、“肉类食品”、“家畜”、“家禽类”和“家禽产品”由 FMIA 和 PPIA（21 U.S.C. §§ 601 和 453）以及联邦肉类和家禽类检验规定（9 C.F.R. §§ 301.2 和 381.1 分别）各自定义，且不包括除具体列出的物种之外的家畜或家禽物种。
- 23 标准和标签政策手册的“服从的义务”，第 6 页（肉类）； 9 C.F.R. § 381.15(a)(1)（家禽类）。
- 24 9 C.F.R. 381.15(a)(1)-(5)。参见法规，了解豁免家禽类产品的完整目录。
- 25 9 C.F.R. § 381.15(b)。
- 26 9 C.F.R. § 381.15(c)。另请参见 9 C.F.R. § 381.15(d)（含有家禽产品的脂肪胶囊和三明治例外情况和/或规定条件）。
- 27 参见 9 C.F.R. § 381.15(e)。
- 28 21 U.S.C. § 607(c)（肉类）； 21 U.S.C. § 457(b)（家禽类）。
- 29 *Id.*
- 30 21 U.S.C. §§ 348。
- 31 21 U.S.C. § 601(m)(2)； 21 U.S.C. § 453(g)(2)。FSIS 和 FDA 已制定联合审核本指南中未讨论成分的程序。参见 FSIS 网站。
- 32 参见 9 C.F.R. 第 310、318、319 和 381 条。FSIS 法规对肉类或家禽产品中会致使产品受到污染或贴错标签或未被法规第 424、318 和 319 批准、或特定情况下未被[FSIS 的]行政官“批准的任何

食品成分的使用，规定了一般禁止原则。此部分进一步规定，21 C.F.R.（如 FDA 的法规）中列出的或批准用于肉类和家禽产品的辐射成分和来源，会在 FSIS 的法规中列入此类用途，除非将此类用途排除在外，或在第 318 或 319（关于肉类产品）或第 381 条 O 和 P 部分（关于家禽产品）中进一步限制。例如，某种产品标准可能不允许在某种产品中使用被批准用于肉类或家禽类中的某种成分。行政官还可以列出或批准任何这些食品成分或来源或辐射用于新批准物质合并表。

<sup>33</sup> [添加成分参考文件]

<sup>34</sup> 15 U.S.C. § 52。

<sup>35</sup> 15 U.S.C. § 45(a)(1)。

<sup>36</sup> *Fresh Grown Preserve Corp. v FTC*, 125 F.2d 917 (2d Cir. 1942)（FTC 有权阻止通过虚假标记和贴错标签的方法进行不公平竞争，无论产品种类）。

<sup>37</sup> 15 U.S.C. § 45。

<sup>38</sup> FTC 的欺骗和广告属实政策声明已被采纳用于委员会决策中，旨在指导制造商需要什么程度的证据来支持某一宣称。参见附加到 *Cliffdale Associates, Inc.* 的欺骗政策声明，103 F.T.C 110, 174-184 (1983)；附加到 *Thompson Medical Co.* 的广告属实政策声明，104 F.T.C. 648, 839-42 (1984), *aff'd*, 1986-1 Trade Cas. (CCH) ¶ 67,103 (D.C. Cir. 1986)。[SBS 更新引文]

<sup>39</sup> 例如，有关健康和安全性问题的声明，如有关某种产品健康的声明需要相对高程度的证据。参见全国蛋类营养委员会，89 FTC 89, 192 (1976), *aff'd* 570 F.2d 157 (7th Cir.), *cert. denied*, 439 U.S. 821 (1978); *Thompson Medical Co.*, 104 FTC at 821。

<sup>40</sup> 参见 *Houbigant v. Federal Trade Commission*, 139 F.2d 1019 (2d Cir. 1944), *cert. denied*, 323 U.S. 763 (1944)（FDA 对虚假和误导标记没有专属管辖权）；*Fresh Grown Preserve Corp.*, 125 F.2d 917。[SBS 更新引文]

