

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS  
SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS  
WASHINGTON, DC

# DIRECTIVA DEL FSIS

7000.1

11 de  
diciembre  
de 2006

**NOTA: NO IMPLEMENTAR ESTA DIRECTIVA HASTA EL 20 DE FEBRERO DE 2007**

## VERIFICACIÓN DE REQUISITOS REGLAMENTARIOS PARA LA PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR RESPECTO DE LA INOCUIDAD NO ALIMENTARIA

### I. PROPÓSITO

Esta directiva le indica al personal del programa de inspección cómo verificar que las plantas cumplan con los requisitos reglamentarios diseñados para proteger al consumidor al margen de garantizar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, emite nuevas descripciones de Procedimientos de Sistemas de Inspección (ISP, por sus siglas en inglés) para todos los procedimientos 04 y 05B, excepto 04C02, Sacrificio humanitario. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) está dejando de utilizar el código de procedimiento 04C01 y, por lo tanto, el personal del programa no debe utilizarlo. El personal del programa de inspección debe seguir las Directivas del FSIS 6900.1, Revisión 1, y 6900.2, Revisión 1, al verificar los requisitos de sacrificio humanitario.

#### *Puntos claves contemplados*

*Las actividades de verificación realizadas por el personal del programa de verificación deben enfocarse predominantemente en la inocuidad de los alimentos, pero también es necesario verificar el cumplimiento de los requisitos que brindan protecciones relacionadas con la inocuidad no alimentaria a los consumidores.*

*Metodología y documentación para verificar que se cumplan estos requisitos relacionados con la inocuidad no alimentaria.*

### II. CANCELACIONES

Directiva del FSIS 5400.5, Anexo 6, "Guía de procedimientos del sistema de inspección", páginas 4-1 a 4-10, 5-3 y 5-4

Directiva del FSIS 7110.2, Revisión 1, "Actualización de las instrucciones sobre proteínas sin grasa (PFF)"; Directiva del FSIS 7130.3, "Procedimiento de inspección para grasa y agua agregada en las salchichas cocidas"

Directiva del FSIS 7140.2, "Determinación de agua agregada en las salchichas cocidas";

Directiva del FSIS 7140.3, "Determinación de agua agregada en las salchichas frescas";

Directiva del FSIS 7236.2, "Etiquetado con información nutricional para productos de carnes y de aves de corral"

Directiva del FSIS 7240.1, "Prueba de cumplimiento para el etiquetado sobre peso neto de productos de carnes y de aves de corral"

Directiva del FSIS 7310.6, "Determinaciones sobre el rendimiento del tocino"

**DISTRIBUCIÓN:** oficinas de inspección,

inspectores de T/A, TSC, oficinas de importación

OPI: OPED

Directiva del FSIS 7330.1, "Frecuencias de obtención de muestras para salchichas cocidas producidas conforme a un programa de control de calidad"  
Directiva del FSIS 10,230.1, "Obtención de muestras de especies para productos cocidos" Manual del Ministerio de Industrias Primarias (MPI, por sus siglas en inglés) Parte 11-D y Parte 18  
Boletines del MPI 75-56, 78-111, 79-42, 80-4 y 83-54  
Cualquier aviso regional, boletines del MPI u otras instrucciones por escrito en relación con la reinspección de productos de ganado por razones diferentes de la salud pública y la inocuidad de los alimentos.

### **III. [RESERVADO]**

### **IV. REFERENCIAS**

Ley Federal de Inspección de Carnes (FMIA, por sus siglas en inglés) Ley de Inspección de Productos de Aves de Corral (PPIA, por sus siglas en inglés)  
Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, Partes 301, 313, 316, 317, 318, 319, 327, 381 Subparte P, 424, 441 y 500  
Directiva del FSIS 5000.1, Revisión 3, "Verificación del sistema para la inocuidad de los alimentos de un establecimiento"; Directiva del FSIS 5400.5, Anexo 5, "Actividades del sistema de inspección"  
Directiva del FSIS 6120.1, "Programa de normas sobre productos terminados para el nuevo sistema de inspección de velocidad de la línea y sistema de inspección simplificada"  
Directiva del FSIS 6700.1, "Retención de agua en productos de carnes y de aves de corral crudos"; Directiva del FSIS 6810.1, "Etiquetado de calificación de grado en productos de carnes y de aves de corral"; Directiva del FSIS 6900.1, Revisión 1, "Sacrificio humanitario de ganado con discapacidad"  
Directiva del FSIS 6900.2, Revisión 1, "Sacrificio humanitario y faenado del ganado";  
Directiva del FSIS 7000.2, "Política experimental y de productos de muestra"  
Directiva del FSIS 7120.1, "Ingredientes seguros y adecuados empleados en la elaboración de productos de carnes y de aves de corral"  
Directiva del FSIS 7124.1, "Normas de identidad o composición: uso de productos cocidos o curados"  
Directiva del FSIS 7140.1, "Preguntas y respuestas relacionadas con los ingredientes que pueden designarse como esencias, aromatizantes, esencias naturales o aromatizantes naturales en las declaraciones de ingredientes en las etiquetas de productos de carnes y de aves de corral"  
Directiva del FSIS 7160.1, "Carne producida mediante maquinarias de separación avanzada de carne/hueso y sistemas de recuperación de carne"  
Directiva del FSIS 7160.2, "'Carne' preparada utilizando maquinarias de separación mecánica avanzada de carne/hueso y sistemas de recuperación de carne"  
Directiva del FSIS 7160.3, Revisión 1, "Recuperación avanzada de carne utilizando materiales crudos de carne de vertebrados"  
Directiva del FSIS 7220.1, "Memorandos sobre políticas"  
Directiva del FSIS 7221.1, Enmienda 1, "Aprobación previa de etiquetado"  
Directiva del FSIS 7222.1, "Requisitos de inspección para programas de control en planta de servicios alimentarios y nutricionales"  
Directiva del FSIS 7235.1, "Declaraciones obligatorias de manejo seguro sobre etiquetado de productos de carnes y de aves de corral<sub>2</sub> crudos y parcialmente cocidos"

