

BOMAKI



ELENCO ALLERGENI E PROVENIENZE - DOLCI

Di seguito sono riportate le preparazioni presenti nell'attività e sono evidenziati in **grassetto** gli ingredienti considerati allergeni, riportandone accanto tra (parentesi) il numero di riferimento dell'allergene secondo il Reg. CE 1169/2011 - Allegato II

Si specifica che gli allergeni indicati sono stati dedotti dal menù fornito dal titolare dell'attività. Per ogni eventuale ingredienti non indicato nei documenti forniti è responsabile unico l'O.C.S.A. dell'attività.















Documento approvato dall'O.C.S.A.

Firma responsabile O.C.S.A.



BOMAKI

LEGENDA ALLERGENI - ALLEGATO II DEL REG. CE 1169/2011

1		Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); - maltodestrine a base di grano (*); - sciroppi di glucosio a base di orzo; - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico 	8		Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadam o noci del Queensland e loro prodotti, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - per la frutta a guscio usata per fabbricare distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola;
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei	9		Sedano e prodotti a base di sedano
3		Uova e prodotti a base di uova	10		Senape e prodotti a base di senape
4		Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine/ carotenoidi; - gelatina/colla di pesce usata come chiarificante nella birra/vino; 	11		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi	12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
6		Soia e prodotti a base di soia, tranne: <ul style="list-style-type: none"> - olio e grasso di soia raffinato (*); - tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di etanolo vegetale prodotto da steroli d'olio vegetale a base di soia; 	13		Lupini e prodotti a base di lupini
7		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: <ul style="list-style-type: none"> - siero di latte usato per fabbricare distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola; - Lattiolio 	14		Molluschi e prodotti a base di molluschi

In tabella sono evidenziati gli ingredienti considerati allergeni, riportandone accanto tra parentesi il numero di riferimento dell'allergene secondo il Reg. CE 1169/2011 - Allegato II.
 Per ogni eventuale ingredienti non indicato nei documenti forniti è responsabile unico l'O.C.S.A. dell'attività

Chocolate Fondant

Fully baked - Frozen - 110g



Actual product may differ from photo

Description

Melt-in-the-middle' cake. Fully baked and frozen product, packed in flowpack by 9. A phenomenon of « sugar bloom » (migration of sugar) can generate the exceptional formation of white spots on cake surface. This phenomenon does not affect the taste of our cake and the spots disappear on the reheating process.

Product characteristics:

Net weight (g)	Gross weight (g)	Ø / dimensions (mm)	Case dimensions (mm)
110	112	70	/

Store below

18 month at -18°C

Transportation

-18°C

Packaging

Selling unit / Package	Net Weight Package (kg)	Gross weight Package (kg)	Outside package dimensions (mm)	Package / layer	Layers / pallet	Package / pallet
27	2,97	3,176	234x234x157	15	10	150

Palletisation

Net weight pallet (kg)	Gross weight wood pallet (kg)	Wood pallet dimensions (cm)
446	489	80x120x174

GS1 code

EAN 13 individual	EAN 14 package	EAN Selling unit
3452280070117	13452280070114	

Microbiological criteria

(Interpretation of 3 classes)

According to regulation no.2073 / 2005 and current FCD recommendations

TYPE OF ANALYSES	CRITERIA
Safety Criteria:	
Listeria monocytogenes in 25g of product	NO
Hygiene criteria	
Micro-organisms at 30°C/g	100 000
Bacillus cereus /g	100
Escherichia coli /g	10
Coagulase-positive staphylococci /g	100
Salmonella in 25g of product	NO
Yeasts and moulds /g	1 000

Legal designation

Chocolate cake, fully baked, frozen

Ingredients

EGGS, chocolate (22%) (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla flavour), sugar, water, butter (MILK), non-hydrogenated copra oil, wheat flour (GLUTEN), cocoa powder (1,9%), whole MILK powder.

Possible traces of:

NUTS

Instructions for use

Remove all packaging. In the microwave oven : heat approximately for 40 to 50 seconds at 800W. In the oven: reheat to 7- 10 min at 200°C. Adjust heating times according to the power of your (microwave) oven.