<sup>41</sup> 15 U.S.C. §§ 52, 53(a)。一旦违反最终停止和禁止令，FTC 可以寻求：(1) 不法广告被害之人之法律救济，以合同撤回或更改、退款或赔偿的形式，15 U.S.C. § 57b(b)；(2) 民事处罚，15 U.S.C. § 45(m)，或 (3) 如果犯下第 12 节违规行为带有欺骗或使消费者处于健康和安全风险中的意图，则为刑事处罚。15 U.S.C. § 54(a)。

<sup>42</sup> 参见 *Warner-Lambert Co. v. FTC*, 562 F.2d 749 (D.C. Cir. 1977), *cert. denied*, 435 U.S. 950 (1978)。

<sup>43</sup> 根据美国宪法最高条款，美国宪法 VI 法令第 2 款，联邦法律法规在两种情况下优先于州立法。首先，当州立法所在领域是国会认定占有的领域时，联邦法律被认定为优先。其次，当州和联邦法律有直接冲突，且不可能遵守两项法律时，联邦法律优先。

<sup>44</sup> 21 U.S.C. § 678（肉类）；21 U.S.C. § 467(e)（家禽类）。

<sup>45</sup> *Rath Packaging Co.*, 430 U.S. 519 (1977)。

<sup>46</sup> *Id.* 另请参见 *American Meat Institute v. Pridgeon*, 724 F.2d 45 (6th Cir. 1984)（州法规，要求张贴不告，表明不符合州成分标准的产品构成违宪）；*Armour v. Ball*, 468 F.2d 76 (6th Cir. 1972), *cert. denied*, 411 U.S. 981 (1973)（FMIA 的标记、标记、包装和成分要求优先于州施加的标记要求）。

<sup>47</sup> *Kraft Foods North America, Inc. v. Rockland County*, (S.D.N.Y. Feb. 26, 2003)（同意简易判决申请的备忘录命令）。这一决定上诉被驳回了。<sup>48</sup> 如上所述，标记包括所有标签，或物品上或物品所附的其他书面、打印的或图表物品。21 U.S.C. §§ 321(m)、601(o)(p)、453(s)。参见 *U.S. v. Jorgensen*, 144 F.3d 550, 558 (S.D. Cal. 1998)（肉类产品随附的手册被视为标签）；另请参见 *Kordell v. United States*, 335 U.S. 343 (1948)；*United States v. Sene X Eleemosynary Corporation*, 479 F. Supp. 970, 979 (S.D. Fla. 1979)（标签的实体附件和同时装货均不需要授予 FDA 管辖权）。

