



## Información sobre Inocuidad de Alimentos



# Los Embutidos y la Inocuidad de los Alimentos

*Los embutidos de verano (como salchichón), los embutidos "kielbasa", la bolonia, el "bratwurst": La lista sigue y sigue. Existen tantas variedades de embutidos. ¿Por cuánto tiempo usted puede almacenarlos y en dónde? ¿Están cocidos completamente o no? La siguiente información le contestará estas y otras preguntas acerca de los embutidos. Utilice la tabla como guía para un almacenamiento inocuo.*

### Tipos de embutidos

Los embutidos (también conocidos como salchichas o henchidos) están crudos o listos para comer. Pueden estar hechos de carne roja (por ejemplo, carne de res, cerdo, cordero o ternera), aves (como pavo o pollo) o combinados. Los embutidos sin cocinar incluyen aquellos frescos (en grandes tamaños, en croquetas o enlaces) y los embutidos ahumados.

Para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, los embutidos sin cocinar que contienen carne molida de res, de cordero, de cerdo, o de ternero deben cocinarse a 160°F (71.1 °C). Los embutidos sin cocinar que contengan carne molida de pavo y de pollo deben ser cocinados a 165°F (73.9 °C).

Los embutidos listos para comer se encuentran como secos, semi – secos y/o cocidos. Los embutidos secos pueden estar ahumados, sin ahumar o cocidos. Los embutidos semi – secos son usualmente calentados en ahumadores hasta cocinarlos completamente y secarlos parcialmente. Los embutidos cocidos (por ejemplo, bolonia y embutidos "frankfurters") son cocidos y pueden también ahumarse.

### ¿Quién inspecciona los embutidos?

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés) inspecciona todos los embutidos del comercio interestatal y todos los embutidos que son exportados a otros países. Si los embutidos son hechos en el establecimiento a nivel detallista (como supermercado, mercado de carne o en restaurante) y son vendidos dentro del estado donde el establecimiento es localizado, entonces éstos embutidos pueden estar bajo la jurisdicción del departamento local de salud o de agricultura.

### ¿Qué información podemos encontrar en la etiqueta?

La etiqueta le provee al consumidor información sobre el producto al momento de la venta. Las etiquetas son requeridas para llevar cierta información mandataria incluyendo:

- El nombre del producto;
- Una declaración de los ingredientes;
- El nombre y lugar del negocio del fabricante, empacador o distribuidor;
- Una declaración precisa de la cantidad neta del contenido;
- La leyenda de inspección y el número del establecimiento del USDA;
- Una declaración del manejo adecuado si el producto es perecedero (por ejemplo, "Mantenga Congelado" o "Mantenga Refrigerado");
- Instrucciones para el manejo adecuado, si los componentes de carnes o aves no son listos para comer;
- Información nutricional. La información de los "Datos Nutricionales" ("Nutrition Facts") en la etiqueta pueden ayudar a los consumidores a

comparar productos y a hacer una selección informada de alimentos más saludables. Si los embutidos están hechos y empacados en una tienda local, los datos nutricionales en el paquete son voluntarios o pueden estar en el lugar de compra. La aplicación de la fecha "usar hasta" ("use by") o "vender hasta" ("sale by") es opcional.

## ¿Qué debe aparecer en la etiqueta de los embutidos que No están listos para comer?

La etiqueta de los embutidos bajo la inspección del FSIS que NO están listos para comer, deben llevar ciertas características como, las instrucciones para un manejo adecuado. En casos donde el embutido es parcialmente cocido o al contrario, parece estar cocido pero requiere cocción por parte del consumidor para inocuidad, el FSIS requiere información adicional como una declaración prominente en el panel principal de presentación, por ejemplo, "Sin cocinar", "Listo para cocinar", "Cocinar antes de comer", "Cocinar y servir" o "Necesita cocinarse completamente". En adición, el producto debe presentar instrucciones de cocción que sean lo suficientemente entendibles para el usuario. El fabricante tendría que validar las instrucciones de cocción para que sean lo suficiente para destruir cualquier patógeno que podría estar presente.

Si el embutido es perecedero, la etiqueta debe decir "Mantenga Refrigerado". Algunos embutidos no perecederos inspeccionados federalmente, no están listos para comer. Si lo son, deben de estar etiquetados como se menciona arriba, pero no tendrán el "Mantenga Refrigerado" en la etiqueta.

## Definición de embutidos frescos

Los embutidos frescos son un producto de carne compactado o desmenuzado (reducidos a pequeños pedazos), preparados de una o más clases de carnes o de carne y "subproductos" de carnes (como por ejemplo, corazón, riñones o hígado). Éstos pueden contener agua, sin exceder el 3% del total de ingredientes en el producto. Usualmente son sazonados, curados frecuentemente y pueden contener ligas y féculas alimentarias (por ejemplo, harina de trigo y leche deshidratada sin grasa). Éstos se deben mantener refrigerados y cocidos completamente antes de comerse.

