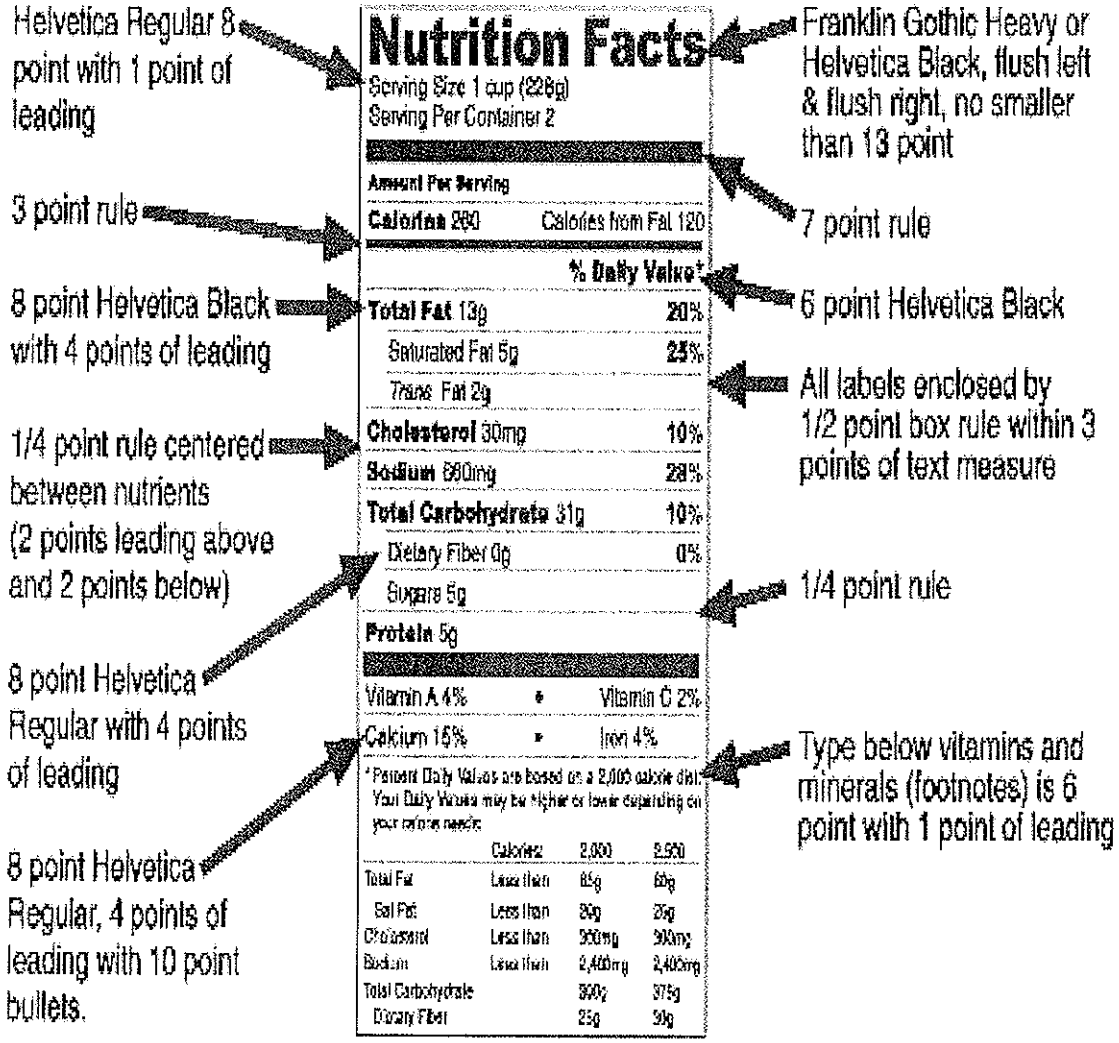
Helvetica Regular 8 point with 1 point of leading
3 point rule
8 point Helvetica Black with 4 points of leading
1/4 point rule centered between nutrients (2 points leading above and 2 points below)
8 point Helvetica Regular with 4 points of leading
8 point Helvetica Regular, 4 points of leading with 10 point bullets.
Nutrition Facts
Serving Size 1 cup (228g)
Serving Per Container 2
Amount Per Serving
Calories 260
Calories from Fat 120
% Daily Value*
Total Fat 13g 20%
Saturated Fat 5g 25%
Trans Fat 2g
Cholesterol 30mg 10%
Sodium 660mg 28%
Total Carbohydrate 31g 10%
Dietary Fiber 0g 0%
Sugars 5g
Protein 5g
Vitamin A 4% • Vitamin C 2%
Calcium 15% • Iron 4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:
Calories: 2,000 2,500
Total Fat Less than 65g 80g
Sat Fat Less than 20g 25g
Cholesterol Less than 300mg 300mg
Sodium Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate 300g 375g
Dietary Fiber 25g 30g
Franklin Gothic Heavy or Helvetica Black, flush left & flush right, no smaller than 13 point
7 point rule
6 point Helvetica Black
All labels enclosed by 1/2 point box rule within 3 points of text measure
1/4 point rule
Type below vitamins and minerals (footnotes) is 6 point with 1 point of leading

Nutrition Facts/Datos De Nutricion

Serving Size/Tamano por Racion 1 cup/1 taza (228g)

Servings Per Container/Raciones por Envase 2

Amount Per Serving/Cantidad por Racion

Calories/Calorias 260 Calories from Fat/Calorias de Grasa 120

	% Daily Value*/% Valor Diario*
Total Fat/Grasa Total 0g	20%
Saturated Fat/Grasa Saturada 5g	25%
Cholesterol/Colesterol 30mg	10%
Sodium/Sodio 660mg	28%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 31g	11%
Dietary Fiber/Fibra Dietetica 0g	0%
Sugars/Azucares 5g	
Protein/Proteinas 5g	

Vitamin/ Vitamina A 4% • Vitamin/ Vitamina C 2%

Calcium/ Calcio 15% • Iron/ Hierro 4%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

*Los porcentajes de Valores Diarios estan basados en una dieta de 2,000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas:

	Calories/Calorias:	2,000	2,500
Total Fat/ Grasa Total	Less than/Menos de	65g	80g
Saturated Fat/ Grasa Saturada	Less than/Menos de	20g	25g
Cholesterol/ Colesterol	Less than/Menos de	300mg	300mg
Sodium/ Sodio	Less than/Menos de	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate/ Carbohidratos Total		300g	375g
Dietary Fiber/ Fibra Dietetica		25g	30g

Bilingual Label

Definiciones de las afirmaciones de contenido de nutrientes (folleto)