- 49 参见 9 C.F.R. § 317.2(a); 9 C.F.R. § 381.1(b)。
- 50 参见 9 C.F.R. §§ 301.2 和 381.1(b) (“直接包装”的定义)；9 C.F.R. § 317.2 (“保护层”的定义)；另请参见政策备忘录 090B (指令 7220.1) 和食品标准和标签政策手册 137 (“保护层、家禽”条目)。
- 51 比如参见 9 C.F.R. § 316.10(b) (小品种香肠的标志)；和 9 C.F.R. § 327.14 (外来肉类切片必须带有“产品(原产国)” )。
- 52 “草案”标签是印刷工的校样等，清楚显示所有必有标签内容、大小、地点和最终颜色指示。草案标签可手绘、电脑生成或通过其他合理复写制作。
- 53 FSIS 指令 7220.1 (包括政策备忘录 114A (1994 年 8 月 18 日))。
- 54 曾经，FSIS 允许提出有关无抗生素残留的声称。现在，FSIS 要求逐步停止所剩无几的计划。参见 FSIS 网站，了解动物产品和相关声明规定的更多信息。
- 55 9 C.F.R. § 317.4(a) (肉类)；9 C.F.R. § 381.132(a)、9 C.F.R. § 320.14(b)(11) (肉类)；9 C.F.R. § 381.175(b)(6)
- 56 9 C.F.R. § 317.4(f) (肉类)；9 C.F.R. § 381.132(f) (家禽类)。
- 57 9 C.F.R. § 317.4(f)(2)。
- 58 根据规则，FSIS 将从公司保留的记录中选择一般会被批准的标签样本，并且，如果发现虚假或误导标签，将开始适当的行动。
- 59 9 C.F.R. § 317.5 (肉类)；9 C.F.R. § 381.133 (家禽类)。
- 60 9 C.F.R. § 317.2(b)；9 C.F.R. 381.115(b)。
- 61 9 C.F.R. § 317.2(d) (肉类)；9 C.F.R. § 381.116 (家禽类)。各种标签规则规定超出本一般要求的特别突出重点和布局要求。
- 62 此类信息不得被包装或标签设计、插图掩盖，拥挤或缺少对比色，这样会引起困惑，并因此被标签法规视为贴错标签。9 C.F.R. 317.2 (肉类)；9 C.F.R. § 381.116 (家禽类)。
- 63 9 C.F.R. § 317.2 (肉类)；9 C.F.R. § 381.116 (家禽类)。
- 64 *Id.*
- 65 9 C.F.R. § 317.2 (肉类)；9 C.F.R. § 381.121 (家禽类)。
- 66 参见 FSIS 指令 7220.1 (政策备忘录 87A) (1985 年 9 月 16 日)。
- 67 9 C.F.R. § 381.171。
- 68 21 U.S.C. § 601(n)(7) (肉类)；21 U.S.C. § 453(h)(7) (家禽类)。
- 69 9 C.F.R. § 319 等 (肉类)；9 C.F.R. § 381.155 等 (家禽类)。FSIS 遵守行政程序法规定的公布这些标准的公告和评论规章制定程序。
- 70 21 U.S.C. § 601(n)(9) (肉类)；21 U.S.C. § 453(h)(9) (家禽类)。
- 71 政策备忘录 69 (1984 年 3 月 23 日)。营养低劣的定义与 21 C.F.R. § 101.3(e)(4) 的要求一致，某种必要营养的含量的任何减少，每份蛋白质或 U.S. RDI 确定的任何维生素或矿物质的含量是 U.S. RDI 的 2% 或以上。
- 72 9 C.F.R. § 317.2(j) (肉类)；9 C.F.R. § 381.1(b) (贴错标签) (iii)。含有奶酪替代品的肉披萨 (贴错标签) (iii) 奶酪与奶酪替代品的比例至少为 1:9。未到达该奶酪比例标准的产品需要体现即将在食品标签上注明的成分的特征的额外资格条件。参见政策备忘录 (1980 年 5 月 6 日) *Anthony J. Pizza v. Wisconsin Dept. of Agriculture*, 676 F.2d 701 (1982) (未报告；巡回法庭维持 USDA 奶酪政策优先于不一致的威斯康星州法规)。
- 73 9 C.F.R. § 319.10 (肉类)；9 C.F.R. § 381.172 (家禽类)。
- 74 9 C.F.R. § 319.10 (肉类)；9 C.F.R. § 381.172 (家禽类)。



75 9 C.F.R. § 319.10 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.172 (家禽类)。

76 9 C.F.R. § 317.8(b)(1)。另请参见 USDA 政策备忘录 68 (1984 年 2 月 9 日)。

77 9 C.F.R. § 317.8(b)(1)。

78 *Id.* 有一个名为“厄尔巴索”的城市，但没有名为“老厄尔巴索”的城市。因此，FSIS 不会将“老厄尔巴索”视为地理上重要的位置。

79 政策备忘录 68 (1984 年 2 月 9 日)。

80 9 C.F.R. § 381.129(b)(2)。

81 9 C.F.R. § 327.14。

82 *Id.* 直接包装必须还带有国外肉类检验机构分配的企业编号。

83 9 C.F.R. § 327.15。

84 正规企业或工厂编号可以出现在以下位置：(1) 文字说明的内外侧；(2) 容器表面的任何地方；或 (3) 当声明确定编号位置时，表面之外的地方。当正式检验文字说明远离容器的表面时，它可以适当地位于罐装产品的纸质标签的背面，封闭包装或袋子的金属夹上，或当其位置声明打印在正式文字说明旁边时，位于容器中的其他包装或标签材料上，如“金属夹上的企业编号”。参见 9 C.F.R. §317.2(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.123 (家禽类)。

85 9 C.F.R. § 301.2 (12) (贴错标签) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.1(b) (贴错标签) (xii) (家禽类)。

