

Центр по безопасности пищевых продуктов

Указания по маркировке пищевых аллергенов, пищевых добавок и формату даты

Пищевые продукты и лекарства (Состав и Маркировка)

(Поправка) Регламент 2004 года

Указания по маркировке пищевых аллергенов, пищевых добавок и формату даты

ВВЕДЕНИЕ

Пищевые продукты и лекарства (Состав и маркировка) (Поправка) Регламент 2004 года (поправочный регламент) был введен в действие 9 июля 2004 года. Для того, чтобы способствовать адаптации торговли к изменениям, выдвинутым Поправочным Регламентом, в частности по следующим аспектам:

- a. Маркировка аллергенных субстанций;
- b. Маркировка пищевых добавок; и
- c. Маркировка формата даты,

Департамент пищевой и экологической гигиены подготовил эти указания по маркировке при консультациях с представителями торговли.

2. Предприятия, занятые производством, оптовым и розничным бизнесом предупакованных пищевых продуктов поощряются к ознакомлению с новыми требованиями, изложенными в Поправочном Регламенте и к удостоверению в том, что их продукты соответствуют этим требованиям на 9 июля 2007 года или ранее.

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

3. Эти указания предназначены для использования как общая справка только для целей маркировки. Информация, содержащаяся в этих указаниях, не является исчерпывающей. Конкретные вопросы должны рассматриваться в каждом конкретном случае. Для подробных правовых положений, регулирующих маркировку предупакованных пищевых продуктов, смотрите Регламент Пищевые Продукты и Лекарства (Состав и Маркировка, Гл. 132 W).

АЛЛЕРГЕНЫ

Цель законодательной поправки

4. Аллергены влияют на жизни миллионов людей по всему миру. Пищевая аллергия – это реакция иммунной системы организма на некоторые вещества или ингредиенты в пищевых продуктах. По этой причине, маркировка аллергенных веществ важна и существенна для подверженных лиц. Для них присутствие аллергенов в пище потенциально угрожает жизни. В настоящее время не существует лечения от пищевой аллергии. Единственным успешным методом борьбы с аллергией является избегание пищевых продуктов, содержащих аллергены. В таких случаях люди должны полагаться на точную маркировку пищевых продуктов.

5. Считается, что приверженность Надлежащей Производственной Практике (GMP - НПП) существенна для уменьшения загрязнения пищевых продуктов веществами, включающими аллергены. В дополнение к обеспечению правильной и полной маркировки пищевых продуктов их изготовители должны оценивать все аспекты своих операций для формулировки и разработки планов по контролю неидентифицированных аллергенов. Подробная информация об аллергенных веществах, присутствующих в конечных пищевых продуктах должна регистрироваться для будущей справки.

6. Как часть миссии общественного здоровья в обеспечении безопасности продовольствия, Правительство выдвинуло требования к маркировке аллергенов параллельно аналогичным требованиям Комиссии по Продовольственному Кодексу, чтобы держаться в курсе мировой тенденции и обеспечить информированный выбор для потребителей.

Законодательные Требования

7. Новое положение, как изложено в параграфе 2(4Е) Приложения 3 к Регламенту по пищевым продуктам и лекарствам (Состав и маркировка), (Гл. 132) (Регламент) требует декларирования присутствия известных веществ, вызывающих аллергию, на этикетках пищевых продуктов. Оно утверждает, что:

- a. Если пищевой продукт состоит из или содержит любое из следующих веществ:
 - i. злаки, содержащие глютен (а именно пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, их гибридизированные виды и их продукты);
 - ii. ракообразные и продукты из них;
 - iii. яйца и продукты из яиц;
 - iv. рыба и рыбные продукты;
 - v. арахис, соевые бобы и их продукты;
 - vi. молоко и молочные продукты (включая лактозу);
 - vii. лесные орехи и продукты из них;

наименование вещества должно быть указано в списке ингредиентов.

- b. Если пищевой продукт состоит из или содержит сульфиты в концентрации 10 частей на миллион или более, в списке ингредиентов должны быть указаны функциональный класс сульфита и его наименование.

