

## Declaraciones de la Formulación del Producto Fabricante para los Programas de Nutrición Infantil- *De un Vistazo*

### ¿Que es un PFS?

- Declaraciones de la Formulación del Producto del Fabricante (PFS letras en inglés) informa el Programa de Nutrición Infantil patrocinadores como un producto procesado, puede contribuir a los requisitos del Patrón de Comida.
- Los fabricantes son responsables de garantizar que el producto es procesado para satisfacer la contribución como se indica en el PFS.
- Los patrocinadores de la Programa de Nutrición Infantil son responsables de verificar y mantener registros de las PFS.
- PFS no son "aprobado" por el USDA.

### Un PFS debe incluir los siguientes:

- Nombre de Producto
- Código de Producto
- Porción o el tamaño de la porción
- Ingredientes acreditables con la descripción similar a un artículo anunciado de la comida en la Guía de Compra de la Comida.
- Información para determinar como un producto contribuye a los requisitos de Patrones de Comida

### Ejemplos de PFS:

#### Formulation Statement for Documenting Grains in School Meals Required Beginning SY 2013-2014 *(Crediting Standards Based on Grams of Creditable Grains)*

School Food Authorities (SFAs) should include a copy of the label from the purchased product package in addition to the following information on letterhead signed by an official company representative. Grain products may be credited based on previous standards through SY 2012-2013. The new crediting standards for grains (as outlined in Policy Memorandum SP 30-2012) must be used beginning SY 2013-2014. SFAs have the option to choose the crediting method that best fits the specific needs of the menu planner.

Product Name: Wheat Smile Pancakes Code No.: 14005  
 Manufacturer: ABC Bread Company Serving Size 2 pancakes -50g (1.75oz)  
(raw dough weight may be used to calculate creditable grain amount)

**I. Does the product meet the Whole Grain-Rich Criteria:** Yes  No   
(Refer to SP 30-2012 Grain Requirements for the National School Lunch Program and School Breakfast Program.)

**II. Does the product contain non-creditable grains:** Yes  No  **How many grams:** \_\_\_\_\_  
(Products with more than 0.24 oz equivalent or 3.99 grams for Groups A-G or 6.99 grams for Group H of non-creditable grains may not credit towards the grain requirements for school meals.)

**III. Use Policy Memorandum SP 30-2012 Grain Requirements for the National School Lunch Program and School Breakfast Program: Exhibit A to determine if the product fits into Groups A-G (baked goods), Group H (cereal grains) or Group I (RTE breakfast cereals).** (Different methodologies are applied to calculate servings of grain component based on creditable grains. Groups A-G use the standard of 16grams creditable grain per oz eq; Group H uses the standard of 28grams creditable grain per oz eq; and Group I is reported by volume or weight.)

Indicate to which Exhibit A Group (A-I) the Product Belongs: C

Description of Creditable Grain Ingredient*	Grams of Creditable Grain Ingredient per Portion <sup>1</sup>	Gram Standard of Creditable Grain per oz equivalent (16g or 28g) <sup>2</sup>	Creditable Amount
	A	B	A + B
Whole wheat flour (47%)	23.5	16	1.4687
Enrich flour (22%)	11	16	.6875
			2.15
<b>Total Creditable Amount<sup>3</sup></b>			<b>2.00</b>

Creditable grains are whole-grain meal flour and enriched meal flour.  
<sup>1</sup> (Serving size) X (% of creditable grain in formula). Please be aware that serving sizes other than grams must be converted to grams.

<sup>2</sup> Standard grams of creditable grains from the corresponding Group in Exhibit A.

<sup>3</sup> Total Creditable Amount must be rounded down to the nearest quarter (0.25) oz eq. Do not round up.

Total weight (per portion) of product as purchased 50 g (1.75oz)  
 Total contribution of product (per portion) .200 oz equivalent

I certify that the above information is true and correct and that a 1.75 ounce portion of this product (ready for serving) provides .200 oz equivalent Grains. I further certify that non-creditable grains are not above 0.24 oz eq. per portion. Products with more than 0.24 oz equivalent or 3.99 grams for Groups A-G or 6.99 grams for Group H of non-creditable grains may not credit towards the grain requirements for school meals.

Signature \_\_\_\_\_ Title \_\_\_\_\_  
 Printed Name \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_ Phone Number \_\_\_\_\_

## ¿Cómo se debe a parecer un PFS??

- Un PFS debe estar en el papel con membrete de la compañía.
- Debe ser firmado por la persona de la autoridad (por ejemplo: el encargado de Control de Calidad, encargado de ventas, nutrición, investigación y desarrollo)  
La firma puede ser manuscrita, sellada o electrónica.
- El formato y el diseño pueden ser diferentes o pueden variar del USDA o de las plantillas locales del estado.
- La forma debe incluir la información necesaria para documentar el cumplimiento de Patrón de Comida.
- Los fabricantes pueden utilizar un PFS para documentar la información que acredita para cada componente de la comida. Los fabricantes deben identificar claramente como cada componente contribuye a la comida patrón.
- Los componentes acreditables debe estar visible en el producto terminado. Para reclamar una carne /carne alternativa, el producto debe tener un suplente o carne visible como una salchicha, frijoles, queso o mantequilla de cacahuete, y el método de la imputación de estas partidas debe ser especificado en la PFS.
- **Siempre revise el PFS antes de comprar productos procesados.**