86 9 C.F.R. § 312.2(b)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.123(b)(2) (家禽类)。

87 9 C.F.R. § 317.2(b) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.128 (家禽类)。

88 9 C.F.R. § 381.96 (家禽类)。此要求仅针对家禽。

89 *Id.* 9 C.F.R. § 381.96 (家禽类)。

90 9 C.F.R. § 317.2(h) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(a) (家禽类)。

91 9 C.F.R. § 317.2(h)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c) (家禽类)。

92 参见 9 C.F.R. § 317.2(h)(4) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (家禽类)。

93 9 C.F.R. § 317.2(h)(2) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(6) (家禽类)。

94 *Rath Packing*, 430 U.S. at 536. 另见上述卡夫食品。

95 9 C.F.R. § 317.2(h)(2) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(b)(6) (家禽类)。

96 *Rath Packing*, 430 U.S. at 524. 另见上述卡夫食品。

97 比如参见 *Rath Packing*, 430 U.S. at 526; *Kraft Foods*, *supra*; *Cook Family Foods v. Voss*, 781 F. Supp. 1458, 1466 (C.D. Cal. 1991) (查找 FMIA 下的明示优先适用)。

98 9 C.F.R. § 317.2(h)(4) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (家禽类)。

99 9 C.F.R. § 317.2(h)(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (家禽类)。

100 9 C.F.R. § 317.2(h)(5) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(5) (家禽类)。

101 *Id.*

102 参见 9 C.F.R. § 317.2(h)(9)、(12) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(8)、(9) (家禽类)。

103 9 C.F.R. § 317.2(h)(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(2) (家禽类)。

104 *Id.* 肉汤是一个采用这类净重说明的示例。

105 *Id.*

106 9 C.F.R. § 317.2(h)(8) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(4) (家禽类)。

107 *Id.*

108 9 C.F.R. § 317.2(h)(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(2) (家禽类)。

109 9 C.F.R. § 317.2(h)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(2) (家禽类)。

110 9 C.F.R. § 317.2(h)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(3)(vi) (家禽类)。

111 9 C.F.R. § 317.2(h)(6) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(3)(i)-(v) (家禽类)。

112 9 C.F.R. § 317.2(h)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(3)(vi) (家禽类)。

113 *Id.*

114 *Id.*

115 9 C.F.R. § 317.2(h)(9)(i) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(9)(i) (家禽类)。

116 9 C.F.R. § 317.2(h)(9)(ii) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(9)(ii) (家禽类)。

117 9 C.F.R. § 317.2(h)(9)(iii) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.121(c)(9)(iii) (家禽类)。

---

118 9 C.F.R. § 317.2(h)(9) (iv) 和 (v)。

119 9 C.F.R. § 381.121(a)。

120 9 C.F.R. § 317.2(h)(12) (肉类)；9 C.F.R. § 381.121(c)(8)(ii) (家禽类)。

121 *Id.*

122 参见 9 C.F.R. § 317.2(c)(2) (肉类)；9 C.F.R. § 381.118 (家禽类)。

123 9 C.F.R. § 317.2(f) (肉类)；9 C.F.R. § 381.118(a)(1) (家禽类)。

124 参见标准和标签政策手册。

125 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(vi)(A) (肉类)；9 C.F.R. § 381.118(a)(2)(i) (家禽类)。

126 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(v)。

127 9 C.F.R. § 381.118(f)。

128 FSIS 指令 7237.1。

129 FSIS 已采取一系列针对某些产品类别的标准，但在其他方面几乎没有定义的成分名称。FDA 法规规定了可以使用普通或常用名称的详细标准。参见 21 C.F.R. § 102.5。

130 政策备忘录 72 (1984 年 5 月 18 日)。

131 参见 21 C.F.R. § 101.4。例如，干全蛋、冷冻全蛋和液体全蛋均可以声明为“蛋”。另请参见 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(ii) (玉米糖浆和玉米淀粉颗粒固体被视为同义词)。

132 21 U.S.C. § 343(k) (FDA)；21 U.S.C. § 601(n)(11) (肉类)；21 U.S.C. § 453(h)(11) (家禽类)。