Nutriente	Libre	Bajo	Reducido/Menos	Comentarios
Calorías	Menos de 5 calorías por cantidad de referencia y por ración a la que corresponde la etiqueta	40 calorías o menos por cantidad de referencia	Al menos un 25% menos de calorías por cantidad de referencia que un alimento de referencia adecuado	"Dietético": Si un 50% o más de las calorías son de grasa, la grasa debe reducirse en al menos un 50% en la cantidad de referencia. Si menos de un 50% de calorías son de grasa, la grasa debe reducirse en, al menos, un 50% o se debe reducir 1/3 de las calorías en la cantidad de referencia
Grasas totales	Menos de 0.5 g por cantidad de referencia y por ración a la que corresponde la etiqueta	3 g o menos por cantidad de referencia	Al menos un 25% menos de grasa por cantidad de referencia que un alimento de referencia adecuado	"__% libre de grasas": Se acepta si cumple con los requisitos de "bajo en grasas" 100% libre de grasas: El alimento debe ser "libre de grasas"
Grasas saturadas	Menos de 0.5 g de grasas saturadas y menos de 0.5 g de ácidos grasos trans por cantidad de referencia y por ración a la que corresponde la etiqueta	1 g o menos por cantidad de referencia, y 15% o menos de calorías de grasas saturadas	Al menos un 25% menos de grasas saturadas por cantidad de referencia que un alimento de referencia adecuado	Junto a todas las afirmaciones relacionadas con las grasas saturadas, se debe especificar la cantidad de colesterol si es 2 mg o más por cantidad de referencia; la cantidad total de grasas se debe especificar si es más de 3 g por cantidad de referencia

Colesterol	Menos de 2 mg por cantidad de referencia y por ración a la que corresponde la etiqueta	20 mg o menos por cantidad de referencia (y por 50 g de alimento si la cantidad de referencia es pequeña)	Al menos un 25% menos de colesterol por cantidad de referencia que un alimento de referencia adecuado	Las afirmaciones relacionadas con el colesterol se aceptan únicamente cuando el alimento contiene 2 g o menos de grasas saturadas por cantidad de referencia;

Nutriente	**Libre**	**Bajo**	**Reducido/Menos**	**Comentarios**
Sodio	Menos de 5 mg por cantidad de referencia y por ración a la que corresponde la etiqueta	140 mg o menos por cantidad de referencia	Al menos un 25% menos de sodio por cantidad de referencia que un alimento de referencia adecuado	"Dietético" (en el caso de productos reducidos en sodio): Si el alimento es "bajo en calorías" y "bajo en grasas", y el sodio se reduce en, al menos, un 50%

Nutriente	**Libre**	**Bajo**	**Reducido/Menos**	**Comentarios**
Azúcares	"Libre de azúcar": Menos de 0.5 g de azúcares por cantidad de referencia y por ración a la que corresponde la etiqueta	No se define. No se especifica la ingesta recomendada	Al menos un 25% menos de azúcares por cantidad de referencia que un alimento de referencia adecuado	Se aceptan las frases "No contiene azúcares agregados" y "Sin azúcares agregados" si no se han agregado azúcares ni ingredientes que contengan azúcares durante el procesamiento del alimento. Se debe indicar si el alimento no es "bajo en calorías" o "reducido en calorías"

- "Cantidad de referencia" = cantidad de referencia que se consume habitualmente.

Guía de etiquetas de los alimentos de la FDA de los Estados Unidos para

las afirmaciones de salud

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Calcio y osteoporosis--21 CFR 101.72	- Alto en calcio. - Asimilable (biodisponible). - Los suplementos deben desintegrarse y disolverse. - El contenido de fósforo no puede ser mayor que el contenido de calcio.	Al mencionar los factores de riesgo o la enfermedad, indica que la enfermedad depende de varios factores: Sexo: femenino. Raza: caucásica y asiática. Edad: en etapa de crecimiento. Principal población afectada: mujeres, caucásicas y asiáticas, adolescentes y adultas jóvenes, que atraviesan el período de formación de huesos. Factores adicionales necesarios para disminuir el riesgo: ingerir alimentos saludables, realizar ejercicios con regularidad. Mecanismo que relaciona el calcio con la osteoporosis: optimiza la masa ósea	Realizar ejercicios con regularidad y seguir una dieta sana con suficiente cantidad de calcio ayuda a las mujeres blancas y asiáticas, adolescentes y adultas jóvenes, a mantener la buena salud de sus huesos y puede reducir el alto riesgo de osteoporosis en una etapa posterior de sus vidas.

		máxima. Los alimentos o suplementos que contienen más de 400 mg de calcio deben especificar que la ingesta total de más de 2,000 mg de calcio no proporciona beneficios adicionales para la salud de los huesos.	

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Sodio e hipertensión--21 CFR 101.74	- Bajo en sodio.	*Términos exigidos:* - "Sodio", "hipertensión" Incluye declaración médica (las personas con hipertensión deben consultar con su médico) en caso de que la afirmación indique hipertensión o presión arterial normal.	Las dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de hipertensión, una enfermedad asociada a múltiples factores.

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Grasa alimentaria y cáncer--	- Bajo en grasa. (Pescado y carnes de caza: "extra magras")	*Términos exigidos:* - "Grasa total" o "grasa" - "Algunos tipos de cáncer" o "algunos cánceres" No especifica tipos de grasas o de ácidos grasos que se relacionen con el	El desarrollo del cáncer depende de múltiples factores. Una dieta baja en grasa total puede reducir el riesgo de contraer algunos tipos de cáncer.

		riesgo de contraer cáncer.	

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Grasas saturadas y colesterol en la dieta, y riesgo de enfermedad cardíaca coronaria--	- Bajo en grasas saturadas. - Bajo en colesterol . - Bajo en grasa. (Pescado y carnes de caza: "extra magras")	*Términos exigidos:* - "Grasas saturadas y colesterol". - "Enfermedad cardíaca coronaria" o "enfermedad cardíaca". Incluye declaración médica (las personas con elevado colesterol total en sangre, o LDL, deben consultar con su médico) si la afirmación indica presencia elevada o normal de colesterol total en sangre o LDL.	Si bien son múltiples los factores que influyen en las enfermedades cardíacas, las dietas bajas en grasas saturadas y colesterol pueden reducir el riesgo de padecer esta enfermedad.

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Cereales, frutas y vegetales que contienen fibras, y cáncer--	- Cereales, frutas o vegetales que contienen fibra alimentaria. - Bajo en grasa . - Una buena fuente de fibra alimentaria (sin fortificación).	*Términos exigidos:* - "Fibra", "fibra alimentaria" o "fibra alimentaria total" - "Algunos tipos de cáncer" o "algunos cánceres" No especifica tipos de fibra alimentaria que se relacionen con el riesgo de contraer cáncer.	Las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, frutas y vegetales que contengan fibra pueden reducir el riesgo de padecer algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada a múltiples factores.