## Contenido de los embutidos frescos

- "Embutidos de cerdo fresco" no deberían contener subproductos de cerdo y podrían contener no más del 50% de grasa por peso. .
- "Embutidos de carne de res fresca" no deberían contener subproductos y podrían contener no más de 30% de grasa por peso.
- "Embutidos para desayuno" podrían contener carne y subproductos de carne y no más del 50% de grasa por peso.
- "Embutidos enteramente de porcinos" contienen carne de cerdo en proporciones normales a las de un sólo animal y no más de un 50% de grasa por peso.
- Productos de Embutidos Italiano" son embutidos curados o no curados que contienen al menos 85% de carne o una combinación de carne y grasa; con un contenido de grasa total que constituye no más de un 35% del producto final. Éstas contienen sal, pimienta, hinojo y/o anís y no más de 3% de agua. Los ingredientes opcionales permitidos en las embutidos italianos son especias (incluyendo páprika) y otros sabores, pimientos rojos o verdes, cebollas, ajo, perejil, azúcar, dextrosa y jarabe de maíz.

## Embutidos cocidos y/o ahumados

Los embutidos cocidos y/o ahumados son hechos de una o más diferentes clases de carne picada o molida las cuales han sido sazonadas, cocidas o ahumadas. Los subproductos de carne pueden ser utilizados. En esta categoría están incluidas:

- Embutidos con paté de hígado ("Liverwurst")
- Salchichas "hot dogs"
- Bolonia
- Embutidos "Knockwurst"
- Embutidos "Bratwurst" cocidos
- Embutidos "Braunschweiger"

- Embutidos "Thuringer" cocidos
- Salami cocido\*

\*El salami cocido (no seco) está hecho de carnes frescas las cuales están curadas, rellenas en fundas y cocidas en un ahumador a temperaturas elevadas. Pueden ser secadas por un tiempo corto. Tiene una textura más suave que los embutidos secos o semi-secos y deben refrigerarse.

## Especialidades de carnes

Algunas especialidades de carnes son productos como embutidos listos para comer. Éstos son hechos de carnes desmenuzadas que están sazonadas y usualmente cocidas u horneadas en vez de ser ahumadas. Usualmente son rebanados y servidos fríos. Incluidas en esta categoría están:

- Pasteles de jamón picado en rebanadas
- Pastel de carne con pimienta
- Cabeza de queso
- Cecina de res con gelatina
- Pastel de jamón con queso
- Pastel de carne con miel
- Pastel de carne "old fashioned"
- Pastel de carne con olivo
- Pastel de carne con pepinillo
- "Scrapple"
- Escabeche
- Pastel de ternera en rebanadas

## Embutidos secos y semi – secos

Los embutidos secos y semi – secos son posiblemente la categoría más grande de carnes secas, particularmente en los EE. UU. Estos productos son fermentados por el crecimiento bacteriano para preservarlos y para producir su típico sabor amargo. Alternativamente, éstos pueden ser fabricados bajo un cultivo bacteriano con ácido láctico – como los que fabrican el queso, encurtidos y yogurt – para eliminar la fase de fermentación y acortar el proceso. Estos estarán, con algunas excepciones, cocidos.

La fermentación es uno de los métodos más antiguos para preservar las carnes. Los embutidos secos – como el peperoni, los embutidos semi – secos como la bolonia libanés y los embutidos de verano, han tenido un historial de buena inocuidad por años.

En este proceso, la mezcla de ingredientes para curar, como la sal y el nitrito de sodio y un "comienzo" de cultivo de bacterias ácido lácticas, es mezclado con la carne picada y molida, colocada en fundas hechas de intestino, fermentados y secados por un proceso de secado largo y continuo, controlado cuidadosamente. La cantidad de ácido producido durante la fermentación y la falta de humedad en el producto final después de un secado típico ha demostrado que destruye las bacterias dañinas.

Los embutidos secos requieren más tiempo para prepararlos que otros tipos de embutidos y son la forma más concentrada de carne. Los embutidos secos tienen de un 60% a un 80% de su peso original antes de secarse.

Los embutidos semi – secos son usualmente secados en un ahumador hasta ser cocidos completamente y parcialmente secados. Embutidos semi – secos son embutidos semi – suaves con cualidades para mantenerlas debido a la fermentación de ácido láctico y a veces por la fuerte aplicación del ahumado. Algunas son un poco sazonadas y otras son bien picantes y fuertes de sabor.

