

Identifying Whole Grain-Rich

The USDA CACFP requires that at least one serving of grains each day contains a whole grain-rich component. Foods that meet the whole grain-rich criteria are foods that contain at least 50% whole grains and the remaining grains in the food are enriched, or are 100% whole grain.

Here are a few ways to help identify if a product is whole grain-rich. As long as the product meets **AT LEAST ONE OF THESE SIX METHODS**, described below, it is considered whole grain-rich.



#1 FOOD IS LABELED WHOLE WHEAT & MEETS FDA'S STANDARD OF IDENTITY

Certain bread and pasta products specifically labeled "Whole Wheat" on the package and which conform to an FDA Standard of Identity can be considered whole grain-rich. An FDA Standard of Identity is a set of rules for what a product must contain to legally be labeled with that product name. List available at cacfp.org.

#2 WIC

Women • Infants • Children

The product is found on **ANY** State agency's Special Supplemental Nutrition Program for Women, Infants, and Children (WIC)-approved whole grain food list. Any grain product found on a State agency's WIC-approved whole grain food list meets CACFP whole grain-rich criteria.



#3 FDA STATEMENT

One of the following FDA statements is included on the labeling:

"Diets rich in whole grain foods and other plant foods and low in total fat, saturated fat, and cholesterol may reduce the risk of heart disease and some cancers."

"Diets rich in whole grain foods and other plant foods, and low in saturated fat and cholesterol, may help reduce the risk of heart disease."



#4 RULE OF THREE

The first ingredient (second if after water) must be whole grain, and the next two grain ingredients (if any) must be whole grains, enriched grains, bran, or germ. Any grain derivatives may be disregarded. Any non-creditable grain ingredients that are labeled 2% or less are considered insignificant and may also be disregarded.



Whole Grain #1 2nd Grain Ingredient

INGREDIENTS: Whole Wheat Flour, Enriched Wheat Flour (Flour, Niacin, Reduced Iron, Thiamine Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Vegetable Oils (Canola And/Or Sunflower), Cheddar Cheese ([Cultured Milk, Salt, Enzymes], Annatto), Salt, Contains 2 Percent Or Less Of: Yeast Extract, Natural Flavor, Paprika, Spices (Celery), Baking Soda, Monocalcium Phosphate, Dehydrated Onions, Annatto Extract For Color.