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Frutas, vegetales y cereales que contengan fibra, especialmente fibra soluble, y riesgo de contraer enfermedad cardíaca coronaria--	- Frutas, vegetales o cereales que contengan fibra. - Bajo en grasas saturadas. - Bajo en colesterol. - Bajo en grasa. - Al menos 0.6 gramos de fibra soluble por RA (sin fortificación). - Contenido de fibra soluble especificado en la etiqueta.	*Términos exigidos:* - "Fibra", "fibra alimentaria", "algunos tipos de fibra alimentaria", "algunas fibras alimentarias" o "algunas fibras" - "Grasas saturada" y "colesterol" - "Enfermedad cardíaca" o "enfermedad cardíaca coronaria" Incluye declaración médica ("las personas con elevado colesterol total en sangre, o LDL, deben consultar con su médico") si la afirmación indica presencia elevada o normal de colesterol total en sangre o LDL.	Las dietas bajas en grasas saturadas y en colesterol, y ricas en frutas, vegetales y cereales, que contengan algunos tipos de fibra alimentaria, especialmente fibra soluble, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardíaca, una enfermedad asociada a múltiples factores.

Afirmaciones aprobadas	Requisitos de los alimentos	Requisitos de las afirmaciones	Ejemplo de afirmaciones, declaraciones
Frutas y vegetales, y cáncer--	- Frutas o vegetales. - Bajo en grasa. - Buena fuente (sin fortificación) de, al menos, uno de los siguientes	*Términos exigidos:* - "Fibra", "fibra alimentaria" o "fibra alimentaria total"; - "Grasa total" o "grasa", "algunos tipos de cáncer" o	Las dietas bajas en grasa y ricas en frutas y vegetales (alimentos que son bajos en grasa y que pueden contener fibra alimentaria, vitamina A o vitamina C) pueden reducir el riesgo de contraer algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada a

	nutrientes: • Vitamina A, • Vitamina C o • fibra alimentaria.	"algunos cánceres". Caracteriza a las frutas y vegetales como "alimentos que son bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra alimentaria". Caracteriza alimentos específicos como "buena fuente" de uno o más de los siguientes nutrientes: fibra alimentaria, vitamina A o vitamina C. No especifica tipos de grasas o de ácidos grasos ni tipos de fibra alimentaria que se relacionen con el riesgo de contraer cáncer.	múltiples factores. El brócoli tiene un alto contenido de vitaminas A y C, y es una buena fuente de fibra alimentaria.

Afirmaciones aprobadas	**Requisitos de los alimentos**	**Requisitos de las afirmaciones**	**Ejemplo de afirmaciones, declaraciones**
Ácido fólico y defectos del tubo neural--	"Buena fuente" de ácido fólico (al menos 40 mcg de ácido fólico por ración) - Los suplementos dietarios o los alimentos en su estado convencional	*Términos exigidos:* - Términos que especifican la relación (por ejemplo: mujeres que pueden quedar embarazadas y que consumen cantidades adecuadas de ácido fólico) "folato", "ácido fólico", "folacina",	Las dietas saludables, que incluyen una cantidad adecuada de ácido fólico, pueden disminuir las posibilidades de riesgo de que las mujeres den a luz niños con defectos

	que sean buenas fuentes naturales de ácido fólico (es decir, sólo alimentos no fortificados en su forma convencional). - La afirmación no deberá realizarse en productos que contengan más del 100% de la ingesta diaria recomendada (RDI) de vitamina A, como el retinol o vitamina A preformada, o la vitamina D. - Los suplementos dietarios deben cumplir con los estándares de la farmacopea estadounidense (USP) de desintegración y disolución, o de lo contrario deben ser biodisponibles.	"folato, vitamina del grupo B", "ácido fólico, vitamina del grupo B", "folacina, vitamina del grupo B," "defectos del tubo neural", "defectos congénitos, espina bífida o anencefalía", "defectos congénitos del cerebro o de la médula espinal; anencefalía o espina bífida", "espina bífida o anencefalía, defectos congénitos del cerebro o de la médula espinal". Además, debe incluir información sobre la naturaleza de factores múltiples de los defectos del tubo neural y sobre el límite máximo de ingesta diaria que se considera seguro.	cerebrales o de la médula espinal.
	-Cantidad de ácido fólico requerido para el nivel de nutrición.		

Afirmaciones aprobadas	**Requisitos de los alimentos**	**Requisitos de las afirmaciones**	**Ejemplo de afirmaciones, declaraciones**
Alcohol de azúcar alimentario y caries dentales--	-Libre de azúcar. -El alcohol de azúcar debe ser xilitol, sorbitol, manitol, maltitol,	*Términos exigidos*: -"no provoca", "puede reducir el riesgo de", "útil [o es útil] para no provocar" o "específicamente [o es	**Afirmación completa**: La frecuencia de consumo de alimentos con alto contenido de azúcares y almidones entre comidas

	isomaltitol, lactitol, hidrolizatos de almidón hidrogenado, jarabe de glucosa hidrogenada, eritritol o una combinación de ellos. -Cuando el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe reducir el pH de la placa a menos de 5.7.	específicamente] para no provocar" caries dentales; -"alcohol de azúcar" o "alcoholes de azúcar", o el nombre o nombres de los alcoholes de azúcar, por ejemplo: sorbitol; -"caries dentales" o "deterioro dental". Incluye la declaración que indica que el consumo habitual de alimentos con alto contenido de azucares y almidones entre comidas puede provocar caries. Los paquetes con menos de 15 pulgadas cuadradas de área de superficie disponible para las etiquetas pueden utilizar una afirmación abreviada.	provocan deterioro dental. Los alcoholes de azúcar en [nombre del alimento] no provocan deterioro dental. **Afirmación abreviada (únicamente en paquetes pequeños)**: No provoca deterioro dental.

Afirmaciones aprobadas	**Requisitos de los alimentos**	**Requisitos de las afirmaciones**	**Ejemplo de afirmaciones, declaraciones**
Fibra soluble de ciertos alimentos y riesgo de enfermedad cardíaca coronaria -	-Bajo en grasas saturadas. -Bajo en colesterol. -Bajo en grasa.	*Términos exigidos:* - "Enfermedad cardíaca" o "enfermedad cardíaca coronaria". - "Fibra soluble" calificada como	La fibra soluble de alimentos como [*nombre de la fuente de fibra soluble y, si lo desea, el nombre del producto alimentario*], como parte de una dieta baja en grasa y