## ¿Cuáles son ejemplos de embutidos secos y semi – secos?

Embutidos secos incluyen:

- "Sopressata" (nombre de un salami)
- Peperoni (no cocido, secado al aire)
- Salami Genoa (italiano, usualmente hechos de cerdo pero pueden tener una cantidad de carne de res, que son humedecidos con vino o jugo de uvas y sazonados con ajo)

Embutidos secos incluyen:

- Embutidos de verano
- Bolonia libanés
- "Cervelat"
- "Thuringer"

## ¿Existen algunos embutidos no perecederos?

Algunas son un poco sazonadas y otras son bien picantes y fuertes de sabor. Algunos embutidos secos son no perecederos (en otras palabras, no necesitan ser refrigerados o congelados para almacenarlos adecuadamente). Los embutidos secos requieren más tiempo para producirse que otros tipos de embutidos y resultan en una forma de carne concentrada. Si el producto es uno no perecedero y listo para comer, el producto no requiere tener una declaración de manejo adecuado, instrucciones de cocinar o un enunciado que diga "Mantener Refrigerado".

## ¿Las personas en "alto riesgo" deberían comer embutidos secos?

Debido a que los embutidos secos no están cocidos, las personas en "alto riesgo" (personas de edad avanzada, niños bien jóvenes, mujeres embarazadas y aquellos con el sistema inmune debilitado por una enfermedad o por trasplantes de órganos) deberían evitarlos. La bacteria *E. coli* O157:H7, puede sobrevivir el proceso de fermentación, y en 1994, algunos niños se enfermaron después de ingerir salami seco curado que contenía dicha bacteria.

Después del brote, el FSIS desarrolló reglas específicas para el procesamiento de embutidos secos que se deben seguir o el producto debe tratado con calor. Estos productos incluyen en el programa de muestreo del FSIS para *E. coli* O157:H7 y en 1997, el FSIS empezó a analizar embutidos fermentados para *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*.

## Fechas en los paquetes de embutidos

A pesar que el fechado es un programa voluntario y no es requerido por el gobierno federal, si se utiliza una fecha, ésta debe decir lo que la fecha significa. El producto puede usarse después de esa fecha provista, si fue almacenado adecuadamente. Siga las instrucciones en la siguiente página para máxima calidad en los productos de embutidos.

- "Vender hasta" – le dice a la tienda hasta cuando pueden mostrar el producto para la venta. Usted debe comprar los productos antes que la fecha caduque.
- "Fecha de uso óptimo" (o "usar antes de") – fecha determinada para disfrutar del mejor sabor o de la mejor calidad del producto. Esta no es una fecha de compra o de inocuidad.
- "Usar hasta" – esta fecha es la última fecha recomendada para uso del producto mientras se encuentra en su mejor calidad.

## Almacenamiento

Todos los embutidos – excepto los embutidos secos- son perecederos y por ende deben mantenerse refrigerados. Los siguientes tiempos deben mantenerse para una máxima calidad.

## Tabla de Almacenaje para Embutidos

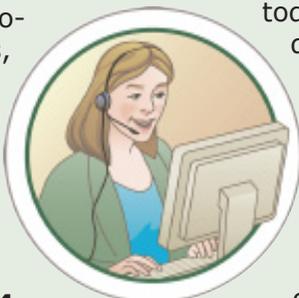
- Si el embutido contiene una fecha de uso ("use by"), sígala. Esta fecha es la última fecha recomendada para uso del producto mientras se encuentra en su mejor calidad.
- Si el embutido contiene una fecha de venta ("sell-by"), o no contiene fecha, almacénlo por el tiempo recomendado en la tabla incluida abajo.
- Congele el embutido si no lo usará dentro de los tiempos recomendados para almacenaje en el refrigerador. Una vez congelado, no importa si la fecha expira (caduca), ya que alimento congelados se mantienen inocuos indefinidamente.

Tipo de embutido	Refrigerador - sin abrir	Refrigerador - después de abierto	Congelador (Para mantener una mejor calidad)
Embutido fresco, sin cocinar	1 a 2 días, abierto o sin abrir	1 a 2 días, abierto o sin abrir	1 a 2 meses
Embutido fresco después de cocido por el	(no aplica)	3 a 4 días	2 a 3 meses
Embutido Duro/Seco	Entero, 6 semanas en la despensa; indefinidamente en el refrigerador	3 semanas	Rebanado, 1 a 2 meses
Embutidos "hot dogs" y otros embutidos cocidos	2 semanas	7 días	1 a 2 meses
Fiambres	2 semanas	3 a 5 días	1 a 2 meses
Embutidos de Verano (Semi-seco)	3 meses	3 semanas	

## ¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

### Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevos, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, [www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp)

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

### ¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y "charlas" en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



**PregunteleKaren.gov**