Nutritional values:

Theoretical calculation be based on supplier data or the latest Ciqual table available at the time of the update.

Average nutritional values:		For 100g	Per serving	%RI*
Energy	kJ	1573	1731	21%
	kcal	376	414	
Fat	(g)	21	23	33%
of which saturates	(g)	14	15	77%
Carbohydrate	(g)	41	45	17%
of which sugars	(g)	35	39	43%
Protein	(g)	5,6	6,1	12%
Salt	(g)	0,10	0,11	2%

*DRV Daily Reference Value for a typical adult (8400KJ/2000Kcal). Actual individual needs depend on age, gender, and level of physical activity.

1 serving =110g

Never re-freeze a thawed product

Absence of GMOs and absence of ionizing treatment (according to European regulations in force).

Our product labelling complies with European regulations in force, including metrology.

Registered office: Pomone SAS

UP CHAMPIGNE : Route de Sablé - CHAMPIGNE - 49330 LES HAUTS D'ANJOU



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Cocco e Cioccolato senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Cocco e Cioccolato
Codice articolo	CA01047
Codice EAN13	8031092 01047 1
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7 cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	90 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	810 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: ricotta ovina fresca pastorizzata (siero di **latte** ovino, caglio, sale, zucchero 30%), **panna**, acqua, crema spalmabile alla nocciola 11,4% (zucchero, pasta di **noccioline** 21,3% pari al 2,4% sul prodotto finito, olio di girasole, **Latte** scremato in polvere, cacao 5,4% pari al 0,6% sul prodotto finito, emulsionanti: lecitina di **soia**), pasta cocco 6,7% (cocco, zucchero, glucosio, grassi vegetali (palma), aromi, emulsionante: lecitina di **soia**), farina di riso, zucchero, grassi vegetali (palmisti, palma), **burro**, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), **uova**, farina di **mais**, **cocco rapè** 1%, stabilizzanti: E420ii, E463, E340; gelificanti: gelatina alimentare; decoro cioccolato [zucchero, massa di cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, lattosio (**latte**), **burro**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia], proteine del **latte**, sale, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; addensanti: CMC (E466); Aromi

Può contenere tracce di: **arachidi, frutta a guscio (mandorle, noci, pistacchi)**

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1566	Chilojoule	19
Energia Kcalorie	376	Chilocalorie	19
Grassi	25	Grammi	36
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	19	Grammi	21
Proteine	4.2	Grammi	8.4
Sale	0.17	Grammi	2.8

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Possibile contaminante
Soia e prodotti a base di soia	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Presente / Possibile contaminante
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.
Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
CBT	< 300.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 250 ufc/g

- Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm

Confezione

Imballo primario Blister in P.E.T. - strisce in PVC
Imballo secondario Scatola in cartone, poliolefina

Dati Logistici *

Tipo di pallet	EPAL
Protezione pallet	Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato	12
Strati per pallet	25
Cartoni totali	300
Altezza pallet	187,5cm + pallet
Peso netto	243kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria	01/01/2001
Bollo CE	12/205 IT
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare	



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione New York Cheesecake senza glutine
Denominazione di vendita	Mono New York Cheesecake
Codice articolo	CA01096
Codice EAN13	8031092 01096 9
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	105g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	945g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C; 30 minuti a temperatura ambiente
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: formaggio spalmabile 57,3% (siero di **latte**, crema di **latte**, concentrato di proteine del siero di **latte**, sale, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici), zucchero, **uova**, tuorlo d'**uovo**, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), **burro**, materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali [80%: grassi- palma, oli-girasole, oli - colza] acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), **panna**, amido di mais, succo di limone naturale, farina di riso, farina di mais, sale, addensanti: CMC (E466)

Può contenere tracce di: **soia, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1161	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	278	Chilocalorie	14
Grassi	18	Grammi	25
Acidi grassi saturi	10.0	Grammi	51
Carboidrati	24	Grammi	9.2
Zuccheri	19	Grammi	21
Proteine	6.3	Grammi	12
Sale	0.51	Grammi	8.5

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560
Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Possibile contaminante
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
CBT	< 300.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 250 ufc/g

- Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm

Confezione

Imballo primario

Pirottino di carta, blister in P.E.T.