CONTAINS: WHEAT, MILK

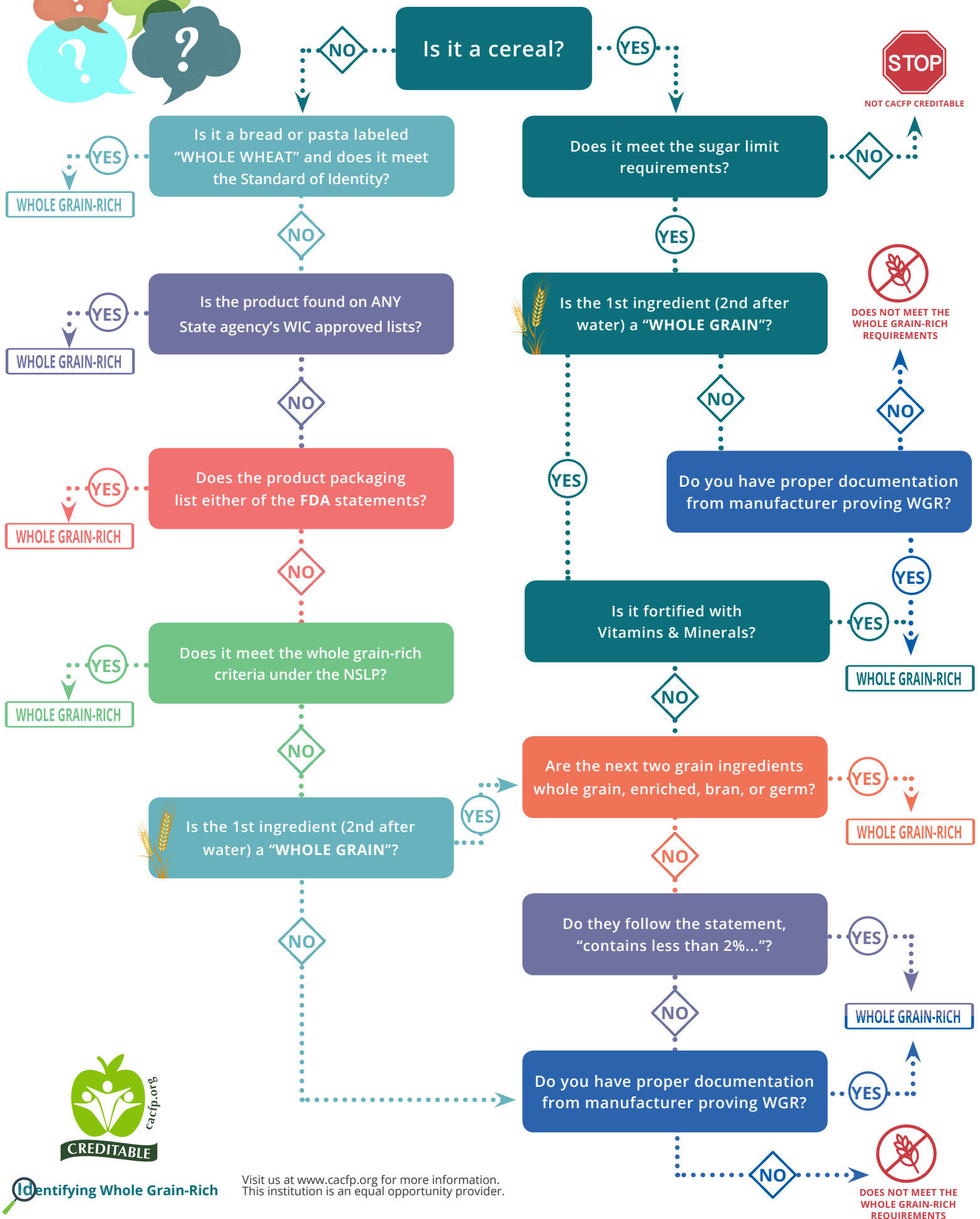
#5 FOOD MEETS THE WHOLE GRAIN-RICH CRITERIA UNDER THE NSLP

Use of the National School Lunch Program whole grain-rich criteria may ease menu planning and purchasing for at-risk afterschool or CACFP child care programs. The NSLP whole grain-rich criteria apply for all grain products with the exception of grain-based desserts, which are not creditable under CACFP.

#6 MANUFACTURER DOCUMENTATION OR STANDARDIZED RECIPE

Proper documentation from a manufacturer or a standardized recipe can also demonstrate that whole grains are the primary grain ingredient by weight.

Wondering if your food is **WHOLE GRAIN-RICH**?



Identificando lo rico en grano integral

USDA CACFP requiere que una comida al día contenga un componente rico en grano integral. Los alimentos que cumplen los criterios de grano entero son alimentos que contienen al menos 50% de granos enteros y los granos restantes en los alimentos son enriquecidos, o son 100% de grano integral.

Enseguida están unas formas de ayudar a identificar un producto rico en grano integral. Siempre que el producto cumpla **AL MENOS UNO DE ESTOS SEIS MÉTODOS**, que se describen a continuación, se considera rico en granos enteros.

#1 EL ALIMENTO ESTA ETIQUETADO COMO GRANO INTEGRAL Y CUMPLE CON EL ESTÁNDAR FDA DE IDENTIDAD.

Algunos productos de grano integral etiquetados específicamente "grano integral" en el paquete y conforme a un estándar FDA de Identidad pueden ser considerados ricos en grano integral. Un estándar de identidad de la FDA es un conjunto de reglas sobre lo que un producto debe contener para etiquetarse legalmente con ese nombre de producto. Lista disponible en cacfp.org.



#2 WIC

Women • Infants • Children

El producto se encuentra en **CUALQUIER** lista de comida de grano integral aprobada del Programa de la Agencia Estatal de Nutrición Suplementaria Especial para Mujeres, Infantes, y Niños (WIC). Productos de grano en una lista de grano aprobada de la agencia estatal WIC, cumplen los criterios de CACFP de ser ricos en grano integral.



#3 EL PAQUETE DEL PRODUCTO ENUMERA CUALQUIERA DE LAS DECLARACIONES DE FDA

Una de las siguientes declaraciones de **FDA** están incluidas en el etiquetado:

"Dietas ricas en comidas de grano integral e otros alimentos de origen vegetal, y bajas en grasa, grasa saturada, y colesterol pueden reducir el riesgo de enfermedad del corazón y algunos cánceres."

"Dietas ricas en comidas de grano integral e otros alimentos de origen vegetal, y bajas en grasa saturada y colesterol, pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedad del corazón."

#4 REGLA DE TRES

El primer ingrediente (segundo después del agua) de grano debe ser grano integral, y los siguientes dos ingredientes (si existe alguno) deben ser granos integrales, granos enriquecidos, salvado, o germen. Cualquier derivado de grano puede ser ignorado. Cualquier ingrediente no acreditable de grano que son etiquetados a 2% o menos también son considerados insignificantes y pueden ser ignorados.



#1 grano integral segundo ingrediente de grano

INGREDIENTS: Whole Wheat Flour, Enriched Wheat Flour (Flour, Niacin, Reduced Iron, Thiamine Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Vegetable Oils (Canola And/Or Sunflower), Cheddar Cheese ([Cultured Milk, Salt, Enzymes], Annatto), Salt, Contains 2 Percent Or Less Of: Yeast Extract, Natural Flavor, Paprika, Spices (Celery), Baking Soda, Monocalcium Phosphate, Dehydrated Onions, Annatto Extract For Color.

CONTAINS: WHEAT, MILK

#5 ALIMENTOS QUE LLENAN LOS CRITERIOS DE SER RICOS EN GRANO INTEGRAL BAJO EL NSLP

El uso del criterio de grano integral del Programa Nacional de Alimentos Escolares puede facilitar la planificación del menú y compras para programas escolares de riesgo o de cuidado de niños CACFP. El criterio de rico en grano integral de NSLP aplica a todos los productos de grano con excepción de postres a base de grano integral, los cuales no son acreditados bajo CACFP.

#6 DOCUMENTACIÓN DE FABRICANTE O RECETA ESTÁNDAR

La documentación adecuada de un fabricante o una receta estandarizada también puede demostrar que los granos integrales son el ingrediente principal del grano en peso.

Se pregunta si sus alimentos son ricos en granos integrales?