Directiva del FSIS 7237.1, Revisión 1, Enmienda 1, “Etiquetado de ingredientes”  
Directiva del FSIS 7270.1, Revisión 1, “Procedimientos de obtención de muestras y prueba para productos de aves de corral crudos etiquetados como `frescos”  
Directiva del FSIS 7355.1, Revisión 2, “Uso de sellos de muestra para muestras de laboratorio y otras aplicaciones”  
Directiva del FSIS 7620.3, “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”

Directiva del FSIS 8080.1, Revisión 4, Enmienda 1, “Retiro del mercado de productos de carnes y de aves de corral” Directiva del FSIS 10,200.1, “Acceso a información de muestras de laboratorio a través de LEARN”

Directiva del FSIS 10,210.1, “Formulario unificado de obtención de muestras”

Directiva del FSIS 10,520.1, Revisión 1, “Programa de obtención de muestras del tocino curado por bombeo: análisis de nitrosaminas”

Parte 3, Sección 3, “Manual de procedimientos de inspección de importaciones para el programa de prueba de verificación de especies”

Memorandos sobre las políticas 42, 44A, 57A, 66C y Manual de la Oficina Nacional de Normas (NBS, por sus siglas en inglés) 84A 133

Manual del Instituto Nacional de Normas y Tecnología (NIST, por sus siglas en inglés) 44

## **V. ANTECEDENTES**

Las principales prioridades del FSIS son proteger la salud pública y la inocuidad de los alimentos. Al llevar a cabo los cambios procedimentales anunciados en esta directiva, la Agencia asegura que el personal del programa de inspección se enfoca en la inocuidad de los alimentos y, no obstante esto, verifica otras protecciones ampliadas por la Ley Federal de Inspección de Carnes (FMIA) y la Ley de Inspección de Productos de Aves de Corral (PPIA). La Agencia está realizando cambios en los procedimientos de verificación que se relacionan con estas otras protecciones para garantizar que se alineen con las responsabilidades y prioridades del FSIS.

## **VI. METODOLOGÍA DE VERIFICACIÓN PARA CÓDIGOS DE ISP RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD NO ALIMENTARIA (TODOS LOS CÓDIGOS 04A Y 04B Y CÓDIGOS 04C03 Y 04C04)**

A. Cuando el Sistema de inspección basado en el rendimiento (PBIS, por sus siglas en inglés) programa uno de estos procedimientos relacionados con la inocuidad no alimentaria según uno de los códigos anteriores, el personal del programa de inspección debe realizar el procedimiento de verificación correspondiente. Esto incluye observar la formulación del producto del establecimiento, verificar la exactitud del etiquetado, observar los procedimientos de preparación o procesamiento, revisar los registros del establecimiento, examinar el producto, controlar la identificación, el estado y la temperatura del producto, o realizar diversas mediciones, pruebas y cálculos en la planta.

B. El personal del programa de inspección no debe realizar procedimientos de verificación de protección a los consumidores relacionada con la inocuidad no alimentaria no programados a menos que, durante el desarrollo de actividades de verificación de inocuidad de los alimentos, observe condiciones o actividades que le haga sospechar que el establecimiento no está cumpliendo los requisitos reglamentarios relacionados con la inocuidad no alimentaria. Por el contrario, si al llevar a cabo un procedimiento de verificación de protección a los consumidores relacionada con la inocuidad no alimentaria programado el personal de programa de inspección identifica inquietudes de inocuidad de los alimentos, debe realizar el procedimiento de inocuidad de los alimentos como un procedimiento no programado y tomar las medidas de cumplimiento necesarias. Por ejemplo, si un inspector está realizando un procedimiento de verificación de etiquetado de rutina y descubre que el establecimiento ha utilizado un ingrediente que constituye un peligro para la salud pública sin declararlo

adecuadamente, el inspector debe proseguir con los aspectos de inocuidad de los alimentos de los hallazgos y realizar los procedimientos no programados de inocuidad de los alimentos correspondientes, según se indica en la Directiva del FSIS 5000.1, Revisión 3.

C. El Anexo 1 de esta directiva emite nuevamente y reemplaza todos los códigos 04 y 05B de la Directiva del FSIS 5400.5, Anexo 5. Al verificar el cumplimiento de un requisito relacionado con la inocuidad no alimentaria, el personal del programa de inspección debe utilizar el Anexo 1 para buscar lo siguiente:

- |                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Código de procedimiento         | (columna 1) |
| 2. Ejemplos de productos           | (columna 2) |
| 3. Referencias reglamentarias      | (columna 3) |
| 4. Referencias de emisión del FSIS | (columna 4) |
| 5. Instrucciones de verificación   | (columna 5) |

**NOTA:** Las listas de ejemplos de productos, referencias reglamentarias, emisiones del FSIS e instrucciones de verificación brindan pautas. Estas no son listas “todo incluido”.

D. El personal de inspección solo debe examinar el producto cuando tenga una razón para pensar que el producto no cumple los requisitos reglamentarios. Sin embargo, no hay ningún plan de obtención de muestras o tamaño de muestras designados que el personal del programa de inspección deba utilizar al examinar productos para garantizar que estos cumplan los requisitos reglamentarios relacionados con la inocuidad no alimentaria. El personal del programa de inspección examina el producto para determinar si este cumple con los requisitos reglamentarios (consulte el Anexo 1), como normas de productos, normas de peso neto, cantidades reglamentarias mínimas o máximas de ingredientes o componentes, o defectos del producto. Si el personal del programa de inspección descubre que el producto excede cualquiera de las cantidades máximas, está por debajo de los requisitos mínimos o no cumple ninguno de los demás requisitos reglamentarios relacionados con la inocuidad no alimentaria, hay incumplimiento reglamentario. El personal del programa de inspección debe determinar si el producto cumple con las reglamentaciones sobre la base de los lotes de producción o procesos de control, en lugar de las unidades individuales de producto. Por ejemplo, si un envase de producto excede su peso neto, el personal del programa de inspección debe investigar si se han producido problemas en el proceso que harán que todos los envases excedan los requisitos de peso neto.