133 FSIS 网站上的 FSIS、包装标签和保护，“专利混合供应商和制造商问与答” (1995 年 3 月 17 日)。

134 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(i) (肉类)；9 C.F.R. § 381.118(c) (家禽类)。

135 9 C.F.R. § 317.2(f)(1)(i)(B) (肉类)；9 C.F.R. § 381.118(c)(2) (家禽类)。

136 21 C.F.R. §§ 182.10、184。

137 9 C.F.R. § 317.2(j)(3) (肉类)；9 C.F.R. § 381.119 (家禽类)。任何其他被允许的人工香料必须在成分说明中标识为“人工香料”。9 C.F.R. § 317.2(j)(4)。

138 9 C.F.R. § 317.2(j)(5)-(7)。

139 FSIS 指令 7237.1。

140 *Id.*

141 9 C.F.R. § 317.2(j)(9) (肉类)；9 C.F.R. § 381.119(b) (家禽类)。另请参见政策备忘录 113 (1988 年 6 月 24 日)。

142 9 C.F.R. § 317.2(j)(12) (肉类)；9 C.F.R. § 381.120 (家禽类)。

143 9 C.F.R. § 381.120。

144 21 C.F.R. 101.100(a)(3)。

145 21 C.F.R. § 101.100(a)(3)。USDA 遵守 FDA 法规作为一个政策事项。USDA 的附带添加剂处理在某一点上不同于 FDA 的处理。在宣布有时被视为附带添加剂的亚硫酸盐时，当整体产品的亚硫酸盐含量低于 10 ppm，而某一可分离成分中的含量高于 10 ppm 时，USDA 要求在成分说明中宣布亚硫酸剂。政策备忘录 094B (1986 年 12 月 17 日)。FDA 规定，只有在整个产品的亚硫酸盐低于 10 ppm 时，可以免标记为附带添加剂。