	-Incluye (1) una o más fuentes elegibles de avena integral, que contienen, al menos, 0.75 g de fibra soluble de avena integral por RA; o (2) cáscaras de semilla de psyllium que contiene, al menos, 1.7 g de fibra soluble de cáscara de semillas psyllium por RA -Cantidad de fibra soluble por RA declarada en la etiqueta nutricional. **Fuente elegible de fibra soluble** Fibra soluble beta (β) glucano de salvado de avena, copos de avena (o harina de avena) y harina de avena integral. El	"corteza de semilla de psyllium" o con el nombre de la fuente elegible de fibra soluble de avena integral. - "Grasas saturadas" y "colesterol". - "Ingesta alimentaria diaria de fuente de fibra soluble necesaria para reducir el riesgo de enfermedad cardíaca coronaria (CHD) y la contribución que una ración del producto proporciona para este nivel de ingesta". **Declaración adicional exigida en la etiqueta** La afirmación de salud de los alimentos que contengan cáscara de semilla de	colesterol, puede reducir el riesgo de padecer enfermedades cardíacas. Una ración de [*nombre del producto alimentario*] proporciona __ gramos de [la ingesta alimentaria diaria necesaria para obtener el beneficio] fibra soluble de [*nombre de la fuente de fibra soluble*] necesaria por día para lograr este efecto.
	salvado de avena debe proporcionar, al menos, un 5.5% de fibra soluble. β-glucano, los copos de avena deben proporcionar, al menos, un 4% de fibra soluble. β-glucano y la harina de avena integral debe proporcionar, al menos, un 4% de fibra soluble. β-glucano o cáscara de	psyllium también debe incluir una declaración en la etiqueta relacionada con la necesidad de consumirlos con la cantidad adecuada de líquidos; por ejemplo: "AVISO: Este alimento debe ingerirse con, al menos, un vaso de líquido. El consumo de este producto sin la cantidad suficiente de	

	semillas de psyllium con una pureza no inferior a un 95%	líquido puede provocar que la persona se ahogue. No consuma este producto si tiene dificultades para tragar". (21 CFR 101.17(f))	

Afirmaciones aprobadas	**Requisitos de los alimentos**	**Requisitos de las afirmaciones**	**Ejemplo de afirmaciones, declaraciones**
Proteína de soja y riesgo de enfermedad cardíaca coronaria	- Al menos 6.25 g de proteína de soja por RA. - Bajo en grasas saturadas. - Bajo en colesterol. - Bajo en grasa (excepto los alimentos elaborados con soja integral que no contengan grasa adicional además de la inherente a la soja integral, que no deben incluir la frase "bajo en grasa").	*Términos exigidos:* - "Enfermedad cardíaca" o "enfermedad cardíaca coronaria" - "Proteína de soja" - "Grasas saturadas" y "colesterol" La afirmación especifica los niveles de ingesta alimentaria diaria de la proteína de soja asociada a un riesgo reducido La afirmación especifica la cantidad de proteína de soja en una ración de alimento	(1) 25 gramos de proteína de soja por día, como parte de una dieta baja en grasas saturadas y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedades cardíacas. Una ración de [*nombre del alimento*] proporciona __ gramos de proteína de soja. (2) Las dietas bajas en grasas saturadas y colesterol, que incluyan 25 gramos de proteína de soja por día, pueden reducir el riesgo de enfermedades cardíacas. Una ración de [*nombre del alimento*] proporciona __ gramos de proteína de soja.

Afirmaciones aprobadas	**Requisitos de los alimentos**	**Requisitos de las afirmaciones**	**Ejemplo de afirmaciones, declaraciones**

Ésteres de esterol/estanol vegetal y riesgo de enfermedad cardíaca coronaria	- Al menos 0.65 g de ésteres de esterol vegetal por RA de productos para untar y aderezos de ensalada, o - al menos 1.7 g de ésteres de estanol vegetal por RA en productos para untar, aderezos de ensalada, bocadillos y suplementos dietarios. - Bajo en grasas saturadas. - Bajo en colesterol. - Los productos para untar y aderezos de ensalada que superen 13 g de grasa por cada 50 g deben contener la declaración "*Consultar información nutricional para conocer el contenido de grasa*". Los aderezos de ensalada están exentos de [mínimo de un 10% del requisito de nutrientes de	*Términos exigidos:* - "Puede" o "podría" reducir el riesgo de enfermedad cardíaca coronaria - "Enfermedad cardíaca" o "enfermedad cardíaca coronaria" - "Ésteres de esterol vegetal" o "ésteres de estanol vegetal"; el término "aceite vegetal" puede reemplazar el término "vegetal" si el aceite vegetal es la única fuente de ésteres de esterol/estanol La afirmación especifica que los ésteres de esterol/estanol vegetal son parte de una dieta baja en grasas saturadas y colesterol. La afirmación no atribuye ningún grado de reducción de riesgo de enfermedad cardíaca coronaria. La afirmación especifica la ingesta alimentaria diaria de ésteres de esterol o estanol vegetales necesaria para	(1) Los alimentos que contengan, al menos, 0.65 gramos por ración de ésteres de esterol de aceite vegetal y que se consuman dos veces al día con las comidas para una ingesta diaria total de, al menos, 1.3 gramos, como parte de una dieta baja en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardíaca. Una ración de [*nombre del alimento*] proporciona __ gramos de ésteres de esterol de aceite vegetal. (2) Las dietas bajas en grasas saturadas y colesterol, que incluyan dos raciones de alimentos que proporcionan un total diario de, al menos, 3.4 gramos de ésteres de estanol en dos comidas, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardíaca. Una ración de [*nombre del alimento*] proporciona __ gramos de ésteres de estanol vegetal.

	valor diario (DV) (consultar Criterios generales más abajo)	reducir el riesgo de enfermedad cardíaca coronaria y la cantidad que se proporciona por ración. La afirmación especifica que los ésteres de esterol o estanol vegetales deben consumirse en dos comidas diferentes por día.	

AFIRMACIONES AUTORIZADAS EN BASE A LAS DECLARACIONES PERENTORIAS DE ORGANISMOS CIENTÍFICOS FEDERALES			
AFIRMACIONES APROBADAS	**REQUISITOS DE LOS ALIMENTOS**	**REQUISITOS DE LAS AFIRMACIONES**	**EJEMPLO DE AFIRMACIONES, DECLARACIONES**
Alimentos de cereales integrales, y riesgo de enfermedad cardíaca y ciertos tipos de cáncer	- Contiene un 51% o más de ingredientes de cereales integrales por peso por RA y - un contenido de fibra dietética de, al menos, • 3.0 g por RA de 55 g • 2.8 g por RA de 50 g • 2.5 g por RA de 45 g • 1.7 g por RA de 35 g - Bajo en grasa.	*Redacción exigida para la afirmación:* "Las dietas ricas en alimentos de cereales integrales y otros alimentos vegetales, y bajas en grasa total, grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de contraer enfermedad cardíaca y algunos cánceres".	NC

Potasio y riesgo de hipertensión y accidente cerebrovascular	- Buena fuente de potasio. - Bajo en sodio. - Bajo en grasa total. - Bajo en grasas saturadas. - Bajo en colesterol.	*Redacción exigida para la afirmación:* "Las dietas bajas en sodio, que incluyen alimentos considerados buena fuente de potasio, pueden reducir el riesgo de hipertensión y accidentes cerebrovasculares".	NC

