

**ALERTA CLASE II**  
**RIESGO A LA SALUD: LOW**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Adam Tarr (202) 720-9113  
FSIS-RC-032-2012

## **UNA FIRMA EN MINNESOTA RETIRA DEL MERCADO HAMBURGUESAS STEAKHOUSE POR SER ROTULADOS ERRONEAMENTE Y POR ALÉRGENOS NO DECLARADOS**

WASHINGTON, 19 de mayo del 2012- J&B Group, un establecimiento en Pipestone, Minnesota, está retirando aproximadamente 456 libras de hamburguesas “steakhouse” por estar mal etiquetados y por alérgenos no declarados. El producto contiene una mezcla de especias con soya hidrolizada y proteínas de trigo, conocidos alérgenos que no estaban declarados en la etiqueta.

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

- Paquetes de 27-onzas que contienen 6 de 4.5-onzas de "No Name, Roasted Peppers, Onions and Mozzarella Cheese Steakhouse Burgers" con la fecha juliana "03312".
- Cajas de envío de “Beef Steakburger with Steakhouse Seasoning” con el número de serie de "1049XXX", un código de caja de "19051" y la fecha juliana "03312."

El producto contiene el número de establecimiento “Est. 8934” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron empacados el 3 de febrero del 2012 y distribuidos hacia establecimientos para envío hacia tiendas al detalle en Minnesota y Wisconsin.

Los paquetes etiquetados como ‘No Name, Roasted Peppers, Onions and Mozzarella Cheese’ fueron empacados erróneamente y en su lugar contienen hamburguesas “steakhouse” (“Steakhouse Burger”). El producto de hamburguesas “steakhouse” en el paquete incluye una mezcla de especias que contiene los conocidos alérgenos soya y proteínas de trigo. Los ingredientes soya y trigo no están incluidos en la etiqueta, bajo la lista de ingredientes. 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 el departamento de relaciones con el consumidor de la compañía, al 1-888-387-1152. Los medios de comunicación con preguntas deben dirigirse Elizabeth Kitt de Tunheim Partners al (952) 851-7225.

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](http://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/](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](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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.