21 C.F.R. § 101.100(a)(4)。

146 21 C.F.R. § 101.100(a)(4)。

147 9 C.F.R. § 317.2(c)(3) and (g) (肉类)；9 C.F.R. § 381.122 (家禽类)。

148 9 C.F.R. § 317.2(k) (肉类)；9 C.F.R. § 381.125(a) (家禽类)。

149 9 C.F.R. § 317.2(l) (肉类)；9 C.F.R. § 381.125(b) (家禽类)。

150 本声明中与产品的具体处理说明相冲突的任何部分均可以省略。

151 9 C.F.R. §§ 317.2(l) (肉类)；9 C.F.R. § 381.125(b) (家禽类)。

152 9 C.F.R. § 317.400 (肉类)；9 C.F.R. § 381.500 (家禽类)。

153 9 C.F.R. § 317.400 (肉类)；9 C.F.R. § 381.500 (家禽类)。

154 9 C.F.R. § 317.302(b) (肉类)；9 C.F.R. § 381.402(b) (家禽类)。

155 9 C.F.R. § 317.302(c) (肉类)；9 C.F.R. § 381.402(c) (家禽类)。

---

156 9 C.F.R. § 317.309(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(c) (家禽类)。  
157 9 C.F.R. § 317.309(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(c) (家禽类)。  
158 9 C.F.R. § 317.309(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(c) (家禽类)。  
159 9 C.F.R. § 317.309(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(c) (家禽类)。  
160 9 C.F.R. § 317.309(d) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(d) (家禽类)。  
161 9 C.F.R. § 317.309(d) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(d) (家禽类)。  
162 9 C.F.R. § 317.309(d)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(d)(7) (家禽类)。  
163 9 C.F.R. § 317.309(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(c) (家禽类)。  
164 9 C.F.R. § 317.309(d)(9) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(d)(9) (家禽类)。  
165 9 C.F.R. § 317.309(d)(10) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(d)(10) (家禽类)。  
166 9 C.F.R. § 317.309(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(e) (家禽类)。  
167 9 C.F.R. § 317.309(d)(13) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(d)(13) (家禽类)。  
168 9 C.F.R. § 317.309(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(e) (家禽类)。  
169 9 C.F.R. § 317.309(f) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(f) (家禽类)。  
170 9 C.F.R. § 317.309(f) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(f) (家禽类)。  
171 9 C.F.R. § 317.309(f) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(f) (家禽类)。  
172 9 C.F.R. § 317.309(g) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(g) (家禽类)。  
173 9 C.F.R. § 317.309(g)(2) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409 (g)(2) (家禽类)。  
174 9 C.F.R. § 317.309(h) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(h) (家禽类)。  
175 9 C.F.R. § 317.309(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(c) (家禽类)。  
176 9 C.F.R. § 317.400 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.500 (家禽类)。  
177 9 C.F.R. § 317.312 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.412 (家禽类)。  
178 9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (家禽类)。  
179 9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (家禽类)。  
180 可能使用以下单位缩写: tbsp 表示汤匙、tsp 表示茶匙, g 表示克、mL 表示毫升、oz 表示盎司。就营养标记而言, 一茶匙是 5 毫升, 一汤匙是 15 毫升, 一杯是 240 毫升, 1 盎司是 28 克。  
181 9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (家禽类)。  
182 9 C.F.R. § 317.309(b)(7) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(7) (家禽类)。  
183 9 C.F.R. § 317.309(b)(9) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(9) (家禽类)。  
184 9 C.F.R. § 317.312 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.412 (家禽类)。  
185 9 C.F.R. § 317.312(g) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.412(g) (家禽类)。  
186 9 C.F.R. § 317.309(b) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b) (家禽类)。  
187 9 C.F.R. § 317.309(b) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b) (家禽类)。  
188 9 C.F.R. § 317.312 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.412 (家禽类)。  
189 9 C.F.R. § 317.309(b)(10) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(10) (家禽类)。  
190 9 C.F.R. § 317.309(b)(11) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409(b)(11) (家禽类)。  
191 9 C.F.R. § 317.309 (b)(15) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.409 (b)(15) (家禽类)。  
192 9 C.F.R. § 317.313(b) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(b) (家禽类)。  
193 9 C.F.R. § 317.313(p) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(p) (家禽类)。  
194 9 C.F.R. § 317.313(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(c) (家禽类)。  
195 9 C.F.R. § 317.313(d) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(d) (家禽类)。  
196 9 C.F.R. § 317.313(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(e) (家禽类)。  
197 9 C.F.R. § 317.313(f)(g) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(f)(g) (家禽类)。  
198 9 C.F.R. § 317.313(i)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(i)(1) (家禽类)。  
199 9 C.F.R. § 317.313(i) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(i) (家禽类)。  
200 9 C.F.R. § 317.313(j) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(j) (家禽类)。  
201 9 C.F.R. § 317.313(j) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(j) (家禽类)。  
202 9 C.F.R. § 317.313(j) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(j) (家禽类)。  
203 9 C.F.R. § 317.313(k) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(k) (家禽类)。  
204 9 C.F.R. § 317.313(j) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(j) (家禽类)。  
205 9 C.F.R. § 317.313(l)、(m) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(l)、(m) (家禽类)。  
206 9 C.F.R. § 317.313(l) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(l) (家禽类)。