#### E. Actividades de verificación conforme a 04A y 04B (Formulación y etiquetado)

1. El personal del programa de inspección debe verificar que el establecimiento esté produciendo el producto de conformidad con la referencia correspondiente del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales (consulte el Anexo 1).

2. El personal del programa de inspección debe determinar si el producto cumple con las reglamentaciones comparando el producto con los requisitos reglamentarios relevantes y debe establecer lo siguiente:

a. si el producto cumple los requisitos que se especifican en las normas de identidad correspondientes;

b. si el peso neto del producto se refleja adecuadamente en su etiqueta;

c. si todos los ingredientes se han agregado en cantidades que se encuentran dentro del límite máximo o mínimo especificado en la norma correspondiente;

d. si los ingredientes están adecuadamente declarados en la etiqueta del producto en orden descendente de importancia; y

e. si los niveles de defectos del producto son consecuentes con las normas correspondientes.

**NOTA:** Cuando los inspectores de importaciones realizan inspecciones en establecimientos oficiales de inspección de importaciones, el establecimiento debe colocar la leyenda de inspección oficial en los envases de productos importados antes de que los inspectores completen sus inspecciones. (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 327.10 [d]).

#### F. Actividades de verificación conforme a 04C03 (Análisis de productos de ganado)

1. Conforme a 04C03, el personal del programa de inspección debe verificar que el establecimiento cumpla con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 318.2, 318.5 y 318.6. El personal del programa de inspección ya no debe realizar actividades conocidas como reinspección de carcasas de ganado, reinspección de carne deshuesada y otras tareas de reinspección de productos para verificar el cumplimiento de las reglamentaciones relevantes. En cambio, el personal del programa de inspección debe poder determinar el alcance de los procedimientos necesarios sobre la base de las condiciones observadas en el establecimiento. En los casos en que los controles efectivos de procesamiento del establecimiento sean evidentes (es decir, el establecimiento implementa procedimientos para examinar el producto entrante y determinar su aceptabilidad, utiliza programas de control para supervisar el procesamiento de productos, y dichos controles y procedimientos se documenten), el personal del programa de inspección limitará las actividades de verificación relacionadas con la inocuidad no alimentaria. En estos casos, el personal del programa de inspección dirigirá su inspección hacia aquellas partes de la operación de procesamiento que el establecimiento no cubre mediante procedimientos de control. No es necesario que el personal del programa de inspección cuente los defectos individuales para hacer una valoración sobre un lote de producción terminado. El personal del programa de inspección debe basar las determinaciones de cumplimiento del producto tomando decisiones con respecto a la funcionalidad del producto. Los productos no deben aprobar la inspección si los defectos son graves o si la cantidad de defectos es tan grande que afecta la funcionalidad del producto. El estado del producto debe ser claramente evidente y suficiente para permitirle al personal de inspección determinar que el producto cumple las reglamentaciones. El objetivo del análisis del producto que el personal del programa de inspección debe realizar es determinar si se cumplen las normas. Las determinaciones de aceptabilidad deben basarse en los lotes de producción y los controles de procesos, en lugar de en las unidades individuales de producto. El personal del programa de inspección debe consultar a su supervisor de primera línea para solicitar asistencia si es necesario.

Entre los ejemplos de situaciones de incumplimiento se incluyen las siguientes:

a. El personal del programa de inspección descubre que una carcasa en el refrigerador tiene un coágulo de sangre grande y pesado que aumentaría el peso de la carcasa de manera tal de reducir su calidad, y que el establecimiento no ha

abordado esta situación.

**NOTA:** El coágulo de sangre es un ejemplo de una “inferioridad que se ha ocultado” porque no se pudo ver hasta que se enfrió la carcasa.

b. El personal del programa de inspección descubre que luego del proceso de deshuese, el producto deshuesado no representa “carne deshuesada” debido a la cantidad de fragmentos óseos, y que el establecimiento no ha abordado esta situación.

2. El personal del programa de inspección también puede observar los programas de control de calidad del establecimiento y revisar los registros asociados para verificar si el establecimiento cumple los requisitos reglamentarios.

3. Cuando sea necesario, el personal del programa de inspección debe consultar a su supervisor de primera línea a fin de solicitar asistencia para determinar el incumplimiento. El centro de servicio técnico (TSC, por sus siglas en inglés) brindará más pautas para ayudar a determinar el incumplimiento.

#### G. Actividades de verificación conforme a 04C04 (Análisis de productos de aves de corral)

1. Conforme al procedimiento 04C04, el personal del programa de inspección debe verificar que el establecimiento cumpla las reglamentaciones correspondientes para las normas sobre productos terminados de aves de corral, los niveles de calidad aceptables para los menudos y las normas sobre productos de corrección del trabajo. El personal del programa de inspección inspecciona productos de aves de corral crudos o sin procesar y la devolución de productos de aves de corral cuestionables conforme al procedimiento 04C04.

2. Además, el procedimiento 04C04 se utiliza para verificar el cumplimiento de las buenas prácticas comerciales para la faena de aves de corral que cumplen con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 381.65 (b) (es decir, sangrado completo de las carcasas, lo cual garantiza que el animal ha dejado de respirar antes del escaldado y que la sangre de la operación de matanza queda confinada a un área relativamente pequeña).

