

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-03-2013

UNA FIRMA EN GEORGIA RETIRA DEL MERCADO NUGGETS DE POLLO - LIBRES DE GLÚTEN, DEBIDO A ROTULACIÓN ERRÓNEA Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 18 de enero del 2013- King's Delight, un establecimiento en Gainesville, Ga. retira en forma voluntaria, aproximadamente 1,572 libras de nuggets de pollo; congelados, rotulados como libres de glúten, porque podrían contener trigo, un conocido alérgeno que no figura declarado en la etiqueta, según fuera anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):[[vea la etiqueta](#)]

- Cartones de 8 onzas de “APPLEGATE® Naturals Gluten-Free Chicken Nuggets.”

El número de establecimiento “P-2617” puede ser encontrado impreso en el lado de cada cartón. Los productos fueron empacados el 19 de septiembre de 2012. El número de lote “210864” y la fecha sugerida de consumo (“best before”) “08/28/13” están impresas en cada lado de los paneles de los cartones. El código UPC “25317-00556” está impreso al dorso de cada cartón. Los productos fueron distribuidos a establecimientos de ventas en Indiana, Maryland, Oregon y Washington. Los consumidores, quienes compraron estos productos, que deben regresarlos a los establecimientos de venta para recibir un reembolso total.

La firma notificó al FSIS sobre el problema luego de que un familiar de un consumidor percibió una diferencia de color. Luego de una investigación, se determinó que los “nuggets” de pollo que contenían trigo fueron erróneamente rotulados el 19 de septiembre de 2012. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de padecimientos o reacciones adversas debido al consumo de este producto. Cualquier persona preocupada por alguna enfermedad o reacción adversa debe contactar a un médico.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad sobre las retiradas para asegurarse de que estos productos no estén más al alcance de los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será colocado en la página de internet del FSIS en www.fsis.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asap.

Consumidores con preguntas respecto a esta retirada deben contactar a Gerry Clarkson, Especialista de Asuntos de Consumidor de Applegate, al (800) 587-5858. Los medios de comunicación con preguntas respecto a la retirada deben contactar a Joe Forsthoffer al (410) 251-0363.

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. Para información

sobre como reportar un problema con productos de carne, aves, o productos de huevos al FSIS en cualquier momento, visite www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Problems_With_Food_Products.



APPLEGATE GLUTEN-FREE CHICKEN NUGGETS

Our Gluten-Free Chicken Nuggets are made with a delicious crunchy coating of rice and corn. They offer a great tasting alternative to our traditional breaded chicken products, which are made with wheat flour.

At Applegate, natural* starts at the farm. We source our meats from farmers who raise their animals humanely***, with no antibiotics or artificial hormones****. The result is meat that tastes better.

Stephen
Stephen McDonnell, Founder & CEO

HEATING INSTRUCTIONS <small>(Applegate uses heating times approximations.)</small>	
OVEN (Preheated): Preheat oven to 425°F. Place frozen chicken nuggets in a single layer on a baking sheet. Bake until hot, about 12 minutes, or to desired color and crispness, turning nuggets over halfway through cooking time.	MICROWAVE: Place frozen chicken nuggets in a single layer on a paper towel on a microwave-safe plate. Set microwave to high heat. Heat until hot, 1-1 1/2 minutes, turning nuggets over halfway through cooking time.

Serving Suggestion:
Kabobs • Put nuggets on a skewer with chunks of roasted potato or steamed broccoli. Roasts and serve with your favorite dipping sauce.

Nutrition Facts	
Serving Size: 7 nuggets (85g)	
Servings Per Container: About 2.5	
Amount Per Serving	
Calories 170	Calories from Fat 80
% Daily Value*	
Total Fat 9g	14%
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 35mg	12%
Sodium 350mg	15%
Total Carbohydrate 11g	4%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 0g	
Protein 12g	
Vitamin A 0%	Vitamin C 0%
Calcium 2%	Iron 4%

*Percent Daily Values are based on a diet of 2,000 calories a day.

INGREDIENTS: CHICKEN****, WATER, CORNMEAL, SALT, EXTRACT OF BREWING, BATTERING AND BREADING WITH WHEAT, RICE FLOUR, SODIUM DEXTRANSUCROSE, SALT, SPICES AND SPICE EXTRACTIVES INCLUDING EXTRACTIVE OF PAPRIKA AND EXTRACTIVE OF TURMERIC, GARLIC POWDER, ONION POWDER, GROUND CELERY, BREADING SET IN CAROLINA, IL.

UPSE ANTI-kebabulter

25517 00556 2

#



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas acerca de la Inocuidad de los Alimentos?
¡Pregúntele a Karen!
 Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos
 24/7
 Siga el FSIS en "Twitter" en twitter.com/usdafoodsafety

#

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.