Requisitos generales para todas las afirmaciones

- Toda información debe encontrarse en un único lugar y no debe haber materiales que causen interferencias (se permite una declaración de referencia).
- Sólo puede incluirse información acerca del efecto que la ingesta o ingesta reducida, como parte de un patrón dietario total, puede tener con respecto a una enfermedad o condición de salud.
- Debe ser clara para que el público pueda comprender la información suministrada y la importancia de esta información en el contexto de una dieta diaria completa.
- Debe ser completa y confiable, y no debe ser engañosa.
- El alimento, no fortificado, contiene un 10% o más del valor diario de uno de los seis nutrientes (excepto en el caso de los suplementos dietarios):

Vitamina A	500 UI	Calcio	100 mg
Vitamina C	6 mg	Proteínas	5 g
Hierro	1.8 mg	Fibra	2.5 g

- Los valores no se aplican a bebés o niños menores de 2 años.
- Utiliza "puede" o "podría" para expresar la relación entre la sustancia y la enfermedad.
- No cuantifica ningún porcentaje de reducción de riesgo.
- Indica que la enfermedad depende de múltiples factores.
- El alimento contiene menos cantidad que los niveles especificados de cuatros nutrientes no esenciales:

Nutrientes no esenciales	Alimentos	Platos principales	Productos alimentarios
Grasa	13 g	19.5 g	26 g

Grasas saturadas	4 g	6 g	8 g
Colesterol	60 mg	90 mg	120 mg
Sodio	480 mg	720 mg	960 mg

Abreviaturas: RA = cantidad de referencia, UI = unidades internacionales

Lista de frutos secos de la FDA para el etiquetado de alérgenos alimentarios: Los siguientes frutos se consideran "frutos secos" para el etiquetado de alérgenos alimentarios. El nombre incluido en la lista como "nombre común o habitual" debe utilizarse para declarar el tipo específico de fruto según lo exige la FDA

Nombre común o habitual	Nombre científico
Almendra	*Prunus dulcis* (Rosaceae)
Nuez de haya	*Fagus* spp. (Fagaceae)
Nuez de Brasil	*Bertholletia excelsa* (Lecythidaceae)
Nuez de nogal blanco	*Juglans cinerea* (Juglandaceae)
Castaña de cajú	*Anacardium occidentale* (Anacardiaceae)
Castaña (china, americana, europea o de Seguin)	*Castanea* spp. (Fagaceae)
Chinquapin	*Castanea pumila* (Fagaceae)
Coco	*Cocos nucifera* L. (Arecaceae [alt. Palmae])
Avellana	*Corylus* spp. (Betulaceae)
Nuez de Ginkgo	*Ginkgo biloba* L. (Ginkgoaceae)
Nuez de nogal americano	*Carya* spp. (Juglandaceae)
Lichee	*Litchi chinensis* Sonn. Sapindaceae
Nuez de macadamia/de arbusto	*Macadamia* spp. (Proteaceae)
Pacana	*Carya illinoensis* (Juglandaceae)
Piñón/nuez de pino	*Pinus* spp. (Pineaceae)
Nuez pili	*Canarium ovatum* Engl. in A. DC. (Burseraceae)
Pistacho	*Pistacia vera* L. (Anacardiaceae)
Nuez de karité	*Vitellaria paradoxa* C.F. Gaertn. (Sapotaceae)
Nuez de nogal (inglés, persa, negro, japonés, californiano), nuez japonesa, nuez de nogal blanco	*Juglans* spp. (Juglandaceae)

Guía de etiquetas de los alimentos

Tamaño de letra en la etiqueta de presentación principal (PDP) y en la etiqueta informativa (IP)

Tamaño de letra mínimo	Área de la etiqueta de presentación principal
1/16 in (1.6 mm)	5 in^2 (32 cm^2) o menos
1/8 in (3.2 mm)	Más de 5 in^2 (32 cm^2) pero no más de 25 in^2 (161 cm^2)
3/16 in (4.8 mm)	Más de 25 in^2 (161 cm^2) pero no más de 100 in^2 (645 cm^2)
1/4 in (6.4 mm)	Más de 100 in^2 (645 cm^2) pero no más de 400 in^2 (2580 cm^2)
1/2 in (12.7 mm)	Más de 400 in^2 (2580 cm^2)

Valores de referencia para etiquetas de información nutricional
(Basado en una ingesta de 2000 calorías; para adultos y niños de 4 años de edad o mayores)

NUTRIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES DIARIOS
Grasas totales	gramos (g)	65
Ácidos grasos saturados	gramos (g)	20
Colesterol	miligramos (mg)	300
Sodio	miligramos (mg)	2400
Potasio	miligramos (mg)	3500
Carbohidratos totales	gramos (g)	300
Fibra	gramos (g)	25
Proteínas	gramos (g)	50
Vitamina A	Unidad internacional (UI)	5000
Vitamina C	miligramos (mg)	60
Calcio	miligramos (mg)	1000
Hierro	miligramos (mg)	18
Vitamina D	Unidad internacional (UI)	400
Vitamina E	Unidad internacional (UI)	30
Vitamina K	microgramos (µg)	80
Tiamina	miligramos (mg)	1.5

Riboflavina	miligramos (mg)	1.7
Niacina	miligramos (mg)	20
Vitamina B_6	miligramos (mg)	2.0
Ácido fólico	microgramos (µg)	400
Vitamina B_{12}	microgramos (µg)	6.0
Biotina	microgramos (µg)	300
Ácido pantoténico	miligramos (mg)	10
Fósforo	miligramos (mg)	1000
Yodo	microgramos (µg)	150
Magnesio	miligramos (mg)	400
Cinc	miligramos (mg)	15
Selenio	microgramos (µg)	70
Cobre	miligramos (mg)	2.0
Manganeso	miligramos (mg)	2.0
Cromo	microgramos (µg)	120
Molibdeno	microgramos (µg)	75
Cloruro	miligramos (mg)	3400

Administración de drogas y alimentos de los Estados Unidos (U.S. Food and Drug Administration)

Productos Perecederos Agrícolas

Cultivador/Productor	Empaquetador/Despachante/Procesador	Mayorista/Distribuidor
Responsabilidad		
Proporcionar suficiente información para que un auditor pueda identificar el condado, estado, y/o país donde el producto fue cultivado.	Identificar los lotes individuales en cuanto al país de origen. Mantener la integridad del sistema de identificación. Correctamente etiquetar o identificar todos los productos vendidos.	Mantener la integridad del sistema de identificación. Identificar y segregar lotes individuales en cuanto al país de origen. Correctamente etiquetar o identificar todos los productos vendidos.
Ejemplos de Registros y Actividades que pueden ser útiles.		
Certificados de Inspección Oficial	Confirmaciones y memorandos de compras y ventas	Confirmación y Memorandos de compras y ventas
Confirmación y Memorandos de las Ventas	Factura de compras	Factura de compras
Registros de Cosecha	Comprobante de recibido	Comprobante de recibido
Recibo de Entrega	Boletos de compra	Boletos de compra
Cédula de Peso	Cuentas de Venta	Cuentas de Ventas
Documentación de Aplicación de Pesticidas	Inventario por lotes diarios	Registros de reembalaje y re-etiquetar
Copias de las declaraciones (recibos) de las ventas a clientes	Libro de registros de venta	Inventario por lotes diarios
Registros de Compras	Registro de Packout	Libro de registros de compras y venta s
Documentación de los reclamos de perdidas y daños	Código de barra UPC	Registro de Packout
Contractos de Producción y Venta	Información de etiqueta PLU	Código de barra UPC
Registros de Producción		Información de etiqueta PLU
Boletos de Venta		
Manifiesto de Transporte		
Conocimiento de Desembarque		
Etiquetas de orden del cliente		
Libro de registros de venta		