3. El personal del programa de inspección que verifica el cumplimiento de las normas sobre productos terminados (FPS, por sus siglas en inglés) debe utilizar los criterios según se indican en las reglamentaciones (consulte el Anexo 1). El personal del programa de inspección debe verificar el cumplimiento realizando pruebas previas al enfriamiento según las FPS, pruebas posteriores al enfriamiento según las FPS, reinspección de carcasas y menudos, inspección de productos devueltos, inspección de productos de corrección del trabajo e inspección de las condiciones de los productos en el establecimiento. El personal del programa de inspección debe realizar las actividades conforme a las frecuencias establecidas en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 381.76. Cada vez que el personal del programa de inspección realice las actividades según las normas sobre productos terminados, debe registrar las actividades en el PBIS como no programadas.

### **VII. OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA LA VERIFICACIÓN DE LA PROTECCIÓN A LOS CONSUMIDORES RELACIONADA CON LA SEGURIDAD NO ALIMENTARIA (05B01)**

A. El PBIS programará la obtención de muestras sobre inocuidad no alimentaria conforme al código 05B01 del ISP (consulte el Anexo 1). El personal del programa de inspección puede realizar actividades de obtención de muestras sobre inocuidad no alimentaria no programadas cuando, durante el desarrollo de actividades de verificación relacionadas con la inocuidad de los alimentos y no

alimentaria, observe condiciones o actividades que le haga sospechar que el establecimiento no está cumpliendo los requisitos reglamentarios relacionados con la inocuidad no alimentaria, y las pruebas sean el único medio disponible para determinar el incumplimiento, p. ej., producto terminado para el cual el personal del programa de inspección no puede verificar la formulación y composición sin pruebas de laboratorio.

**NOTA:** El personal del programa de inspección no ya recibirá los kits de pruebas de campo para la identificación de especies (SIFT, por sus siglas en inglés) para llevar a cabo pruebas en la planta a fin de determinar si un producto contiene una especie que no está adecuadamente declarada en la etiqueta del producto. Cuando el personal del programa de inspección tenga inquietudes sobre las especies en un producto, debe obtener la muestra según se describe en el Anexo 2. El personal de inspección de

importaciones debe seguir las instrucciones proporcionadas en el Manual de procedimientos del programa de pruebas de verificación de especies en la inspección de importaciones.

B. Cuando el personal del programa de inspección obtenga muestras, debe informar a la gerencia del establecimiento cuándo lo hará y el motivo por el que el FSIS está analizando la muestra. Esta notificación le dará a la gerencia del establecimiento la opción de mantener todos los productos representados por la muestra a la espera de los resultados de la muestra.

C. El código 05B01 es el código de procedimiento que el personal del programa de inspección debe ingresar en el cronograma cuando obtenga una muestra relacionada con la inocuidad no alimentaria. Sin embargo, si el resultado de la muestra indica que el producto no cumple con las reglamentaciones, el personal del programa de inspección documenta un registro de incumplimiento (NR, por sus siglas en inglés) (Formulario 5400-4 del FSIS) conforme al código de ISP correspondiente, no 05B01.

**NOTA:** La Oficina de Salud Pública y Ciencia (OPHS, por sus siglas en inglés) indica la obtención de muestras relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Cuando la OPHS indica que se deben obtener muestras relacionadas con la inocuidad de los alimentos, el personal del programa de inspección debe documentar la obtención de las muestras como un procedimiento no programado conforme al código 05B02.

## VIII. CUMPLIMIENTO

A. El personal del programa de inspección debe emitir un NR cuando un producto no cumpla con un requisito reglamentario relacionado con la inocuidad no alimentaria y debe notificar al establecimiento en forma oral sobre el hallazgo. El personal del programa de inspección debe considerar todos los factores relevantes al determinar la cantidad de producto que no cumple las reglamentaciones que está involucrado. Entre los factores que el personal del programa de inspección debe considerar se incluyen datos como procedimientos identificación del lotes del establecimiento, registros de recepción y registros de producción, así como también aquellos datos que pueden verificarse razonablemente sobre la base de la cantidad promedio de producto producido por turno o por línea de producción. Cuando sea necesario, el personal del programa de inspección debe consultar a su supervisor de primera línea a fin de solicitar asistencia para determinar el alcance de implicación del producto.

B. El personal del programa de inspección debe tomar las medidas de control reglamentarias correspondientes, como retención del producto, rechazo de los equipos o instalaciones, detención de las líneas o negativa a permitir el procesamiento de un producto específicamente identificado (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 500.1[a]), si determina que un producto económicamente adulterado o con marca falsificada, p. ej., producto de menos peso, producto que no cumple los requisitos que se especifican en la norma correspondiente de identidad para el producto, etc., de otra manera ingresaría al mercado (sería enviado desde el establecimiento). Asimismo, el FSIS puede rescindir o rechazar la aprobación de

marcas falsas o engañosas, etiquetas o tamaño o formas de cualquier envase para usar con cualquier producto de carnes o de aves de corral según el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 500.8.

C. El personal del programa de inspección debe emitir NR cuando determine que los procesos están fuera de control, lo cual da como resultado un producto económicamente adulterado o con marca falsificada. El personal del programa de inspección debe relacionar los NR cuando los incumplimientos tengan la misma causa, según se describe en la Directiva del FSIS 5000.1, Revisión 3, y debe notificar a la Oficina del Distrito (DO, por sus siglas en inglés) a través de canales de supervisión cuando la gerencia de la planta no esté dispuesta o no pueda tomar las medidas necesarias para restablecer control de sus procesos necesarios para satisfacer los requisitos reglamentarios.

D. La DO debe informar al establecimiento, por escrito, que los incumplimientos repetidos pueden generar una medida de control reglamentaria (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 500.1-3) que afectaría toda la producción del producto en cuestión porque el producto puede estar económicamente adulterado o tener una marca falsificada. Cuando el personal del programa de inspección tome dicha medida de control reglamentaria, la medida permanecerá en efecto hasta que la DO reciba garantías por escrito del establecimiento con respecto a qué procedimientos ha instituido el establecimiento para recobrar y mantener el control de su proceso necesario para cumplir los requisitos reglamentarios. La DO tomará una determinación con respecto a si dichos procedimientos aparentan corregir el problema. Además, para determinar la efectividad de las medidas, el personal del programa de inspección verificará que las medidas correctivas y preventivas del establecimiento sean adecuadas y estén funcionando según se describe en la respuesta del establecimiento.

