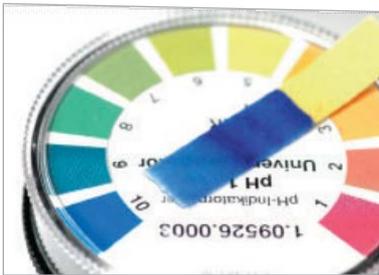


Recetas

El DATCP recomienda encarecidamente el uso de recetas estandarizadas para envasar los productos permitidos. Se recomienda que use las recetas y procesos de:

- The Ball Blue Book (disponibles en librerías y en línea)
- The Ball Complete Book of Home Preserving (disponibles en librerías y en línea)
- El sitio web The Ball
- El sitio web The National Center for Home Food Preservation
- El sitio web The University of Wisconsin-Madison (UW- Madison), Division of Extension

Pruebas de pH



El DATCP recomienda encarecidamente que realice pruebas equilibrio de pH en su producto terminado para asegurarse de que sea 4.6 o menos.

- Pruebe el primer lote de cada receta que haga durante la temporada de producción.
- Revise la información de UW-Madison, Division of Extension sobre el pH y elegir un medidor de pH.
- Asegúrese de que el medidor de pH está calibrado correctamente el día de uso.
- Alternativamente, puede usar papel de tiras de prueba de pH (papel litmus) si el producto normalmente tiene un pH de 4.0 o menos y el rango del papel incluye el pH de 4.6.

Mantenimiento de registros

El DATCP recomienda encarecidamente que lleve un registro escrito de cada producto elaborado para la venta, que incluya lo siguiente:

- Nombre del producto
- Receta, incluidos procedimientos e ingredientes
- Cantidad enlatada y vendida
- Fecha de envasado
- Fechas y lugares de venta
- Recibos de venta brutos
- Resultados de cualquier prueba de pH

Salubrida

Aunque la inspección no es obligatoria, todos los clientes deben esperar una buena salubridad. Por favor siga las siguientes pautas básicas para satisfacer las expectativas de sus clientes:

- Use equipo limpio que haya sido desinfectado eficazmente antes del uso
- Limpie las superficies de trabajo con agua y jabón seguido de una solución de lejía y agua antes y después de usarlas
- Mantenga los ingredientes separados de otros alimentos no procesados
- Mantenga a las mascotas del hogar fuera del área de trabajo
- Mantenga las paredes y suelos limpios
- Tenga una iluminación adecuada
- Mantenga las pantallas de ventanas y puertas en buen estado
- Lávese las manos con frecuencia mientras trabaja
- Considere realizar una análisis anual del agua si usa un pozo privado

Más información

Requisitos legales y de licencia:

Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection:

- Teléfono: (608) 224-4923
- Correo electrónico: datcpdfslicensing@wi.gov
- Sitio web: <https://datcp.wi.gov>

Procedimientos de envasado e información de la receta:

- UW-Madison, Division of Extension:
 - Teléfono: (608) 263-7383
 - Sitio web: <https://fyi.extension.wisc.edu/safepreserving>
- UW-Madison, <https://foodsafety.wisc.edu>
- National Center for Home Food Preservation, <https://nchfp.uga.edu/>



Wisconsin Department of Agriculture, Trade & Consumer Protection

Division of Food and Recreational Safety
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911
Madison, WI 53708
<https://datcp.wi.gov>

FD-PUB-61.indd (04/2019)

Venta de alimentos envasados en casa



Hágalo de forma segura y legal

Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection

La Ley 101 de Wisconsin, conocida popularmente como Pickle Bill (ley del pepinillo) de 2010 le permite vender ciertos alimentos envasados en casa sin una licencia en determinadas circunstancias limitadas.

Es importante recordar que todos los procesadores de alimentos son legalmente responsables de lo que venden, independientemente de si tienen licencia o no.

Le rogamos que tenga en cuenta que esta es una limitada excepción a la ley, la mayoría de los alimentos vendidos en Wisconsin deben producirse en instalaciones con licencia.



Productos que puede vender sin licencia



Frutas y verduras envasadas en casa que son naturalmente ácidas o han sido acidificadas por encurtido o fermentación.

Los productos tienen un pH de 4.6 o menos. Esta es la medida de acidez. Cuanto más bajo sea el número pH, más ácido será el alimento.

Ejemplos de productos envasados permitidos:

- Frutas y verduras encurtidas (no pepinillos refrigerados)
- Salsas y chutneys
- Sauerkraut y kimchi (también se escribe kimchee o gimchi)
- Mermeladas y gelatinas a base de frutas
- Cerezas, melocotones, puré de manzana (appelsauce) y otras frutas



Productos para los que debe tener una licencia para vender

Frutas o verduras procesadas con un pH superior 4.6.

Otros productos procesados (que no sean frutas o verduras) independientemente del nivel de pH.

Esto incluye lo siguiente: Pescado, carne, huevos en escabeche, crema de limón, pesto o aderezos.

Para información sobre la venta de productos horneados, visite el sitio web Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection's (DATCP) en https://datcp.wi.gov/Pages/Licenses_Permits/HomeBakers.aspx, o contacte a un consultor de licencias de DATCP en el 608-224-4923.

Ventas permitidas

- No más de \$5,000 al año por persona
- Solo venta minorista (directa del productor al consumidor)
Solo en eventos sociales o de la comunidad, mercadillos o mercados de agricultores en Wisconsin

Ventas NO permitidas

- Desde su hogar
- Al por mayor (para ser vendidos después por otra persona)
- En consignación
- A través de internet o fuera del estado
- Alimentos exentos (productos de la ley bickle bill) vendidos junto con alimentos con licencia



Letreros y etiquetas requeridos

Letrero en el punto de venta que diga "Estos alimentos envasados son hechos en casa y no están sujetos a la inspección estatal".

Las etiquetas del producto **deben** incluir:

- Nombre y la persona que hizo el envasado
- Fecha de envasado
- Declaración: "Este producto fue elaborado en un hogar privado y no está sujeto a licencia o inspección estatal."
- Todos los ingredientes en orden descendente de importancia, incluido el nombre común de cualquier ingrediente proveniente de leche, huevos, pescado, crustáceos, nueces, cacahuets, trigo o semillas de soja ya que estos son ingredientes que pueden causar reacciones alérgicas severas en algunas personas, las que deben poder reconocer cuando están presentes.