8. Восемь субстанций, перечисленных выше, были признаны ответственными за 90% пищевых аллергических реакций. Для полного соответствия положению закона, наименования субстанций, как предписано Регламентом, должны быть указаны в перечне ингредиентов. Некоторые из этих продуктов, такие как молоко и яйца, часто используются в качестве пищевых ингредиентов в готовых продуктах. В целях пищевой безопасности требуется, чтобы они были обозначены в перечне ингредиентов, если присутствуют в конечных пищевых продуктах согласно Регламенту.

Примеры

9. Следующие примеры считаются приемлемыми

"Пшеница"; "Рожь"; "Мука (злаки, содержащие глютен)"; "Яйцо";

"Креветка (Ракообразное)"; "Крабовое мясо (Продукты ракообразных)"; "Рыба";

"Скумбрия (рыба)"; "Рыбное мясо"; "Арахис"; "Соевый соус (содержит соевые бобы)";

"Вкусовые и ароматизирующие добавки (содержат арахис)"; "Молоко"; "Лактопротеин (Казеин) (молочный продукт)";

МАРКИРОВКА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Цель законодательной поправки

10. До поправок, сделанных 9 июля 2004 года, параграф 2(5) Приложения 3 к Регламенту требовал, чтобы добавка, составляющая один из ингредиентов пищевого продукта, должна быть указана по ее конкретному названию или соответствующей категории или по названию и категории. В некоторых случаях, конкретные наименования пищевых добавок, входящих в пищевой продукт, не включаются в этикетки. Для того, чтобы предоставить больше информации потребителю и для согласованности со стандартами, изданными Комиссией по Продовольственному Кодексу, параграф 2(5) Приложения 3 к Регламенту был изменен.

Законодательные Требования

11. Поправленный параграф 2(5) Приложения 3 к Поправочному Регламенту требует, что добавка, составляющая один из ингредиентов предупакованного пищевого продукта должна быть перечислена как по своему функциональному классу, так и по своему конкретному наименованию или своему идентификационному номеру по Международной цифровой системе кодификации пищевых добавок (INS). Торговля также имеет свободу использования префикса "E" или "e" с номером INS, как это принято Европейским Союзом по системе E-нумерации.

12. Что касается номенклатуры INS, то это означает, что данная система нумерации принимается Комиссией по Продовольственному Кодексу для идентификации пищевых добавок в списке ингредиентов предупакованных продуктов питания. Соответствующую информацию о INS для пищевых добавок можно получить на веб-странице CFS (http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_13_ins.html).

Примеры

13. Если в пище содержится добавка, а именно бензойная кислота, которая должна использоваться в качестве консерванта, составляющего один из ингредиентов, она должна указываться в списке ингредиентов по функциональному классу и либо его конкретному названию, либо по ее номеру INS, или " E ", т.е. Консервант (бензойная кислота) или консервант (E 210) или консервант (210).

МАРКИРОВКА ФОРМАТА ДАТЫ

Цель законодательной поправки

14. Поправочный регламент обеспечивает большую гибкость при маркировке срока годности путем исключения требования о том, чтобы даты были перечислены в строгом порядке дня, месяца и года. Кроме того, это облегчает для потребителей понимание даты истечения срока годности, так как теперь оно будет указано как английскими буквами, так и китайскими иероглифами.

Законодательные Требования

15. Согласно поправленному параграфу 4 Приложения 3 к Регламенту, обозначение срока годности арабскими цифрами больше не требуется быть выраженным в строгом порядке день, месяц, год. Вместо этого день, месяц и год могут появляться в любом порядке. День должен указываться словами "DD", "dd", "D" или "d" в английской надписи и "日" по-китайски; месяц указывается словами "MM", "mm", "M" или "m" в английской надписи и "月" по-китайски; и год указывается словами "YY", "yy", "Y" или "y" в английской надписи и "年" по-китайски.

Примеры

16. Что касается требований к указанию срока годности, то следующие примеры считаются приемлемыми:

- a. Y M D ;
- b. Y D M ;
- c. dd mm yy;
- d. y m d ;
- e. Y M D ;
- f. DD MM YY.

ЛЬГОТНЫЙ ПЕРИОД

17. Чтобы дать торговле достаточное время для изменения маркировки их предупакованных пищевых продуктов, где это необходимо, предоставляется льготный период в 36 месяцев с 9 июля 2004 года. Правительство примет принудительные меры, когда льготный период истечет 9 июля 2007 года.