E. La DO debe notificar al gerente regional de la División de cumplimiento e investigaciones cuando exista un motivo para creer que los incumplimientos relacionados con la inocuidad no alimentaria implican el envío de un producto económicamente adulterado o con marca falsificada o un intento penal de engañar al consumidor.

Las preguntas deben dirigirse al centro de servicio técnico llamando al 1-800-233-3935.



Administrador adjunto  
Oficina de Desarrollo de Políticas, Programas y Empleados

Anexos

<b>Código del rocedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04A01 % de rendimiento/reducción/ganancia	<p>Tocino</p> <p>Carnes asadas a la parrilla</p> <p>Rosbif vaporizado o asado al vapor</p> <p>Carne tipo corned beef</p> <p>Pechito tipo corned beef</p> <p>Cuarto trasero tipo corned beef y otros cortes vacunos tipo corned beef</p> <p>Lengua curada</p> <p>Jamón campestre, jamón estilo campestre, jamón curado seco, lomo de cerdo estilo campestre y lomo de cerdo curado seco</p> <p>Agentes de ablandamiento</p>	<p>Partes 319.107</p> <p>319.80</p> <p>319.81</p> <p>319.100</p> <p>319.101</p> <p>319.102</p> <p>319.103</p> <p>319.106</p> <p>424.21 (c)</p>	<p>Directiva 7620.3 “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”, Capítulos 11, 12 y 13; % de ganancia, % de reducción y % de rendimiento</p>	<p>El personal del programa de inspección debe seleccionar un producto adecuado y verificar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios revisando los registros y etiquetas del establecimiento, calculando el % de rendimiento o reducción y comparando el resultado con el requisito reglamentario correspondiente. Además, el personal del programa de inspección debe verificar el cumplimiento pesando una muestra del producto antes y después del paso correspondiente del proceso (es decir, bombeo, cocción, enfriamiento, curado, secado, etc.), calculando el % de rendimiento o reducción, y comparando el resultado con el requisito reglamentario correspondiente.</p>

Código del procedimiento	Productos de ejemplo	Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales	Referencias de emisión del FSIS	Responsabilidades del personal de inspección
<p>04A02 X% de productos etiquetados como solución *</p> <p><b>*NOTA: Se aplica solo al X% de productos etiquetados</b></p>	<p>Productos de cerdo curado</p> <p>Hamburguesas de jamón, jamón cortado en trozos, jamón prensado, jamón sazonado y productos similares</p> <p>Productos de aves de corral listos para cocinar a los que se les agregan soluciones</p> <p>Productos de jamón de pavo que contienen agua agregada</p> <p>Carne tipo corned beef, pechito tipo corned beef, cuarto trasero tipo corned beef, y lengua y otros cortes vacunos a los que se les agregan soluciones</p> <p>Etiquetado o envases falsos o engañosos</p> <p>Productos de aves de corral listos para cocinar a los que se les agregan soluciones</p> <p>Etiquetas, definición; características requeridas</p> <p>Etiquetado o prácticas falsas o engañosas, generalmente</p>	<p>Partes 319.104*</p> <p>319.105*</p> <p><b>*NOTA: Se aplica solamente a las secciones 319.104 y 319.105 que abarcan el X% de productos etiquetados</b></p> <p>381.129</p> <p>381.169</p> <p>317.2 (c)</p> <p>317.8</p>	<p>Directiva 7620.3, “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”, Capítulo 10, “Productos con etiqueta `X% de agua” o “X% del peso que corresponde a los ingredientes agregados”</p> <p>Memorandos sobre las políticas: 57A, “Etiquetado de productos de jamón de pavo que contienen sustancias agregadas”</p> <p>42, “Etiquetado de productos de aves de corral crudos con hueso que contienen soluciones”</p> <p>44A, “Etiquetado de productos de aves de corral crudos deshuesados que contienen soluciones”</p> <p>66C, “Productos de carne roja sin cocinar que contienen sustancias agregadas”</p> <p>84A, “Productos de carne roja cocida que contienen sustancias agregadas”</p>	<p>El personal del programa de inspección selecciona un producto adecuado y verifica el cumplimiento de los requisitos de etiquetado de X% revisando los registros y etiquetas del establecimiento, calculando el % de solución agregada y comparando los resultados con la declaración de etiquetado de X%. Además, el personal del programa de inspección debe verificar el cumplimiento pesando una muestra del producto antes y después del paso correspondiente del proceso (es decir, bombeo, curado, secado, etc.), calculando el % de solución agregada y comparando los resultados con la declaración de etiquetado de X%.</p>

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04A03 – MSP/MSKP/P DBFT/PDPFT/ AMRS	<p>Cerdo separado mecánicamente</p> <p>Tipo de ave de corral separada mecánicamente</p> <p>Tejido graso de carne de res parcialmente desgrasado</p> <p>Tejido graso de cerdo parcialmente desgrasado</p> <p>Productos de recuperación avanzada de carne</p>	<p>Partes 319.5</p> <p>381.173</p> <p>319.15</p> <p>319.29</p> <p>318.24</p>	<p>Directiva 7160.1, “Carne producida mediante maquinarias de separación avanzada de carne/hueso y sistemas de recuperación de carne”</p> <p>Directiva 7160.2 “‘Carne’ preparada usando maquinarias de separación mecánica avanzada de carne/hueso y sistemas de recuperación de carne”</p> <p>Directiva 7160.3, Revisión 1, “Recuperación avanzada de carne utilizando materiales crudos de carne de res de vertebrados”</p>	<p>El personal del programa de inspección debe seleccionar un producto adecuado y verificar el cumplimiento revisando los registros y etiquetas del establecimiento u observando la preparación de productos y comparando los hallazgos con las normas indicadas en las reglamentaciones. Además, el personal del programa de inspección debe obtener muestras según se indica.</p> <p>Para verificar el cumplimiento, el personal del programa de inspección debe hacer lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-controlar la identificación, el estado, la temperatura y el tiempo/temperatura de conservación del producto.</li> <li>-examinar los huesos (por ejemplo, dos porciones intactas de hueso) antes y después de los sistemas de recuperación de carne para observar el estado y la conformación.</li> <li>-revisar los resultados de laboratorio del establecimiento y comparar los hallazgos con la norma reglamentaria correspondiente.</li> <li>-obtener muestras según se indica.</li> </ul>

