



En Revolution Foods, priorizamos la seguridad y el bienestar de nuestros clientes y socios. Entendemos la importancia de integrar a las personas con alergias alimentarias y nos complace presentar nuestro programa de comidas hipoalergénicas.

El programa de comidas hipoalergénicas ofrece variaciones limitadas de las comidas que están libres de los nueve alérgenos principales según lo definido por la Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, FALCPA) de 2004 y la Ley de Seguridad, Tratamiento, Educación e Investigación de Alergias Alimentarias (Food Allergy Safety, Treatment, Education and Research Act, FASTER) de 2021. Estos alérgenos incluyen leche, huevos, pescado, crustáceos, frutos secos, maní, trigo, soja y sésamo. Estas comidas incluyen porciones de verduras. Sin embargo, el socio de la escuela debe brindar una opción de leche y fruta por separado.

Si bien hemos diseñado cuidadosamente las comidas hipoalergénicas para satisfacer los requisitos dietéticos de los estudiantes con alergias, en última instancia es responsabilidad de la escuela determinar si la comida hipoalergénica es adecuada para las necesidades específicas de una persona. La escuela debe considerar las alergias, sensibilidades y requisitos dietéticos de la persona antes de brindar la comida, según los requisitos establecidos por el Servicio de Alimentación y Nutrición ([Food and Nutrition Service, FNS](#)) del Departamento de Agricultura de los EE. UU. y la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act, ADA). Estas comidas no son reembolsables sin una nota del médico.

Nuestras comidas hipoalergénicas se elaboran en una línea limpia validada y hemos implementado un plan de gestión de alérgenos para evitar la contaminación cruzada. Nos tomamos muy en serio la seguridad de los alimentos y de los clientes, y contamos con estrictos procesos para garantizar la integridad de nuestras comidas hipoalergénicas.

A fin de garantizar la seguridad de nuestras comidas hipoalergénicas, realizamos pruebas periódicas para detectar residuos de alérgenos. Cada lote de producción de nuestras comidas se somete a pruebas contra alérgenos específicos, utilizando dispositivos de flujo lateral (lateral flow devices, LFD). Estas pruebas cualitativas en tiras detectan la posible contaminación cruzada y verifican la eficacia de nuestro proceso de higiene y del plan de control de alérgenos. La tabla siguiente indica el límite de detección (limit of detection, LOD) establecido para cada alérgeno.

*\*Tenga en cuenta que nuestras comidas no contienen ingredientes de pescado y nuez pacana, por lo que la prueba de validación de estos alérgenos no se realiza en nuestra cocina.*

Las comidas hipoalergénicas se enviarán frías y deben calentarse según las instrucciones del establecimiento. Es esencial que la escuela siga las instrucciones de calentamiento proporcionadas para garantizar que las comidas se sirvan a la temperatura adecuada. Los procedimientos de calentamiento adecuados ayudan a mantener la seguridad, calidad y sabor de las comidas, lo que garantiza una experiencia gastronómica óptima para los estudiantes.



Alentamos a todos nuestros socios escolares a que revisen cuidadosamente la declaración de ingredientes y el panel de nutrición de nuestras comidas hipoalergénicas; consideren las necesidades individuales de sus estudiantes y determinen si estas comidas son adecuadas para ellos. Si tiene preguntas o inquietudes sobre los ingredientes o el contenido de alérgenos de nuestras comidas, no dude en comunicarse con nuestro equipo en [nutrition@revolutionfoods.com](mailto:nutrition@revolutionfoods.com). Estamos aquí para brindar información y apoyo, a fin de garantizar la seguridad y el bienestar de todas las personas con alergias alimentarias.

Gracias por su cooperación y apoyo para crear una oportunidad de alimentación segura e inclusiva para todos.

Target Allergen	LOD
Almond Protein	2 ppm
Brazil Nut Protein	5 ppm
Cashew/Pistachio Protein	2 ppm
Coconut Protein	10 ppm
Crustacean Protein	2 ppm
Egg Protein	10 ppm
Gluten Protein	5 ppm
Hazelnut Protein	5 ppm
Macadamia Nut Protein	2 ppm
Total Milk Protein	1 ppm
Peanut Protein	1 ppm
Soy Protein	2 ppm
Walnut Protein	10 ppm
Sesame	5 ppm

Anna Severns, MS RD

Senior Manager of Menu & Nutrition