Приложение I

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

(A) Маркировка пищевых аллергенов

1. Существует ли предел допуска для аллергенных веществ?

В настоящее время нет предела допуска для аллергенных веществ в пище, поскольку обычно считается, что количество аллергенного белка, необходимое для вызывания аллергической реакции, может быть очень маленьким.

2. Могу ли я использовать оговорку "может содержать аллергены" на этикетках продуктов питания?

В настоящее время нет международного соглашения об использовании предупреждения об аллергенах на этикетках продуктов питания. Рассмотрев точки зрения торговли, мы склонны принимать предложение торговли позволить давать предупреждение для конкретного пищевого аллергена на этикетках пищевых продуктов. Заявление должно быть отмечено в конце или в непосредственной близости от списка ингредиентов, если аллергены не используются в качестве ингредиента в пищевом продукте, а производятся на производственной линии, разделяемой с продуктами, содержащими аллергены, или на фабрике, где также обрабатываются указанные аллергены. Предупреждение должно быть в одном из следующих форматов:

- a. "Может содержать следы (НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА)";
- b. "Содержит следы (НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА)"; или
- c. "Производится на фабрике, где (НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА)" также обрабатывается.

Тем не менее, использование предупреждающего заявления об аллергенах не может быть подчеркнуто слишком сильно и не должно использоваться как способ уклонения от ответственности за осуществление «всех разумных мер предосторожности и всей должной осмотрительности», чтобы предотвратить перекрестное загрязнение. Кроме того, "Может содержать" – это обоюдоострый меч. Принимая во внимание, что когда эта надпись используется ответственно, предназначена для того, чтобы предупредить тех, кто страдает аллергией на вещество, относящееся к возможному риску, некоторые из тех же страдающих, как правило, считают ее несправедливой, лишая их права выбора.

3. Есть какие-либо примеры действий, которые считаются "обоснованными", "добросовестными" и "наилучшими усилиями", как это предписано в Поправочном Регламенте?

Для определения, действовал ли ответчик "разумно" и "добросовестно", или использовал "наилучшие усилия", подготовка сертификатов или отчетов лабораторных испытаний, полученных от импортера или производителя, и демонстрация мер, принятых ответчиком для проверки точности таких документов могут быть приняты во внимание для обоснования возражений по иску.

4. Существуют исследования, в которых говорится, что рафинированное арахисовое масло не вызывает никаких аллергических реакций даже у пациентов с известной арахисовой аллергией. Будет ли очищенное арахисовое масло или другие продукты подобной природы освобождены от декларирования аллергена?

Такие продукты не освобождаются от декларирования аллергена. Если рафинированное арахисовое масло является единственным ингредиентом, и его название продукта ясно указывает на присутствие арахиса, считается, что оно соответствует действующей норме маркировки. Однако, если очищенное арахисовое масло содержит более одного ингредиента, название аллергенного белка должно соответствовать требованию декларирования аллергена.

5. Чтобы избежать длинного списка ингредиентов, приемлемо ли объявлять аллергены в другом месте?

№ Аллергенные вещества должны быть указаны в списке ингредиентов, как того требует закон. Однако, дополнительные заявления, такие как «эта пища содержит (название пищевых аллергенов)», могут быть напечатаны на другой части этикетки пищевого продукта, чтобы предупредить потребителей с повышенной чувствительностью.

6. Необходимо ли декларировать аллергенное вещество в списке ингредиентов, если название самого пищевого продукта уже декларирует наличие аллергена?

Продукт с одним ингредиентом, например, арахисовое масло, освобождается от маркировки списка ингредиентов в соответствии с Приложением 4 к Регламенту по пищевым продуктам и лекарствам (Состав и маркировка), Гл. 132W. Поэтому, если название пищевого продукта с одним ингредиентом ясно заявляет о наличии аллергена, то есть арахиса, нет необходимости объявлять аллерген в списке ингредиентов. С другой стороны, если пищевой продукт содержит более одного ингредиента, необходимо указать название аллергенных веществ в списке ингредиентов в соответствии с пунктом 2 (4E) Приложения 3 к вышеупомянутому Регламенту.

7. Необходимо ли указывать аллергенное вещество, если сам ингредиент уже говорит о природе?