Los ejemplos de documentación y registros enumerados en esta tabla, aunque extensiva, no son inclusivos de todos los documentos y registros que pueden ser útiles para verificar de conformidad con las provisiones de las Etiquetas del País de Origen del Proyecto de Ley Agrícola del 2002. Además, manteniendo documentación y registros como esos enumerados como ejemplos no necesariamente garantiza el cumplimiento. Los documentos enumerados son sólo ejemplos y con el único propósito de proporcionar información a los productores, procesadores, y minoristas a considerar en el establecimiento de registros con fines de verificación. Durante una auditoria realizada por el USDA, los auditores revisará cualquier y todos los documentos en la medida necesaria para llegar a una decisión precisa sobre el nivel de cumplimiento.

Handout 5 - Permitted Natural Colors

Color additives exempt from certification and permanently listed for **FOOD** use.

- **Algae meal, dried** - Chicken feed only: ≤ 0.3% ethoxyquin in meal ≤ 150 ppm ethoxyquin in final feed - 73.275
- **Annatto extract** - GMP - 73.30
- **Astaxanthin** - Salmonid fish feed only: ≤ 80 mg per kg of finished feed - 73.35
- **Beet juice (as vegetable juice)** - GMP - 73.260
- **Beet powder (Dehydrated beets)** - GMP - 73.40
- **Beta-Apo-8'-carotenal** - General use: ≤ 15 mg/lb of solid or semisolid food or per pint of liquid food - 73.90
- **Beta carotene, natural and synthetic** - GMP - 73.95
- **Canthaxanthin** - General use: ≤ 30 mg/lb of solid or semisolid food or per pint of liquid food; broiler chicken feed: ≤ 4.41 mg per kg (4 gm/ton) of complete feed; salmonid fish feed: ≤ 80 mg per kg (72 gm/ton) of finished feed - 73.75
- **Caramel** - GMP - 73.85
- **Carmine** - GMP - 73.100
- **Carrot oil** - GMP - 73.300
- **Cochineal extract** - GMP - 73.100
- **Corn endosperm oil** - Chicken feed only - 73.315
- **Cottonseed flour, toasted partially defatted cooked** - GMP - 73.140
- **Ferrous gluconate** -Ripe olives only - GMP -73.160
- **Ferrous lactate** - Ripe olives only - GMP - 73.165
- **Fruit juice** - GMP - 73.250
- **Grape color extract** - Nonbeverage food only - 73.169
- **Grape skin extract (enocianina)** - Still and carbonated drinks and ades, beverage bases and alcoholic beverages (in accordance with Parts 4 & 5 of 27 CFR) - 73.170
- **Haematococcus algae meal** - Salmonid fish feed only. Total astaxanthin from all astaxanthin color additive sources listed in part 73, ≤ 80 mg per kg of finished feed - 73.185
- **Synthetic iron oxide** - Sausage casings for humans: ≤ 0.10% by wt. of finished food; cat & dog food: ≤ 0.25% by wt of finished food - 73.200
- **Lycopene, tomato extract or concentrate** - GMP - 73.585
- **Mica-based pearlescent pigment** - 1.25% by weight in cereals, confections and frostings, gelatin desserts, hard and soft candies (including lozenges), nutritional supplement tablets and gelatin capsules, and chewing gum. - 73.350
- **Paprika & Paprika oleoresin** - GMP - 73.340 & 73.345
- **Phaffla yeast** - Salmonid fish feed only. Total astaxanthin from all astaxanthin color additive sources listed in part 73, ≤ 80 mg per kg of finished feed - 73.355
- **Riboflavin** - GMP - 73.450
- **Saffron** - GMP - 73.500
- **Sodium copper chlorophyllin** - Citrus-based dry beverage mixes only: ≤ 0.2 percent by wt. of the dry mix - 73.125
- **Tagetes (Aztec marigold) meal and extract** - Chicken feed only: ethoxyquin content ≤ 0.3% by wt. of additive and ≤ 150 ppm by wt. of final feed - 73.295
- **Titanium dioxide** - ≤ 1.0% by wt. of food - 73.575
- **Turmeric & Turmeric oleoresin** - GMP - 73.600 & 73.615
- **Ultramarine blue** - Salt for animal feed only: ≤ 0.5% by wt. of salt - 73.50
- **Vegetable juice** - GMP - 73.260

Handout 6 – Permitted Synthetic Colors

Color additives subject to certification and permanently listed (unless otherwise indicated) for use in **FOOD**. Most are also listed for use in **DRUGS AND COSMETICS** as noted. (None of these colors may be used in products that are for use in the area of the eye, unless otherwise indicated).

- **FD&C Blue #1** - Food, drugs and cosmetics, including drugs and cosmetics for eye area - GMP - 74.101, 74.1101, 74.2101, 82.101
- **FD&C Blue #1 Aluminum Lake** - Drugs and cosmetics for eye area - GMP - 74.1101, 74.2101, 82.101
- **FD&C Blue #2** - Food and ingested drugs - GMP - 74.102, 74.1102; sutures - see medical devices - 74.3102.
- **FD&C Blue #2 Aluminum Lake on alumina** - Bone cement - see medical devices - 74.3102, 82.102
- **FD&C Green #3** - Food, drugs and cosmetics - GMP - 74.203, 74.1203, 74.2203, 82.203
- **FD&C Red #3** - Food and ingested drugs - GMP - 74.303, 74.1303. May no longer be used in cosmetics, external drugs, and lakes
- **FD&C Red #40 and its Aluminum Lake** - Food, drugs and cosmetics, including drugs and cosmetics for eye area - GMP. Other lakes for food, drugs and cosmetics are also permanently listed - 74.340, 74.1340, 74.2340
- **FD&C Yellow #5** - Food, drugs and cosmetics, including drugs and cosmetics for eye area - GMP - 74.705, 74.1705, 74.2705, 82.705
- **FD&C Yellow #5 Aluminum Lake** - Drugs and cosmetics for eye area - GMP - 74.1705, 74.2705, 82.705
- **FD&C Yellow #6** - Food, drugs and cosmetics - GMP - 74.706, 74.1706, 74.2706, 82.706
- **FD&C Lakes** (See Preface of this exhibit) - Provisionally listed. May be prepared from any of the above certified FD&C colors, except FD&C Red #3 - GMP - 81.1, 82.51
- **Citrus Red #2** - Skins of mature oranges - ≤ 2 ppm by wt. of whole fruit - 74.302 Orange B - Surfaces and casings of frankfurters or sausages - ≤ 150 ppm by wt. of finished product - 74.250

