

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: LOW

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Neil Gaffney (202) 720-9113
FSIS-RC-031-2012

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE HAMBURGUESAS DE PAVO POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 18 de mayo del 2012- Foster Farms, un establecimiento en Turlock, California, está retirando aproximadamente 15,040 libras de productos de hamburguesas por estar mal etiquetados y por alérgenos no declarados. El producto contiene una mezcla de especias con proteína hidrolizada de soya, un conocido alérgeno y no está declarada en la etiqueta.

El producto bajo la retirada incluye (el nombre del producto está mencionado en inglés- [Vea la etiqueta](#)):

- Cajas de 10-libras que contienen 30 de 5.22 onzas de "Foster Farms, Ready to Cook, Boneless Mediterranean Style White Turkey Burgers" con el código de caja "96384" y las siguientes fechas juliana: "1362," "2027," "2033," "2039," "2040," "2046," "2054," "2125," "2129," "2130" y "2131".

El producto contiene el número de establecimiento "P-157" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos entre varias fechas del 28 de diciembre del 2011 y el 10 de mayo del 2012, y vendidos para uso institucional en Arizona, California, Colorado, Nevada, Oregón, Utah y Washington.

El problema se descubrió por el FSIS durante una inspección rutinaria de etiquetas y ocurrió luego que la compañía recibiera una mezcla de especias por parte de su suplidor, después que la compañía le pidió hacer cambios en la formulación de ingredientes para eliminar el ingrediente de soya hidrolizada. El cambio en la formula incluye soya, la cual no está declarada en la etiqueta para la hamburguesa de pavo. Ni el FSIS, ni la compañía han recibido informes de reacciones adversas asociadas al consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

Los consumidores con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con Teresa Lenz, Supervisora de Relaciones con el Consumidor de la compañía, al (209) 394-6914, ext. 4369. Los medios de comunicación con preguntas deben dirigirse a la Directora de Mercadeo y Relaciones Públicas de la compañía, Ira Brill, al (209) 394-6914, ext. 6891.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Pregúntele a Karen", visitando www.PregunteleaKaren.gov. La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

Etiqueta



NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.