Нет необходимости указывать аллергенное вещество в списке ингредиентов, если название источника пищи, из которого происходит основной пищевой аллерген, появляется в наименовании ингредиента, например, твердые вещества молока четко указывают на то, что ингредиент поступает из молока, там не нужно маркировать его, чтобы читать как «Молочные твердые вещества (содержащие молоко)». Аналогичным образом, использование "Порошок яичного белка" вместо "Порошок яичного белка (яичный продукт)" также приемлемо.

8. Как я могу обнаружить наличие аллергенов в пище? Какой метод правительство примет для тестирования аллергенов?

Прохождение по списку ингредиентов – самый простой способ узнать о наличии аллергена в пище. Тестовые наборы также имеются в продаже для обнаружения аллергенов в пищевых продуктах. Информация может быть получена от АОАС International, а также от поставщиков тестовых наборов ELISA. Правительство будет рассматривать новейшие разработки методов тестирования при принятии решения о методах использования. В настоящий момент тестовый набор ELISA будет принят правительством в качестве метода тестирования на пищевые аллергены.

9. Большинство расфасованных продуктов в Гонконге поступают из Китая и Юго-Восточной Азии, у которых нет системы управления аллергенами (AMS), и сложно ли местному импортеру / розничному торговцу соответствовать правилам маркировки аллергенов?

Хотя в рассматриваемых странах может и не быть системы AMS, производитель должен знать о наличии известных пищевых аллергенов, когда они являются преднамеренной частью пищи, независимо от источника.

10. Каковы пределы обнаружения аллергенов в пищевых продуктах?

Для обнаружения аллергена в образце пищи будет принят разумно практично низкий предел обнаружения по наилучшей доступной технологии. Будет сделана ссылка на пределы обнаружения, предоставляемые коммерчески доступными тестовыми наборами.

11. Допустимо ли обозначать лосось и скумбрию вместо лосося (рыбы) и скумбрии (рыбы)?

Цель маркировки аллергенов - предупредить восприимчивого потребителя, чтобы избежать пищевых продуктов, содержащих аллергены. Поэтому ингредиенты в пищевых продуктах должны быть перечислены по их «общепринятому или обычному имени», знакомому потребителю. В соответствии с Поправочным Регламентом, название аллергенных веществ должно быть указано в списке ингредиентов. В этом примере название аллергенного вещества, то есть рыба, не указано в названии ингредиента лосось и скумбрия, и поэтому считается неприемлемым в соответствии с Поправочным Регламентом.

12. Перекрестный загрязнитель не является намеренным ингредиентом, добавленным к пище, он не подпадает под определение "ингредиент" и, следовательно, следует ли его не принимать как часть ингредиента в списке ингредиентов?

Согласно параграфу 2 (4E) Регламента по пищевым продуктам и лекарствам (Состав и маркировка), Гл. 132W, если пища состоит из или содержит пищевой аллерген, название вещества указывается в списке ингредиентов. Поэтому, хотя непреднамеренно введенный аллерген не является необходимым ингредиентом в пищевом продукте, его присутствие должно быть раскрыто в списке ингредиентов или в непосредственной близости от списка ингредиентов. Это не будет путать или вводить в заблуждение потребителя, если он действительно присутствует в готовом продукте. Производитель несет ответственность за определение того, были ли пищевые аллергены перекрестного загрязнения введены в готовый пищевой продукт во время обработки и упаковки, и, соответственно, указание их присутствия на этикетке пищевого продукта. Если производитель предпринял все возможные шаги для предотвращения перекрестного загрязнения и все же не исключает возможности наличия перекрестно загрязненных пищевых аллергенов в пищевых продуктах, он или она может рассмотреть использование предупреждения, указанного в вопросе 2 выше.

13. Если продукт содержит арахисовую пасту, можно ли обозначить ее как "арахисовая паста" вместо "арахисовая паста (содержит арахис)"?

Как и в вопросе 7 выше, ответ на этот вопрос да.

14. Согласно Кодексу, вспомогательные средства для обработки освобождаются от маркировки в списке ингредиентов. Применимо ли это исключение также к маркировке аллергенов?

Очень низкий уровень аллергенного вещества может вызывать аллергическую реакцию у восприимчивых потребителей. Поэтому все ингредиенты, включая вспомогательные средства для обработки, которые составляют часть продукта питания и содержат аллергенное вещество, должны быть объявлены в списке ингредиентов в соответствии с пунктом 2 (4Е) Приложения 3 Регламента по пищевым продуктам и лекарствам (Состав и маркировка), Гл. 132W.

