

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-044-2009

## **UNA FIRMA EN WISCONSIN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS CONGELADOS DE PIZZA DE PEPPERONI Y EMBUTIDOS DEBIDO A ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, 17 de agosto del 2009- Kraft Food Global, Inc., un establecimiento en Medford, Wisconsin, esta retirando aproximadamente 8,000 libras de productos congelados de pizza de pepperoni y salchichas, porque podrían contener un alérgeno no identificado: proteína de soya concentrada, 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).

**El siguiente producto está bajo la lista de retirada (el nombre del producto está mencionado en inglés):**

- Empaques de 17.2 onzas de “KRAFT, JACK’S Original, SAUSAGE & PEPPERONI PIZZA, MADE WITH PORK, CHICKEN & BEEF”, el cual demuestra una etiqueta que dice “TOMBSTONE ORIGINAL 12 PEPPERONI PIZZA” en la parte de atrás del producto. Cualquier producto que demuestre una etiqueta que diga “JACK’S” al dorso no está sujeto a este alerta.

Los productos congelados de pizza de pepperoni y salchichas están empacados en un disco de cartón con una envuelta de plástico transparente. Estos paquetes demuestran el número de producto “7192100519”, un número de lote con código Julián “09320” y el sello de inspección del USDA con el número de establecimiento “EST. 2461” rociado en negro sobre papel blanco, al dorso del producto.

Los productos fueron producidos el 19 de julio de 2009 y distribuidos para venta al detal en establecimientos de Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Michigan, Minnesota, Missouri, Montana, Nebraska, North Dakota, Ohio, Oklahoma, South Dakota, Tennessee, Washington y Wisconsin.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos conduce cotejos de efectividad rutinariamente, para verificar que las firmas comerciales notifican a sus clientes, incluyendo restaurantes, sobre estas retiradas. Verifican a su vez, los pasos que se están tomando, para asegurarse que estos productos no continúen estando disponibles a los consumidores

El problema fue descubierto por la compañía. El FSIS no ha recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de este producto. Cualquier persona preocupada por una reacción alérgica debe contactar a su doctor.

Los representantes de la prensa con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el Gerente Senior de la compañía, Adrienne Dimopoulos, al (847) 646-4538. Los consumidores con preguntas sobre la retirada deben contactar al número de Respuesta, al (800) 394-6989.

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](http://Askkaren.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.

#

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.

<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.