

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atika Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-040-2012

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO RELLENO CRUDO DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 13 de junio de 2012- Antonelli's and Sons, un establecimiento del Sur de San Francisco, California retira aproximadamente 3,534 libras de productos pollo relleno crudo, por error en rotulación e ingredientes no declarados, incluyendo alérgenos conocidos. El producto pudiera contener los siguientes ingredientes no declarados: leche, soya y glutamato monosódico (MSG), los cuales no están declarados en la etiqueta.

El siguiente producto está bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés): [[vea etiqueta](#)]

- Bandejas de aproximadamente 1 lb. de "TRADER JOE'S CRANBERRY APPLE STUFFED CHICKEN BREAST," con una fecha de uso de 06/13/12 hasta 06/23/12 localizada en una etiqueta al tope, esquina derecha del empaque.

El producto sujeto a la retirada demuestra el número de establecimiento "P-22018" dentro de la marca de inspección del USDA. El producto fué empacado entre el 1 de junio de 2012 y el 11 de junio de 2012, y fue distribuido a establecimientos de ventas al detalle en Arizona, California, Oregon y Washington. Conforme esté disponible, un listado de distribución será colocado en la página de internet del FSIS en

[www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/
Open_Federal_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

El problema fue descubierto por el personal del FSIS durante una revisión de etiqueta y pudiera haber ocurrido como resultado de un cambio de algún ingrediente utilizado en el producto. El MSG no está clasificado como alérgeno, pero puede causar una breve reacción en personas con sensibilidad al MSG. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad de las retiradas para verificar que las firmas que retiran productos notifiquen a sus consumidores sobre las mismas y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada deben llamar al Oficial en Jefe de Operaciones, Larry Barron, al (650) 952-7413. Los medios de comunicación con preguntas relacionadas con la retirada, deben comunicarse con el Presidente de la compañía Mark Duffy, al (800) 346-9494. Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al Oficial Ejecutivo en Jefe de la compañía, Silo Antonelli, al (650) 952-7413.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), visitando Askkaren.gov o la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted

puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

[Listado de Distribución](#) (formato PDF)

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.

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.