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04A04 – Rebozado/empanizado	Productos empanizados Hamburguesas empanizadas Cortes de carne empanizados  Cortes de ave de corral empanizados  Buñuelos	Partes 319.880  381.166	Directiva 7620.3, “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”, Capítulo 14, “Cálculos varios”  Directiva 7220.1 Memorando sobre políticas 089 Uso del término “empanizado” en etiquetas para “buñuelos”	El personal del programa de inspección debe seleccionar el producto adecuado, verificar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios de rebozado y empanizado revisando los registros del establecimiento para calcular el % de rebozado/empanizado final y comparando los hallazgos con las normas indicadas en las reglamentaciones. Además, el personal del programa de inspección debe verificar el cumplimiento realizando pruebas de recolección de rebozado y empanizado en uno o más subgrupos (de acuerdo con los programas de certificación de calidad [QC, por sus siglas en inglés] de la planta) o lotes del productos.

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04B01 Producto Normas	Productos varios de carne de res  Salchicha Salchicha de cerdo fresco Salchicha de carne de res fresca Salchicha para desayuno Salchicha hecha con todas las partes del cerdo Salchicha italiana Salchicha de cerdo ahumado Salchichas de Frankfurt y productos similares Hamburguesas con queso y productos similares Braunschweiger, salchicha de hígado o Liverwurst Carne fría Carne en barra Pudín de despojos y recortes de cerdo mezclados con harina de maíz Brockwurst Chile con carne Chile con carne c/frijoles Plato de carne y verduras picadas y doradas Plato de carne tipo corned beef y verduras picadas y doradas Estofados con carne Tamales Espagueti con albóndigas y salsa, espagueti con carne y salsa y productos similares Salsa con carne para el espagueti Mondongo con leche Frijoles con salchichas de Frankfurt en salsa, sauerkraut con wieners y juego y productos similares Habas con jamón en salsa, frijoles en salsa, frijoles con tocino en salsa y productos similares	Partes 319.15  319.140 319.141 319.142 319.143 319.144 319.145 319.160 319.180 319.181  319.182  319.260 319.261 319.280 319.281 319.300 319.301 319.302 319.303 319.304 319.305 319.306  319.307 319.308 319.309  319.310	Directiva 7620.3, “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”  Directiva 7220.1, “Memorandos sobre políticas”	Programa de inspección El personal debe seleccionar un producto adecuado y verificar el cumplimiento revisando los registros y etiquetas del establecimiento u observando la preparación de productos y comparando los hallazgos con las normas reglamentarias correspondientes.  Para verificar algunos requisitos reglamentarios, los inspectores deberán realizar cálculos a fin de determinar los componentes especificados, como % de grasa o % de agua.

Código del procedimiento	Productos de ejemplo	Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales	Referencias de emisión del FSIS	Responsabilidades del personal de inspección
04B01 (Continuación)	Chow mein de verduras con carne y chop suey de verduras con carne Cerdo con salsa barbacoa y carne de res con salsa barbacoa Carne de res con salsa del juego de cocción de la carne y salsa del juego de cocción de la carne con carne de res Pasteles de carne Margarina o margarina vegetal Manteca vegetal mezcla, Grasa de cerdo, manteca de cerdo Grasa animal fundida o mezcla de estas Extracto de carne Extracto líquido de carne Jamón del diablo, lengua del diablo y productos similares Producto alimentario de carne en conserva y producto alimentario de carne del diablo Pasta de jamón para untar, pasta de lengua para untar y productos similares Productos alimentarios de hígado Normas de contenido de carne de aves de corral para ciertos productos de aves de corral Aves de corral deshuesadas en lata y alimento para bebés y adultos mayores Comidas y pasteles con aves de corral Rollos de ave de corral Hamburguesas (tipo); pastelitos (tipo) (Tipo) a la Kiev Bistec o filete (tipo) (Tipo) al horno o (tipo) asado (Tipo) asado a la parrilla (Tipo) asado a la parrilla, preparado con calor húmedo	Partes 319.311  319.312  319.313  319.500 319.700 319.701 319.702 319.703  319.720 319.721 319.760  319.761  319.762  319.881 381.156  381.157  381.158 381.159 381.160 381.161 381.162 381.163  381.164 381.165	Directiva 7620.3, “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”  Directiva 7220.1, “Memorandos sobre políticas”	El personal del programa de inspección seleccionar un producto adecuado y verificar el cumplimiento revisando los registros y etiquetas del establecimiento u observando la preparación de productos y comparando los hallazgos con las normas reglamentarias correspondientes.  Para verificar algunos requisitos reglamentarios, el personal del programa de inspección deberá calcular los componentes especificados, como % de grasa o % de agua.