Matching table

English	Spanish
Nutrition Facts	Datos nutricionales
Serving Size 1 cup (228g)	Tamaño por ración 1 taza (228 g)
Serving per container 2	Ración por envase: 2
Amount per serving	Cantidad por ración
Calories 280	Calorías 280
Calories from Fat 120	Calorías de grasa 120
% Daily Value*	% de valor diario*
Total Fat 13g	Grasa total 13 g
Saturated Fat 5g	Grasa saturada 5 g
Trans Fat 2g	Grasas *Trans* 2 g
Cholesterol 30mg	Colesterol 30 mg
Sodium 660mg	Sodio 660 mg
Total Carbohydrate 31g	Carbohidrato total 31 g
Dietary Fiber 0g	Fibra dietética 0 g
Sugars 5g	Azúcares 5 g
Protein 5g	Proteínas 5 g
Vitamin A 4%	Vitamina A 4%
Vitamin C 2%	Vitamina C 2%
Calcium 15%	Calcio 15%
Iron 4%	Hierro 4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.	* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores según sus necesidades calóricas.
Calories	Calorías
Total Fat	Grasa total
Sat Fat	Grasa saturada
Cholesterol	Colesterol
Sodium	Sodio
Total Carbohydrate	Carbohidrato total
Dietary fiber	Fibra dietética
Less than	Menos de
Helvetica Regular 8 point with 1 point of leading	Helvetica Regular de 8 puntos de tamaño con 1 punto de interlineado
3 point rule	Línea de 3 puntos
8 point Helvetica Black with 4 points of leading	Helvetica Black de 8 puntos de tamaño con 4 puntos de interlineado
¼ point rule centered between nutrients (2 points leading above and 2 points below)	Línea de ¼ centrada entre los nutrientes (2 puntos de interlineado en la parte superior y 2 puntos en la parte inferior)
8 point Helvetica Regular with 4 points of leading	Helvetica Regular de 8 puntos de tamaño con 4 puntos de interlineado
8 point Helvetica Regular, 4 points of leading with 10 point bullets.	Helvetica Regular de 8 puntos de tamaño con 4 puntos de interlineado con viñeta de 10 puntos.
Franklin Gothic Heavy or Helvetica	Franklin Gothic Heavy o Helvetica Black,

Black, flush left & flush right, no smaller than 13 point	alineada a la izquierda y alineada a la derecha, no inferior a 13 puntos
7 point rule	Línea de 7 puntos
6 point Helvetica Black	Helvetica Black de 6 puntos de tamaño
All labels enclosed by ½ point box rule within 3 points of text measure	Todas las inscripciones se encuentran en un recuadro de una línea de ½ punto dentro de una medida de texto de 3 puntos
¼ point rule	Línea de ¼ punto
Type below vitamins and minerals (footnotes) is 6 point with 1 point of leading	La letra de la frase que aparece debajo de las vitaminas y los minerales (notas al pie) es de 6 puntos de tamaño con 1 punto de interlineado

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0579-0088. The time required to complete this information collection is estimated to average .5 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

FORM APPROVED
OMB NO. 0579-0088

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE
PLANT PROTECTION AND QUARANTINE

APPLICATION FOR PERMIT TO TRANSIT PLANTS AND/OR PLANT PRODUCTS THROUGH THE UNITED STATES

INSTRUCTIONS:

PLEASE TYPE OR PRINT CLEARLY. PERMITS ARE NOT ISSUED TO A P.O. BOX. READ THE ENTIRE APPLICATION BEFORE COMPLETING. ATTACH ADDITIONAL SHEETS OF PAPER IF MORE SPACE IS NEEDED.

FORWARD COMPLETED APPLICATION TO:

USDA-APHIS-PPQ
PERMIT UNIT
4700 RIVER ROAD, UNIT 136
RIVERDALE, MD 20737-1236
1-877-770-5990; FAX: (301) 734-0572

1. NAME AND ADDRESS OF APPLICANT:

2a. The port of arrival in the U.S. and the location of any subsequent stop:

2b. Country of Final Destination

3. Telephone Number (including area code)	4. Fax Number (including area code)	5. E-Mail Address

6. The Specific Origin, Type, and Quantity of Plants and/or Plant Products

(a) Country of Origin	(b) Quantity	(c) Scientific names of plants and/or plant products (scientific, botanical, or English names must be included. Colloquial names are not acceptable.)

7. The location of (and the time needed for) any storage in the U.S.:

8. Any location in the U.S. where the plants and/or plant products are to be transloaded:

9. The means of conveyance (e.g., air, truck, ocean, rail) to be used to transport the plants and/or plant products:

A. INTO THE U.S. via:

B. THROUGH THE U.S. via:

10. Use of any additional packing or packaging to secure the materials and any associated pests: *(Includes shrink wrapping, pest proof screening, pallets with tops/bottoms, etc.)*

11. If the commodity itself is to be transferred from one containment entity to another *(i.e., sea container to another container, between different truck trailer boxes, airline pallets to truck)*, does the transloaded facility have a current compliance agreement with the U.S. Department of Agriculture?

☐ Yes ☐ No

12. Are doors on containers, including truck and rail, solid and sealable?

☐ Yes ☐ No

13. Are all openings in the container, including drains, vents, introduction ports, etc., mesh screened?

☐ Yes ☐ No

14. If storage in the U.S. is necessary, has confirmation been made with the facility that they can maintain the transiting cargo in a protected area to prevent loss or pilferage?

☐ Yes ☐ No

Do they have a compliance agreement with the U.S. Department of Agriculture?

☐ Yes ☐ No

15. The estimated time necessary to accomplish exportation from arrival at the port of entry to exit at the port of export:

16. The final port of exit in the U.S.:

WARNING: Any alteration, forgery, or unauthorized use of this document is subject to civil penalties of up to $250,000 (7 U.S.C. 7734(b)) or punishable by a fine of not more than $10,000, or imprisonment of not more than 5 years, or both (18 U.S.C. 1001)

17. Signature of Applicant:	18. Print Name of Applicant:	19. Date:

Instructions for Completing PPQ Form 586
Application for Permit to Transit Plants and/or Plant Products through the United States

Please TYPE or PRINT legibly to complete. Do not leave any sections unfilled; for those that do not apply, please enter "N/A" (possible for numbers 5, 7, 8, 10, 11, 13, and 14).

1. Enter the name of the company representative who is responsible for the shipment, the company name, and a street address. Post Office box number addresses are not acceptable.

2a. Enter the location of the first United States port of arrival and list any subsequent stops thereafter within the United States.