- 
- 207 9 C.F.R. § 317.313(q) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(q) (家禽类)。
- 208 9 C.F.R. § 317.313(q) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.413(q) (家禽类)。
- 209 9 C.F.R. § 317.354 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.454 (家禽类)。
- 210 9 C.F.R. § 317.354(b) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.454(b) (家禽类)。
- 211 9 C.F.R. § 317.354(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.454(c) (家禽类)。
- 212 9 C.F.R. § 317.354(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.454(e) (家禽类)。
- 213 9 C.F.R. § 317.354(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.454(e) (家禽类)。
- 214 9 C.F.R. § 317.356 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.456 (家禽类)。
- 215 9 C.F.R. § 317.361 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461 (家禽类)。
- 216 9 C.F.R. § 317.361 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461 (家禽类)。
- 217 9 C.F.R. § 317.361 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461 (家禽类)。
- 218 9 C.F.R. § 317.361(b)(4) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461(b)(4) (家禽类)。
- 219 9 C.F.R. § 317.361 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461 (家禽类)。
- 220 9 C.F.R. § 317.361(b)(6) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461(b)(6) (家禽类)。
- 221 9 C.F.R. § 317.361(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.461(c) (家禽类)。
- 222 9 C.F.R. § 317.362(b)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(b)(1) (家禽类)。
- 223 9 C.F.R. § 317.362(b)(2)、(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(b)(2)、(3) (家禽类)。
- 224 9 C.F.R. § 317.362(b)(5) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(b)(5) (家禽类)。
- 225 9 C.F.R. § 317.362(b)(6) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(b)(6) (家禽类)。
- 226 9 C.F.R. § 317.362(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(c) (家禽类)。
- 227 9 C.F.R. § 317.362(c) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(c) (家禽类)。
- 228 9 C.F.R. § 317.362(c)(2) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(c)(2) (家禽类)。
- 229 9 C.F.R. § 317.362(c)(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(c)(3) (家禽类)。
- 230 9 C.F.R. § 317.362(c)(4) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(c)(4) (家禽类)。
- 231 9 C.F.R. § 317.362(d)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(d)(1) (家禽类)。
- 232 9 C.F.R. § 317.362(d)(2)、(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(d)(2)、(3) (家禽类)。
- 233 9 C.F.R. § 317.362(d)(5) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(d)(5) (家禽类)。
- 234 9 C.F.R. § 317.362(d)(5) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(d)(5) (家禽类)。
- 235 9 C.F.R. § 317.362(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.462(e) (家禽类)。
- 236 9 C.F.R. § 317.354(d) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.454(d) (家禽类)。
- 237 9 C.F.R. § 317.363 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.463 (家禽类)。
- 238 9 C.F.R. § 317.363 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.463 (家禽类)。
- 239 9 C.F.R. § 317.380 (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.480 (家禽类)。
- 240 9 C.F.R. § 317.380(e) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.480 (e) (家禽类)。
- 241 9 C.F.R. § 317.360(b)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.460(b)(1) (家禽类)。
- 242 9 C.F.R. § 317.360(b)(2)、(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.460(b)(2)、(3) (家禽类)。
- 243 9 C.F.R. § 317.360(b)(4) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.460(b)(4) (家禽类)。
- 244 9 C.F.R. § 317.360(c)(1) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.460(c)(1) (家禽类)。
- 245 9 C.F.R. § 317.360(c)(2)(3) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.460(c)(2)(3) (家禽类)。
- 246 9 C.F.R. § 317.360(c)(4) (肉类) ; 9 C.F.R. § 381.460(c)(4) (家禽类)。
- 247 7 C.F.R. § 94.2 (2004)。
- 248 7 C.F.R. § 57.5 (2004)。
- 249 21 C.F.R. § 101.3 (2004)。“仿制品”定义为当配方产品营养低劣时，一种按配方制造的食品类似于识别标准涵盖的另一种食品。
- 250 21 C.F.R. § 160.115 (2004)。
- 251 *Id.*
- 252 21 C.F.R. § 160.105 (2004)。
- 253 21 C.F.R. § 160.180 (2004)。该百分比由“官方分析化学家协会的法定方法”中规定的方法确定，第 13 版，(1980)“总固体量、真空方法(3) — 正式最终审定”的第 17.006 和 17.007 节，通过引用纳入其中。
- 254 21 C.F.R. § 160.140 (2004)。
- 255 21 C.F.R. § 160.145(d) (2004)。

---

256 *Id.* 对溶菌酶和抗生物素蛋白含量降低的要求见第 160.140(a) 节。

257 21 C.F.R. § 101.5 (2004)。

258 *Id.*

259 7 C.F.R. § 94.2 (2004)。

260 9 C.F.R. § 590.150 (2004)。

261 9 C.F.R. § 590.413 (2004)。

262 9 C.F.R. § 590.412 (2004)。

263 9 C.F.R. § 590.410 (2004)。

264 21 C.F.R. § 160.110 (2004)。

265 21 C.F.R. § 160.115 (2004)。

266 21 C.F.R. § 160.105 (2004)。抗结剂的使用规定在 (a) 段。

267 21 C.F.R. § 101.22(k)(2) (2004)。

268 21 C.F.R. Part 101 (2004)。

269 9 C.F.R. § 590.411 (2004)。