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04B01 (Continuación)	<p>Otros platos con aves de corral y productos especiales</p> <p>% máximo de piel en ciertos productos de aves de corral</p> <p>Normas para tipos y clases, y para cortes de aves de corral crudas</p> <p>Definición y norma para el jamón de pavo</p>	<p>Partes 381.167</p> <p>381.168</p> <p>381.170</p> <p>381.171</p>	<p>Directiva 7620.3, “Manual de cálculos de inspectores de procesamiento”</p> <p>Directiva 7220.1, “Memorandos sobre políticas”</p>	<p>El personal del programa de inspección debe seleccionar un producto adecuado y verificar el cumplimiento revisando los registros y etiquetas del establecimiento u observando la preparación de productos y comparando los hallazgos con las normas reglamentarias correspondientes.</p> <p>Para verificar algunos requisitos reglamentarios, los inspectores deberán realizar algunos cálculos a fin de determinar los componentes especificados, como % de grasa o % de agua.</p>

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04B02 CN/Etiquetado de grado/Cantidad declarada/Descripción	Etiquetado y prácticas falsos o engañosos o generalmente: prohibiciones y requisitos específicos para etiquetas y envases  Redacción en etiquetas de envases inmediatos	Partes 317.2  317.8   381.116	Directiva 6810.1 “Etiquetado de calificación de grado en productos de carnes y de aves de corral”  Directiva 7222.1, “Requisitos de inspección para programas de control en planta de servicios alimentarios y nutricionales”	El personal del programa de inspección debe seleccionar un producto y verificar que la etiqueta del producto sea correcta y que haya una aprobación de la etiqueta en los registros.

Código del procedimiento	Productos de ejemplo	Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales	Referencias de emisión del FSIS	Responsabilidades del personal de inspección
04B03 – Peso neto	<p>Todos los productos deben tener una declaración de peso neto y cumplir con los requisitos de peso neto ya sea que el peso de los envases sea el de la presa o que en estos se indique el contenido neto.</p> <p>Etiquetado de cantidad de contenidos</p> <p>Definiciones y procedimientos para determinar el cumplimiento del peso neto</p> <p>Requisitos de la balanza para pesos precisos, reparaciones, ajustes y reemplazo luego de la inspección</p> <p>Balanzas: prueba</p> <p>Manejo de producto fallido</p> <p>Etiquetado de cantidad de contenidos</p> <p>Definiciones y procedimientos para determinar el cumplimiento del peso neto</p> <p>Requisitos de la balanza para pesos precisos, reparaciones, ajustes y reemplazo luego de la inspección</p> <p>Balanzas: prueba</p> <p>Manejo de producto fallido</p>	<p>Partes</p> <p>317.18</p> <p>317.19</p> <p>317.20</p> <p>317.21</p> <p>317.22</p> <p>381.121a</p> <p>381.121b</p> <p>381.121c</p> <p>381.121d</p> <p>381.121e</p>	<p>Manual de la NBS 133</p> <p>Manual del NIST 44</p> <p>*El FSIS ha determinado que los inspectores deben usar el Manual del NBS 133 y el Manual del NIST 44 como referencias definitivas para determinaciones del cumplimiento del peso neto.</p>	<p>Programa de inspección</p> <p>El personal debe seleccionar un producto adecuado de tamaño al por menor y verificar los requisitos reglamentarios de peso neto revisando los registros del establecimiento y realizando verificaciones del peso neto/peso drenado, calibración de la balanza o controles de tara.</p> <p>Para la verificación de inspecciones de QC, el personal del programa de inspección debe seguir los requisitos del programa de QC luego de evaluar el programa para garantizar que cumplir con el programa da como resultado el cumplimiento de los requisitos reglamentarios sobre peso neto.</p>

Código del procedimiento	Productos de ejemplo	Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales	Referencias de emisión del FSIS	Responsabilidades del personal de inspección
04B04 Etiquetado general	<p>Este procedimiento se puede aplicar a todos los productos que tengan una etiqueta.</p> <p>Marcado de productos y sus envases</p> <p>Dispositivos de etiquetado, marcado e ingreso de envases en establecimientos oficiales; reinspección y preparación de productos</p> <p>Limitaciones con respecto al uso de especies separadas mecánicamente</p> <p>Preimpresión de producto importado</p> <p>Definiciones y normas de identidad o composición. Subparte N: etiquetado y envases</p> <p>Limitaciones con respecto al uso de (Tipo de ave de corral) separada mecánicamente</p> <p>Ingredientes de los alimentos y orígenes de la radiación</p> <p>Normas de protección de consumidores: productos crudos</p>	<p>Partes</p> <p>316</p> <p>317</p> <p>318</p> <p>319</p> <p>319.6</p> <p>327.10(d)</p> <p>327.26</p> <p>381</p> <p>381.174</p> <p>424.21</p> <p>441.10</p>	<p>Directiva 7620.3, "Manual de cálculos de inspectores de procesamiento"</p> <p>Directiva 7120.1 "Ingredientes seguros y adecuados empleados en la elaboración de productos de carnes y de aves de corral"</p> <p>Directiva 6700.1, "Retención de agua en productos de carnes y de aves de corral crudos"</p> <p>Directiva 7235.1, "Declaraciones obligatorias de manejo seguro sobre etiquetado de productos de carnes y de aves de corral crudos y parcialmente cocidos"</p> <p>Directiva 7270.1, Revisión 1, "Procedimientos de obtención de muestras y prueba para productos de aves de corral crudos etiquetados como "frescos""</p>	<p>El personal del programa de inspección debe seleccionar un producto y verificar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. que la etiqueta contenga toda la información requerida;</li> <li>2. que la declaración de ingredientes sea precisa (es decir, que todos los ingredientes se indiquen en orden descendente de importancia);</li> <li>3. que la etiqueta declare cualquier sustancia proteica* utilizada en la declaración de ingredientes;</li> <li>4. que el establecimiento utilizó ingredientes restringidos según los requisito reglamentarios;</li> <li>5. que la etiqueta se utiliza en un producto adecuado; y</li> <li>6. que hay una aprobación para la etiqueta en los registros.</li> </ol> <p>Verifique que el establecimiento cumpla con los requisitos reglamentarios para la preimpresión de producto importado.</p> <p>Al verificar los requisitos sobre ingredientes restringidos o el cumplimiento con respecto a la declaración de ingredientes, el personal del programa de inspección debe observar la formulación del producto del establecimiento y compararla con la etiqueta aprobada.</p> <p>* <b>NOTA:</b> Las sustancias proteicas pueden causar reacciones adversas (es decir, alérgicas y no alérgicas) en ciertas personas y, por lo tanto, dichas sustancias plantean una inquietud con respecto a la inocuidad de los alimentos si no se indican en la declaración de ingredientes.</p>

