

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113
FSIS-RC-014-2013

UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA DEL MERCADO PATÉ DE HIGADO DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS

WASHINGTON, el 2 de febrero del 2013- Nueske's Applewood Smoked Meats, un establecimiento en Wittenberg, Wisconsin, retira aproximadamente 4,454 libras de productos de paté de hígado, por error en rotulación y porque podrían contener alérgenos no identificados: proteína de leche / caseinato de sodio; un conocido alérgeno el cual no está declarado en la etiqueta, según anunció hoy el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS).

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

- Empaques de 10-oz. selladas al vacío de "Nueske's Applewood Smoked Liver Paté".

Cada empaque demuestra el número de establecimiento "EST. 8926" dentro de la marca de inspección del USDA. Los paquetes pueden ser identificados además por sus fechas recomendadas de uso "2/13/13C", "2/19/13C", "2/20/13C" or "3/16/13C", ó fechas de basada en código Julián "200350C," "200357C," "300015C," or "300022C." Los productos fueron producidos en varias fechas entre el 15 de diciembre de 2012 y el 22 de enero de 2013 y fueron distribuidos para la venta nacionalmente.

Nueske's Applewood Smoked Meats descubrió durante una revisión de etiqueta que las recientemente enviadas omitían incorrectamente el ingrediente de caseinato de sodio, el cual ha estado en uso desde la fecha de producción del 15 de diciembre de 2012. La compañía entonces informó al FSIS. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción adversa debe consultar a su proveedor de servicios de salud.

El problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión de etiqueta en el establecimiento. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no ha recibido ningún informe de enfermedades relacionadas con el consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, para verificar 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. Conforme(n) esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la página de internet del FSIS en: www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas sobre la retirada deben contactar a Tammy Beran, Director(a) del Control de Calidad de Nueske Applewood Smoked Meats al (715) 253-4058.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “*Pregúntele a Karen*”, visitando pregunteleakaren.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 cómo reportar algún problema con carnes, aves ó huevos procesados al FSIS en cualquier momento, visite www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Problems_With_Food_Products.

#

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.

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 por *Twitter*: 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).

** Ilustración de las etiquetas de los productos reseñados a continuación:

SERVING SUGGESTIONS:

Spread on crackers or slice for sandwiches.

INGREDIENTS: Pork, Pork Liver, Water, Onions, Smoked Bacon (Cured with: Water, Salt, Sugar, Sodium Phosphate, Sodium Erythorbate, Sodium Nitrite), Salt, Sugar, Sodium Lactate, Natural Pork Stock, Natural Spices, Sodium Phosphate, Sodium Diacetate, Sodium Erythorbate, Sodium Nitrite.

Please contact Tanya Nueske with questions, comments or suggestions at 1-800-485-4470



www.nueskes.com

Nutrition Facts

Serving Size 2 oz. (55g)
Servings Per Container Varied

Amount Per Serving	
Calories 180	Fat Cal 120
<small>%Daily Value*</small>	
Total Fat 13g	20%
Saturated Fat 6g	30%
Cholesterol 75mg	25%
Sodium 560mg	23%
Total Carbohydrate 3g	1%
Sugars 1g	
Protein 7g	
Vitamin A 80% • Vitamin C 10%	
Iron 25%	

Not a significant source of trans fat, dietary fiber and calcium.
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

SMOKED LIVER PATÉ