15. Существуют ли какие-либо маркировочные форматы или методы маркировки пищевых аллергенов, рекомендованных CFS?

Мы рекомендуем использовать один или несколько из следующих способов раскрытия присутствия аллергенов в продукте:

- a. Использование заявления, такого как "Содержит _____", с пропуском, заполненным указанными пищевыми аллергенами (например, Содержит сою и молоко) Это заявление должно быть помещено в конце или в непосредственной близости к декларации ингредиентов.
- b. Использование в декларации ингредиентов в скобках после названия ингредиента или названия класса, которые идентифицируют аллергены, присутствующие в ингредиенте (например, "натуральный ароматизатор (арахис и соя)", "сыворотка (молоко)", "скумбрия (рыба)").
- c. Использование в декларации ингредиента наименования, которое идентифицирует наличие аллергена, такого как "натуральный аромат арахиса", "порошок яичного белка", "арахисовая паста".
- d. Использование жирного шрифта или другого выделения в декларации ингредиентов или в заявлениях об аллергии в непосредственной близости от декларации ингредиентов.

(B) Пищевая добавка

11. Как должна быть маркирована добавка, если номер INS отсутствует?

Добавка должна быть маркирована ее функциональным классом и ее конкретным наименованием, если у нее нет номера INS.

2. Будет ли декларация функционального класса необязательной (например, "лимонная кислота" вместо "кислота (лимонная кислота)"?)

Декларация функционального класса добавки является обязательной. В приведенном примере она должна быть указана как "кислота (лимонная кислота)", если лимонная кислота функционирует как кислота в соответствующем пищевом продукте.

3. Есть ли необходимость декларировать витамины и минералы?

В соответствии с Регламентом те витамины и минералы, которые добавляются исключительно для целей усиления или обогащения пищевого продукта или восстановления составляющих пищевого продукта, не классифицируются как пищевые добавки и не должны маркироваться таким же образом, как и добавки. Однако, эти витамины и минералы должны быть указаны как ингредиенты в списке ингредиентов. Однако, если витамины добавляются к пищевому продукту для достижения определенных технических функций, их следует указывать так же, как и добавки.

4. Можем ли мы использовать китайские названия для добавок, принимаемых материком? Если нет, то где мы можем найти китайские названия для добавок, так как нет китайской версии для списка INS Кодекса?

Можно посмотреть веб-сайт CFS (http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_13_ins.html) для получения соответствующей информации. В случае отсутствия юридического китайского перевода добавок в местном законодательстве, нужно использовать китайское название, обычно принимаемое торговлей и органом власти, например, китайский перевод, принятый материком.

5. Существует ли какое-либо исключение в отношении декларации ингредиентов, если поставщик не предоставляет информацию о формуле смешанных добавок из-за коммерческой тайны?

№ Ответственность торговли заключается в том, чтобы перечислить ингредиенты для информации потребителей. Предоставление такой информации не приведет к утечке коммерческой тайны, поскольку формула не требуется.

6. Допустимо ли объявлять функциональный класс, за которым следует как конкретное название, так и номер INS пищевой добавки, добавленной в пищевой продукт?

Да, допустимо объявлять функциональный класс, за которым следует как конкретное название, так и номер INS пищевой добавки, добавленной в пищевой продукт.

7. Каковы пределы обнаружения добавок в пищевых продуктах?

Для обнаружения добавки в образце пищевого продукта будет принят разумно практичный низкий предел обнаружения по наилучшей доступной технологии. Соответствующие допуски будут приниматься для тех добавок, которые, может быть, естественным образом присутствуют в пищевом продукте или в сырье и присутствуют в конечном продукте.

Если ингредиент естественным образом присутствует в сырье и не предназначен для добавления в пищу, нет необходимости декларировать его в списке ингредиентов.

(C) Формат даты

1. Может ли дата истечения срока годности [d / m / y] указываться либо прописными, либо строчными буквами?

.Да. И прописные, и строчные буквы допустимы.

2. Может ли китайским иероглифам разрешаться предшествовать английским буквам или следовать им?

.Да. Китайские символы могут предшествовать английским буквам или наоборот.