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04C02 Sacrificio humanitario y faenado (ganado)	El establecimiento cumple con lo siguiente: los criterios establecidos en las reglamentaciones para garantizar el sacrificio humanitario y faenado del ganado. El establecimiento toma medidas cuando este o el FSIS determinan que el establecimiento no ha cumplido los requisitos reglamentarios.	Partes 313, 500.1, 500.2, 500.3	Directiva 6900.1, Revisión 1, "Sacrificio humanitario de ganado con discapacidad"  Directiva 6900.2, Revisión 1, "Sacrificio humanitario y faenado del ganado"  Aviso del Registro Federal (FR, por sus siglas en inglés) (9 de septiembre de 2004). enfoque sistemático	Verifique el cumplimiento de las siguientes categorías:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• medidas adecuadas para condiciones meteorológicas inclementes</li> <li>• descarga de camiones</li> <li>• disponibilidad de agua y alimento</li> <li>• manejo durante inspecciones ante-mortem</li> <li>• manejo de animales sospechosos y con problemas</li> <li>• prod. eléctrica/uso de objetos alternativos</li> <li>• observaciones de resbalones y caídas</li> <li>• efectividad sorprendente</li> <li>• verificación de existencia de animales conscientes en la barra</li> <li>• verificación de sensibilidad</li> </ul>

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04C03 Producto de ganado Examinación	<p>Carne deshuesada</p> <p>Carcasas con carne</p> <p>Piel de cerdo</p> <p>crujiente Productos devueltos</p> <p>Reacondicionamiento de productos</p> <p>Reinspección, retención y eliminación de productos de carnes en establecimientos oficiales</p> <p>Requisitos sobre procedimientos</p> <p>Requisitos sobre ingredientes y otros elementos utilizados en la preparación de productos</p>	<p>Partes</p> <p>318.2</p> <p>318.5</p> <p>318.6</p>		<p>El personal del programa de inspección debe seleccionar un producto/procedimiento adecuado y verificar estos requisitos reglamentarios revisando los registros del establecimiento u observando el desarrollo de las actividades de la planta. El personal del programa de inspección debe examinar el producto para determinar si está económicamente adulterado o tiene una marca falsificada (318.2b).</p>

<b>Código del procedimiento</b>	<b>Productos de ejemplo</b>	<b>Referencias al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales</b>	<b>Referencias de emisión del FSIS</b>	<b>Responsabilidades del personal de inspección</b>
04C04 Producto de aves de corral Examinación	<p>Producto terminado Normas</p> <p>Corrección del trabajo/reprocesamiento</p> <p>Productos de desecho</p> <p>Carcasas de aves de corral</p> <p>Productos de aves de corral y otros elementos que ingresan a establecimientos oficiales o se encuentran allí; examinación y otros requisitos</p> <p>Productos devueltos</p> <p>Buenas prácticas comerciales para el faenado de aves de corral</p>	<p>Partes</p> <p>381.76</p> <p>381.78</p> <p>381.91 (b)</p> <p>381.84</p> <p>381.86</p> <p>381.145</p> <p>381.1</p> <p>381.65 (b)</p>		<p>El personal del programa de inspección debe verificar el cumplimiento realizando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pruebas previas al enfriamiento según las FPS</li> <li>- pruebas posteriores al enfriamiento según las FPS</li> <li>- reinspección de carcasas, menudos</li> <li>- inspección de productos devueltos</li> <li>- inspección de productos de corrección de trabajo</li> <li>- inspección de condiciones de los productos en el establecimiento</li> <li>- observación de prácticas de faenado</li> </ul>





## Instrucciones para la presentación de muestras para la identificación de especies

Cuando el personal del programa de inspección obtiene muestras para analizar las especies, debe obtener al menos una libra de producto y colocarla en una bolsa plástica suministrada por el laboratorio. Si el producto tiene un revestimiento natural, el personal del programa de inspección debe obtener una muestra de la emulsión.

1. El personal del programa de inspección debe completar el formulario 10,000-2 del FSIS (se puede solicitar el formulario al Centro de suministros de campo en Beltsville, MD) de la siguiente manera:

- Bloque 7 -- número de establecimiento
- Bloque 13 -- fecha de la muestra
- Bloque 14 -- fecha de envío
- Bloque 21 -- controlar la caja de identificación de especies
- Bloque 24 -- proporcionar lote de producción del que se obtuvo la muestra
- Bloque 24 -- proporcionar especies declaradas
- Bloque 25 -- nombre del inspector (escriba a mano o a máquina)
- Bloque 26 -- número de placa de identificación

2. El personal del programa de inspección debe adherir una etiqueta del producto que muestre una declaración de ingredientes al formulario 10,000-2.

3. El personal del programa de inspección deberá:

- a. respetar la Directiva del FSIS 7355.1, Revisión 2, Uso de sellos de muestra para muestras de laboratorio y otras aplicaciones;
- b. enviar la muestra a Eastern Laboratory en un contenedor de embarque aislado;
- c. usar suficientes compresas frías congeladas para mantener la muestra fría y
- d. enviar mediante servicio de mensajería de entrega rápida, de lunes a viernes. Para las muestras enviadas los viernes, asegúrese de marcar "entrega el sábado" en el paquete e incluir un adhesivo de "entrega el sábado" en la caja.

Los resultados estarán en el sitio de intranet de LEARN (consulte la Directiva del FSIS 10,200.1) para obtener información sobre la confirmación de recepción y los resultados de las muestras.

El laboratorio analizará el producto en comparación con un panel de antisueros de especies, informará los resultados de las especies que se correlacionen con la declaración de ingredientes como "Aceptables" e informará los resultados de las especies que indiquen la presencia de especie no indicada en la declaración de ingredientes o la ausencia de una especie en la declaración de ingredientes como "No aceptables".