食物過敏原標簽標示

如果您銷售或是生產**有包裝的食品**，食品中包含任何**主要過敏原**、**麩質源**或是**添加的亞硫酸鹽**，那您的產品可能需要有**過敏原標示**。

如何在標簽上**標示**過敏原：

在**原料**清單中

Ingredients: Apples, Pie crust [flour (wheat), shortening, liquid albumen (egg), salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
May contain pecans.

或

是使用**過敏原**提示警語

Ingredients: Apples, Pie crust [flour, shortening, liquid albumen, salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
Contains: Wheat, Egg, Milk.
May contain pecans.

Ingredients: Apples, Pie crust [flour (wheat), shortening, liquid albumen (egg), salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
May contain pecans.

如果包裝好的食物含主要食物過敏原、麩質源和添加了亞硫酸鹽，這些資訊必須在原料清單上至少標示一次。

Ingredients: Apples, Pie crust [flour (wheat), shortening, liquid albumen (egg), salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
May contain pecans.

主要食物過敏原、麩質源和添加的亞硫酸鹽如果是一種原料或是一種原料的成分之一，必須要標示。

Ingredients: Apples, Pie crust [flour (wheat), shortening, liquid albumen (egg), salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
May contain pecans.

盡管廠家一切操作都符合程式，一種食物過敏原或是麩質源仍有可能在無意中出現在食物中（如: 通過交叉感染），需要使用過敏原交叉感染聲明(或警語提示)。

食物過敏原、麩質源和添加的亞硫酸鹽也可被列在緊接原料清單的“過敏原提示”警語聲明中。“過敏原提示”警語聲明必須包括所有主要過敏原，即使它們已列在原料清單中。

Ingredients: Apples, Pie crust [flour, shortening, liquid albumen, salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
Contains: Wheat, Egg, Milk.
May contain pecans.

主要食物過敏原、麩質源和添加的亞硫酸鹽必須使用法規規定的特定名稱來標示，如“小麥”和“雞蛋”。

Ingredients: Apples, Pie crust [flour, shortening, liquid albumen, salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
Contains: Wheat, Egg, Milk.
May contain pecans.

建議過敏原交叉感染聲明(或提示警語)使用“可能包含 [X]”。其中“X”為主要食物過敏原或麩質源。

Ingredients: Apples, Pie crust [flour, shortening, liquid albumen, salt], Sugar, Flour, Lemon juice, Whole milk, Cinnamon.
Contains: Wheat, Egg, Milk.
May contain pecans.

完整的食物過敏原標簽標示要求: www.inspection.gc.ca/Labelling
加拿大衛生部食物過敏原宣傳資料: bit.ly/2tpmVMa

食物過敏原標簽標示

如果您銷售或是生產**有包裝的食品**，食品中包含任何**主要過敏原**、**麩質源**或是**添加的亞硫酸鹽**，那您的產品可能需要有**過敏原標示**。

了解**主要過敏原**：

花生

花生其實為一種蔬菜，生長在地下，不是樹堅果。

樹堅果

樹堅果包括杏仁、巴西胡桃、腰果、榛果、夏威夷豆，美洲山核桃、松子、開心果和核桃。在原料中的樹堅果必須使用這些名稱。

芝麻

芝麻經常用於面包、烘焙食品、早餐麥片、蘸醬和抹面包的醬，如鷹嘴豆泥。

牛奶

牛奶用於制作黃油、芝士、奶油和酸奶等多種產品。牛奶還會出現在多種烘焙產品、糕點亮澤劑、湯和醬中。

雞蛋

蛋黃和蛋白均有可能引起過敏反應。雞蛋經常用於油炸麵糊食品和糕點中。它還用於食品粘合劑或是餡料中。

大豆

大豆經常用於肉湯、濃縮湯精塊、麥片和烘焙食品。大豆還用於醬料，如醬油和照燒醬。

小麥

小麥用於制造白面粉和全麥面粉。小麥還可以是面包、早餐麥片、意大利面、烘焙食品、醬料和調味品的原料。

甲殼類和貝類

甲殼類和貝類必須使用甲殼類和貝類的常用名，甲殼類如螃蟹或蝦；或是貝類，如牡蠣或是蚌。甲殼類和貝類有時會統稱為貝類。

芥茉

芥茉籽用於制作美式芥茉醬、芥茉粉和芥茉醬。芥茉可以出現在香料和調味料、醬和湯料，還有些沙拉醬和調味醬這樣的調味料中。

魚類

魚類必須使用魚類的常用名，如吞拿魚或是大比目魚。

亞硫酸鹽

雖然並不是真正的過敏原，亞硫酸可以引起對亞硫酸鹽敏感的人的嚴重不良反應。亞硫酸鹽有可能用於大多數葡萄酒和某些啤酒中，還經常用於果脯中，如杏幹、幹棗、李子幹和葡萄幹中。

麩質

雖然並不是一個真正的過敏原，麩質有可能引起乳糜瘻患者的嚴重不良反應。麩質源包括大麥、黑麥、燕麥、黑小麥和小麥。麩質源必須使用這些名稱標示。

完整的食物過敏原標簽標示要求: www.inspection.gc.ca/Labelling
加拿大衛生部食物過敏原宣傳資料: bit.ly/2tpmVMa