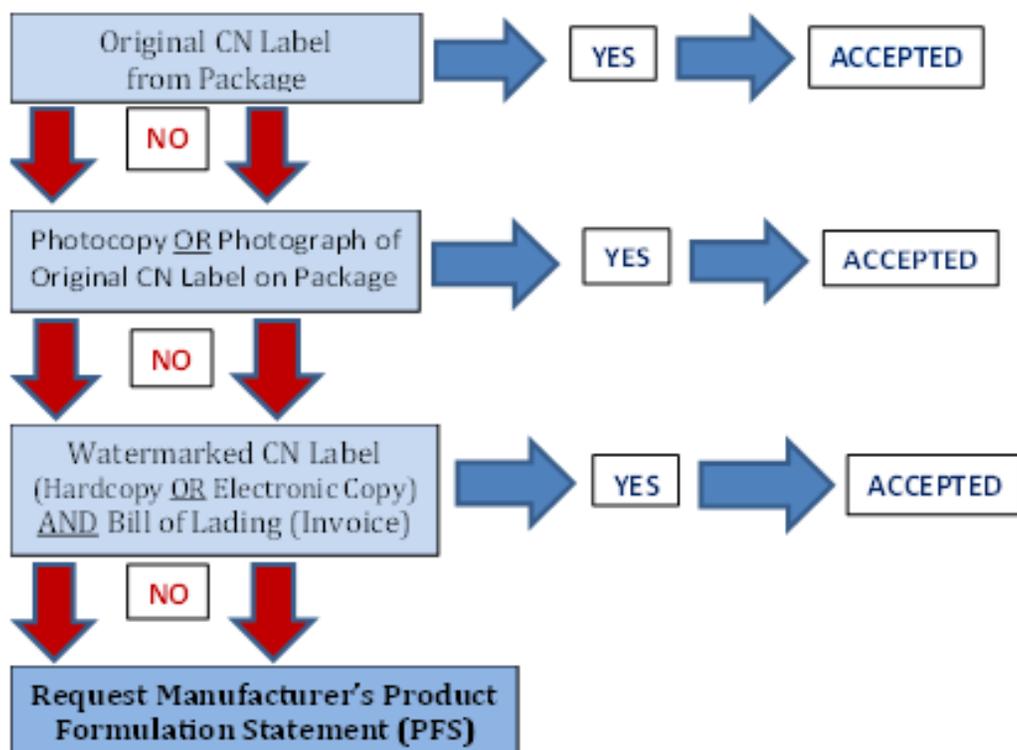
## Puntos de Recordar:

- La cantidad total de que es acreditable nunca debe ser redondeado. La cantidad acreditable total debe redondear abajo hasta el próximo 0.25 oz. (es decir, total cantidad acreditable de 0.99 oz. debe redondear **hacia abajo** a 0.75oz.).
- La carne/carne alternativa crédito total no puede exceder el tamaño de la porción del producto (es decir, carne molida de res de 2.15 no puede acreditar más de 2.00 onza de carne/carne alternativo).
- Frutas y verduras (incluyendo purés) acredita en volumen servido (tazas servidas) (es decir, ½ taza de verduras rojo/anaranjado servidos, y entonces la contribución hacia el rojo/anaranjado subgrupos es ¼ taza de crédito).
  - Las únicas excepciones son:
    - El puré de tomate se acredita basado en su equivalencia entera de la comida usado el porcentaje de sólidos solubles del tomate natural en la puré.
    - Las frutas secadas acreditan como doble el volumen servidos en comidas de escuela solamente (es decir, ¼ de taz de fruta acredita como ½ taza de fruta (CACFP, SFSP).
- Las verduras frondosas crudas acreditan como la mitad del volumen servido en las comidas escolares solo es decir, 1 taza de espinaca cruda acredita como ½ taza de vegetales de color verde oscuro). Todo los demás programas de CN acreditan como servido en volumen (CACFP, SFSP).
- Un PFS puede incluir información de acreditación para más de un componente de comida (es decir, una pizza de queso puede acreditar hacia la carne/carne alternativa, granos, y el subgrupo vegetal rojo/anaranjado). La información de acreditación para cada componente de comida puede ser documentada en el mismo PFS.

## ¿Cuándo es un PFS necesaria?

El Producto Comprado Tiene:

Documentación:



## Conejos para evaluar un PFS:

- ¿Está el PFS en papel con membrete firmado de la compañía? La firma en el PFS puede ser manuscrita, estampado, o electrónicos.
- ¿El PFS, incluya el nombre del producto, el número de código del producto, y servir/tamaño de la porción?
- ¿Los ingredientes que son acreditables y están enumerados en la PFS tiene una descripción similar como los ingredientes enumerados en la etiqueta el producto?
- Están los ingredientes que son acreditables y están enumerados al PFS o tiene una descripción similar a un artículo anunciado de la comida en la Guía de Compra de la Comida (FBG letras en inglés)?
- ¿Es la cantidad acreditable total de cualquier componente mayor que el tamaño de la porción?
- Patrocinadores del programa son alentados a revisar literatura de producto cuidadosamente, ya que los patrocinadores son responsable si las comidas que sirven comida no cumplen los requisitos de los patrones.

## Recursos:

USDA Memo - TA 07-2010 (v.3) Orientación para la Aceptación de Documentación de Productos Procesados de los Patrones de Comida plantillas para documentar la carne/carne alternativa (M/MA letras en inglés), granos y los componentes de frutas/verdura.

El entrenamiento individual y los recursos adicionales para las declaraciones de la formulación del producto fabricante se pueden encontrar en la página web del entrenamiento de ODE Nutrición Infantil.