



# Información sobre Inocuidad de Alimentos



## Saborizantes Naturales en las Etiquetas de Carnes y Aves

La Línea de Información de Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) recibe muchas preguntas acerca de los saborizantes naturales enunciados en las etiquetas de las carnes y de las aves. Abajo están las respuestas a algunas de las preguntas más frecuentes.

### ¿Qué sustancias o ingredientes pueden definirse como “sabores natural”, “sabores”, “saborizantes” en vez de usar un nombre común específico o usual?

Los ingredientes como jengibre, pimienta negra, cebolla en polvo, ajo en polvo, apio en polvo y aceite de ajo pueden definirse como uno de las tres categorías mencionadas arriba. Éstas pueden ser designadas como “saborizantes naturales” ya que las sustancias son utilizadas básicamente para sabor. Estos ingredientes no contribuyen al sabor nutricional, no son derivados de animales y no tienen un peligro asociado a la salud.

### ¿Los términos de “carne seca o concentrado de caldo de pollo”, “caldo seco”, “extractos de carne” y “plasma de carne de res seco” pueden definirse como “saborizantes naturales”?

No. Sustancias derivadas de animales deben identificarse como especies de origen en la etiqueta y ser consistente con la definición establecida por regulación Federal. Por ejemplo, la definición en la etiqueta podría leer “concentrado de pollo seco”, “extracto de cordero” o “plasma de carne de res seco”.

### ¿Si el “extracto de carne de cerdo” es añadido al producto de carne procesada para condimentar, podría definirse como “saborizante” en el enunciado de ingredientes o se podría identificar como “producto de cerdo”?

El “extracto de cerdo” aparecerá en el enunciado de ingredientes en la etiqueta. Es definido como producto de carne por regulación Federal y siempre se identificará por su nombre común y usual.

### ¿Cómo podría saber si hay monosodio de glutamato (MSG, por sus siglas in inglés) en la carne procesada o en el producto de ave?

El MSG es clasificado como intensificador de sabor (para acentuar). Cuando es añadido al producto, éste debe de identificarse como “monosodio de glutamato” en la etiqueta.

### ¿Están relacionadas el MSG y las proteínas hidrolizadas?

Sí. MSG es la sal de sodio del ácido glutámico. Ácido glutámico es un amino ácido, uno de los bloques de construcción de las proteínas. Éste se encuentra virtualmente en todos los alimentos y en abundancia, en alimentos que son altos en proteínas, incluyendo carnes, aves, quesos y pescados.

Las proteínas hidrolizadas, utilizadas en la industria de los alimentos son para impartir sabor, son simplemente proteínas que han sido reducidas a aminoácidos. El rompimiento químico de las proteínas puede resultar en la formación de glutamato libre que se une con el sodio libre para formar monosodio de glutamato. En este caso, no es necesario indicarse en la etiqueta la presencia de MSG. El etiquetado es requerido cuando el MSG es añadido directamente como ingrediente.

### ¿Las proteínas hidrolizadas de animales o vegetales se podrían identificar en la etiqueta como "saborizantes naturales"?

No. Las regulaciones del FSIS requieren que las proteínas animales o vegetales sean identificadas específicamente en el enunciado de ingredientes en la etiqueta. La fuente de proteína debe también de presentarse. En la etiqueta, usted debe leer "proteína de trigo hidrolizada" o "proteína de leche hidrolizada", no sólo proteína hidrolizada.

### ¿Qué regulaciones Federales definen que se puede definir como condimento natural en la etiqueta de carnes y aves?

El 1 de marzo del 1990, el FSIS publicó la ley final, Ingredientes que pueden ser designados como sabores naturales, sabor o saborizantes, cuando

son utilizados en los productos de carnes y aves. La ley hizo lo siguiente:

- Definió los ingredientes, i.e., especias, extractos de especias y aceites esenciales, que pueden ser declarados como "sabores naturales", o "sabores" en las etiquetas de carnes y aves.
- Requirió de un listado específico de algunos ingredientes. Sustancias como el concentrado de carne de res, levadura autolizada y proteínas hidrolizadas deben de presentarse en la etiqueta por un nombre común y usual porque el propósito no es solamente para impartir sabor. Éstos son intensificadores de sabor, emulsificadores, estabilizadores y ligas.
- Requirió que las fuentes específicas de proteína hidrolizadas sean indicadas en la etiqueta, por ejemplo, "proteína de soya hidrolizada" o "proteína de trigo hidrolizada".

## ¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

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

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



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, en español, del FSIS,

[www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp).

### ¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



[AskKaren.gov](http://AskKaren.gov)

Envíe sus preguntas por correo electrónico al [MPHotline.fsis@usda.gov](mailto:MPHotline.fsis@usda.gov).