3. Можно ли поставить арабские цифры над или под датой истечения срока годности?

.Да. Цифры могут быть помещены над, под или рядом с датой истечения срока годности.

4. Является ли юридически приемлемым указывать срок годности как DD, MM, YYYY?

Да, указанный формат даты является приемлемым, хотя предпочтительнее придерживаться указанного формата.

(D) Другое

1. Если фасованные пищевые продукты поставляются исключительно в учреждение кейтеринга для дальнейшего приготовления и обработки, все равно необходимо соблюдать Поправочный Регламент для предоставления как функционального класса, так и конкретного наименования или E. Количество пищевых добавок, добавленных в пищевую продукт?

.Да. Для всех фасованных продуктов, за исключением тех, для которых предоставлено исключение, необходимо предоставлять как функциональный класс, так и конкретное название или E. Количество пищевых добавок, добавленных в пищевую продукт.

2. Является ли приемлемым использование наклейки для предоставления такой информации, как «Может содержать (название аллергенов)» и «конкретные название добавок» вместо того, чтобы печатать на этикетке пищевого продукта?

.Да. Использование наклейки приемлемо. Тем не менее, требуется письменное разрешение изготовителя соответствующего пищевого товара, прежде чем вы сможете наклеить наклейку на оригинальную упаковку.

3. Для коммерческой смеси добавок поставщикам следует раскрывать информацию только о «эмульгаторе и стабилизаторе» и не обязательно предоставлять торговле процент добавленной добавки. Таким образом, мы можем декларировать ее только как "эмульгатор" и "стабилизатор" (E XXX, E XXX)?

Согласно существующему законодательству о маркировке, нет необходимости раскрывать% пищевых добавок, добавленных в пищу. Только функциональное использование и конкретное название или E. Требуется количество добавленных пищевых добавок.

4. Если существующие классификационные классы, изложенные в законодательстве о маркировке, не охватывают технологическую функцию некоторых пищевых добавок, как ее следует маркировать?

23 функциональных класса пищевых добавок, перечисленных в п. 2(6) Приложения 3 Регламента по пищевым продуктам и лекарствам (Состав и маркировка), Гл. 132W покрыли функциональные классы обычных пищевых добавок. Например, функциональное использование целлюлозы может быть помечено как "стабилизатор".

5. Допустимо ли обозначать арабские цифры как 08.08.2006, если на этикетке напечатано английскими буквами только как "DD, MM, YY"?

Да, но предпочтительно следовать указанному формату.

6. Поскольку система тестирования или обнаружения различается между Гонконгом, Китаем и Азией, местным торговцам трудно обнаружить те аллергены/ингредиенты, которые не указаны на веб-сайте правительства. Что должна делать торговля?

Ответственность поставщика или импортера заключается в получении соответствующей информации от производителей относительно пищевых аллергенов/пищевых добавок, присутствующих в пищевом продукте.

7. В целях соблюдения установленных законом требований в отношении наличия аллергенов, пожалуйста, подтвердите, освобождается или нет от таких требований маркировки производитель пива из зерновых в Гонконге (например, из солода и кукурузы) в качестве одного из его ингредиентов?

В соответствии с Приложением 4 Регламента по пищевым продуктам и лекарствам (Состав и маркировка), Гл. 132W, напитки со крепостью спирта более 1,2%, но менее 10% освобождаются от предоставления информации о пищевой маркировке, требуемой в Приложении 3, за исключением пунктов 3 и 4 вышеупомянутого Регламента. В связи с этим, если указанное пиво имеет спиртовую крепость более 1,2%, оно также освобождается от маркировки аллергенов. Однако, если указан перечень ингредиентов, он должен соответствовать положению о маркировке аллергенов.

8. Если пищевой аллерген может быть обнаружен только на уровне ppb, а не на уровне ppm, необходимо ли заявлять о наличии пищевого аллергена на этикетке пищевого продукта?

Уровень обнаружения наборов для тестирования ELISA, который в настоящее время принят Правительственной лабораторией, находится на уровне ppm.

9. Если этикетка продукта декларирует одновременно функциональный класс, конкретное имя и номер INS, является ли законно приемлемым неиспользование терминов или описаний функциональных классов и пищевых добавок, перечисленных в соответствующих регламентах по пищевым продуктам?

Нет, она должна следовать законодательству.