

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-028-2012

UNA FIRMA EN PENSYLVANIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CHORIZO POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, 10 de mayo del 2012- Euro Foods Inc., que también hace negocios como Citterio USA Corp., un establecimiento en Freeland, PA, está retirando aproximadamente 5,156 libras de productos de chorizo debido a que los productos están mal etiquetados y contienen un alérgeno no declarado en el etiqueta. Los productos contienen proteína de soya, un conocido alérgeno, que no estaba declarado en la etiqueta, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la retirada incluyen (los nombres de los productos están mencionados en inglés- [Vea la etiqueta](#) en formato PDF):

- Paquetes de 7 onzas de "CITTERIO RUSTICO CHORIZO SPANISH STYLE," que contienen 24 pedazos de chorizo. Cada paquete esta marcado con el numero de identificación "659," y tienen una fecha de expiración de "8/12/12" o "9/29/12".
- Paquetes de 7 onzas de "CITTERIO RUSTICO CHORIZO SPANISH STYLE," que contienen 24 pedazos de chorizo. Cada paquete esta marcado con el numero de identificación "135," y tienen una fecha de expiración de "11/30/12".

Los productos bajo la retirada contienen el número de establecimiento "EST. 4010" dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos el 5 de noviembre del 2011 y el 28 de febrero del 2012, y distribuidos en Florida, Maryland, Michigan, New Jersey, New York, Ohio, Pennsylvania, Puerto Rico, Tennessee y Texas.

El problema se descubrió por el personal del FSES durante un proceso rutinario de inspección que pudo haber ocurrido por un cambio en la formulación de ingredientes de una mezcla de especias usadas en el producto. 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.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de ventas de la compañía Joseph Petruce, al 570-636-3171.

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.

#

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.