



Notificación Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE III

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Adam Tarr (202) 720-9113

FSIS-RC-005-2013

INFORME DE NOTIFICACIÓN PARA RETIRADA

WASHINGTON, el 22 de enero del 2013- C & H Company, un establecimiento en Vernon, California, retira, aproximadamente 79,400 libras de productos de cerdo y pollo marinados, debido a rotulación errónea y el no declarar en la etiqueta su contenido de glutamato monosódico (MSG), el cual no está 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 adjunta]

- Paquetes de 10-oz. y paquetes a granel de “Korean Brand BBQ Flavored Spicy Pork Butt”.
- Paquetes de 10-oz. y paquetes a granel de “Marinated Spicy Pork Butt”.
- Paquetes de 10-oz. y paquetes a granel de “Korean Brand BBQ Flavored Spicy Boneless Chicken Leg Meat”.

Los productos sujetos a la retirada pudieran demostrar el número de establecimiento “EST. 4931” ó “P-4831” dentro de la marca de inspección del USDA. Estos productos fueron producidos en varias fechas hasta el 16 de enero de 2013, y distribuidos a establecimientos detallistas y restaurantes en California.

El problema fue descubierto por personal del FSIS durante una evaluación de seguridad alimentaria. El MSG es un sub-ingrediente en la mezcla utilizada para hacer el producto, pero no fue incluido en la etiqueta del producto final. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes adversos de reacciones asociadas con el consumo de estos productos. Las personas preocupadas por alguna reacción respecto a este alimento deben consultar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad (incluyendo a restaurantes) para verificar que las firmas que retiran los productos notifiquen a sus consumidores sobre la misma y de que se están tomando los pasos para asegurarse de que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas respecto a la retirada deben contactar a Steve Kim al (323) 261-5388.

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.

Etiqueta

C&H MEAT CO. VERNON, CA 90058
QUALITY SINCE 1973

닭갈비
**KOREAN BRAND BBQ FLAVORED
SPICY CHICKEN LEG MEAT**

(UP TO 37% OF A SOLUTION ADDED) MADE IN USA.
Chicken Leg Meat, Hot Bean Paste (Corn Syrup, Rice, Water, Red Pepper, Mixed Seasoning [Salt, Garlic, Onion], Red Pepper Powder, Soy Bean [Cultured with Aspergillus Sryzae, Salt Spirits], Contains 2% or less of Yeast Powder, Glutinous Rice, Seed Malt), Water, Soy Sauce (Water, Wheat, Soy Beans, Salt, Sodium Benzoate, Less than 1/10 of 1% as a Preservative), Sugar, Onion Powder, Sesame Oil, Vegetable Oil (Soybean Oil with TBHQ, Dimethylpolysiloxane and Citric Acid Added), Ginger Powder, Garlic Powder, Black Pepper. Contains: Soy, Wheat.

KEEP FROZEN OR REFRIGERATED **NET WT. 10 oz**

Safe Handling Instructions This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

- Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
- Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
- Cook thoroughly.
- Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

INSPECTED
U.S.
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

Nutrition Facts
Serving Size 1 CUP (255 g)
Amount Per Serving
Calories 410 Calories from Fat 130

	% Daily Value *
Total Fat 14g	22 %
Saturated Fat 4.5g	23 %
Trans Fat 0g	
Cholesterol 135mg	45 %
Sodium 2070mg	86 %
Total Carbohydrate 35g	13 %
Dietary Fiber 3g	12 %
Sugars 21g	
Protein 34g	
Vitamin A 15%	Vitamin C 0%
Calcium 10%	Iron 15%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's misdeeds.

	Calories	2,000	3,000
Total Fat	Less than	80g	80g
Sat. Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	35g

Calories per gram:
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4



7 53182 72932 9



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.