2b. Enter the country and location of the final destination outside the United States.

3. Enter both the company phone number and the company representative's work phone number. Be sure to include the Area Code and any extensions. Cell phone numbers are acceptable.

4. Enter a fax number, including the Area Code.

5. Enter an e-mail address. If you do not have an e-mail address or do not wish to use one, enter "N/A."

6a. Enter the country or countries from which the product is originally being shipped.

6b. Enter the approximate amount and/or quantity of each shipment.

6c. Enter the scientific (Latin) names for each plant or plant product. If you do not know the scientific names, enter the English common name of each plant.

7. Enter the location of storage and the time needed for storage. If storage is not needed, enter "N/A."

8. Enter the city and State of the port where transloading will occur. If not transloading, enter "N/A."

9a. Enter how the product will arrive, *e.g.*, air, ocean, truck, and/or rail.

9b. Enter how the product will be transported through the United States, *e.g.*, air, truck, and /or rail.

10. If additional packaging is being used, please describe the type, *e.g.*, shrink wrapping, pest proof screening, etc. If additional packaging is not being used, enter "N/A."

11. Indicate yes or no if the transloaded facility has a current compliance agreement with USDA. If not transloading, enter "N/A."

12. Indicate yes or no if the doors on the containers being used during shipment are solid and sealable.

13. Indicate yes or no if all openings in the containers being used during the shipment are protected by mesh screens. If there are no openings in the containers, enter "N/A."

14. Answer only if storage is necessary. If no storage is being used enter "N/A." If storage is being used, indicate yes or no if confirmation has been made with the storage facility that the facility can maintain the transiting cargo in a protected area to prevent loss or pilferage. Indicate "Yes" or "No" if the facility has a compliance agreement with USDA.

15. Enter the estimated time necessary to move the product from the point of entry into the United States to the port of exit.

16. Indicate the city and State of the port of exit from the United States.

17. The responsible person named in block 1 must sign the application.

18. Print your name legibly.

19. Enter the date the application was completed and signed.

For any attachments, please type or print PPQ Form 586 with company name and contact name at the top of each page.

Send the application by facsimile to 301-734-0572, or mail the completed application to:

USDA-APHIS-PPQ, Permit Services, 4700 River Road, Unit 136, Riverdale, MD 20737-1236.

Please call 1-877-770-5990 if you have any questions.

FORM APPROVED
OMB NO. 0579-0049, 0172, and 0173

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
IIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE
PLANT PROTECTION AND QUARANTINE

APPLICATION FOR PERMIT TO IMPORT PLANTS OR PLANT PRODUCTS

INSTRUCTIONS: PLEASE TYPE OR PRINT CLEARLY. PERMITS ARE NOT ISSUED TO P.O. BOXES. READ THE ENTIRE APPLICATION BEFORE COMPLETING. ATTACH ADDITIONAL SHEETS OF PAPER IF MORE SPACE IS NEEDED.

FORWARD COMPLETED APPLICATION TO
USDA-APHIS-PPQ
Permit Unit
4700 River Road, Unit 133
Riverdale, MD 20737-1236
1-877-770-5990; FAX: (301) 734-5786

NAME AND UNITED STATES ADDRESS OF APPLICANT:

'PLICANT'S NAME:

RGANIZATION NAME:

S. ADDRESS:

IONE: ( ) FAX: ( ) E-MAIL:

MAILING ADDRESS (If different then physical address):

Plants or Plant Products to be Imported:

Country of Origin (If Canada, give Province, if Mexico, give State)	Scientific Names of Plants or Plant Products	Plant Parts (seeds, cuttings, rhizomes, plants, bulbs, fruits, etc.)	U.S. Port or Ports of Arrival

Intended use: ☐ Plants for planting (Nursery stock) ☐ Small lots of seed ☐ Fruit and vegetables ☐ Other_____

Means of importation: ☐ Mail or Express carrier ☐ Cargo shipment ☐ Personal baggage or car

SIGNATURE OF APPLICANT:	6. PRINTED NAME OF APPLICANT:	7. DATE:

Q FORM 587 (MD) (JUL 2007)

RNING: Any alteration, forgery, or unauthorized use of this document is subject to civil penalties of up to $250,000 (7 U.S.C.s 7734(b)) or punishable a fine of not more than $10,000, or imprisonment of not more than 5 years, or both (18 U.S.C.s 1001).

Instructions for completing PPQ Form 587
Application for permit to import plants or plant products

Please TYPE or PRINT legibly to complete. You must complete all of the boxes.

1. Enter the name and street address of the person responsible for the importation. The applicant must be a United States resident. Enter the organization or company name, if applicable. A physical address of the facility or business is required. You may include a post office box address **in addition** to the street address for mailing purposes. Enter your daytime telephone number, including the Area Code. Enter your facsimile number, including the Area Code. Enter your email address if applicable.

2. In the first column, enter a country or countries (if from Canada include Province, if from Mexico include State) from which you want to import the plants or plant products (the term "**various**" will **not** be accepted). In the second column, enter the scientific (Latin) name of each plant. If you do not know the scientific name(s), try to find out from the exporter. As a last resort, enter the English common name(s). In the third column, enter the type of plant parts you plan to import for each species. In the fourth column, enter the City and State of the preferred port(s) of arrival. If you do not know the port, enter "N/A". (Check your permit when you receive it for the approved ports.)

3. Check the appropriate box. Select "Plants for planting", if the plants/plant parts you want to import will be planted or sold for planting. Select "Small lots of seed" if you want to import under the small lots of seed program (see below*). Select "Fruits and Vegetables" if you are importing fruits and vegetables for consumption or resale. Select "Other" if the article you want to import does not fall into any of the other categories, list the category or additional information needed to describe the article (i.e. Cut flowers, broomcorn, etc…).
***Special instructions for small lots of seed:** Small lots of eligible seed may be imported without a phytosanitary certificate with a written permit. See the permit unit website (http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/plant_imports/smalllots_seed.shtml) for help in determining eligibility. In part #2 list the seed species and countries from which you want to ship each species. If the list of species and/or countries of origin is long, you may enter "eligible taxa". By using this option, you are accepting responsibility for determining the eligibility of the seeds. A permit is issued for taxa that are enterable with no restrictions beyond port of entry inspection. If port of entry inspectors find prohibited or restricted seeds in your shipment, they will remove the ineligible kinds.

4. Check the appropriate box or boxes that apply to the means of importation.

5. The applicant named in box #1 must sign the form.

6. Printed name of person who signed the form.

7. Enter the date the form is completed and signed.

If you attach additional sheets of paper, type or print PPQ Form 587, the applicant's name and the company name at the top of each page.

Send the completed application by facsimile to (301) 734-5786, or mail to:

USDA-APHI-PPQ
Permit Unit
4700 River Road, Unit 133
Riverdale, MD 20737-1236

Call our automated phone number at 1-877-770-5990 if you have questions.