Imballo secondario

Scatola in cartone, poliolefina

Dati Logistici *

Tipo di pallet	EPAL
Protezione pallet	Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato	12
Strati per pallet	25
Cartoni totali	300
Altezza pallet	187,5cm + pallet
Peso netto	283,50kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria	01/01/2001
Bollo CE	12/205 IT

ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare

JFC ITALIA S.R.L.
Via Emilio Motta 10,
20144 Milano, Italy
Tel.: +39 02 3658 8040

02 May 2023

Product Information:

JFC Item Code: S6263
 Item Name: JFC MOCHI ICED DESSERT KOYUKI MANGO 10/180G (30GX6)
 Product Description: Mango-flavoured iced dessert wrapped in rice dough
 Country of Origin: Germany
 Net Weight (g): 180
 Product EAN/UPC per Single Package: 4006599003084

Ingredients:

Ingredients	Sub ingredients	Third ingredients	Food additives	
			E.No	Function
Iced dessert				
	Water			
	Mango puree			
	Sugar			
	Dextrose			
	Glucose syrup			
	Invert sugar syrup			
	Palm oil			
	Fatty acid esters of ascorbic acid		E 304	Emulsifier
	Lecithins		E 322	Emulsifier
	Mono-and diglycerides of fatty acids		E 471	Emulsifier
	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids		E 472b	Emulsifier
	Propane-1,2-diol esters of fatty acids		E 477	Emulsifier
	Alpha-tocopherol		E 307	Antioxidant
	Citric acid		E 330	Acid
	Guar gum		E 412	Thickener
	Salt			
Rice dough				
	Water			
	Sugar			
	Glutinous rice flour			
	Starch			
	Trehalose			
	Carotenes		E 160a	Colour
	Curcumin		E 100	Colour
	Annatto, Bixin, Norbixin		E 160b	Colour

Allergen Information:

		Present?	In which ingredients?
Cereals containing gluten	-Wheat	No	
	-Rye	No	
	-Barley	No	
	-Oats	No	
	-Spelt	No	
	-Kamut	No	
Crustaceans		No	
Eggs		No	
Fish		No	
Peanuts		No	
Soybeans		No	
Milk(including lactose)		No	
Nuts	-Almond	No	
	-Hazelnuts	No	
	-Walnuts	No	
	-Cashews	No	
	-Pecan nuts	No	
	-Brazil nuts	No	
	-Pistachio nuts	No	
	-Macadamia/Queensland nuts	No	
	Celery		No
Mustard		No	
Sesame		No	
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/L		No	
Lupins		No	
Molluscs		No	

Nutrition Information:	per 100g
Energy (kJ)	661
Energy (kcal)	156
Fat (g)	<0.5
- of which saturates (g)	0.1
Available Carbohydrate (g)	37
- of which sugars (g)	20
Protein (g)	1.5
Salt (g)	0.03

Storage Condition: Store below -18°C. Once thawed, do not refreeze.

Shelf Life: 12 months

This information is based on the Product assessment issued on 14.02.2022.

JFC ITALIA S.R.L.
Via Emilio Motta 10,
20144 Milano, Italy
Tel.: +39 02 3658 8040

02 May 2023

Product Information:

JFC Item Code: S6264
 Item Name: JFC MOCHI ICE KOYUKI (PISTACHIO) FOR RETAIL 10/180G (30G×6PC)
 Product Description: Pistachio ice cream wrapped in rice dough
 Country of Origin: Germany
 Net Weight (g): 180
 Product EAN/UPC per Single Package: 4006599003091

Ingredients:

Ingredients	Sub ingredients	Third ingredients	Food additives	
			E.No	Function
Ice cream				
	Water			
	Glucose syrup			
	Double cream			
		Double cream		
		Carrageenan	E 407	Thickener
	Skimmed milk powder			
	Sugar			
	Pistachio paste			
		Pistachio paste		
		Colouring food safflower		
		Green S	E 142	Colour
	Palm oil			
	Invert sugar syrup			
	Dextrose			
	Pistachio flavouring			
	Mono-and diglycerides of fatty acids		E 471	Emulsifier
	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids		E 472b	Emulsifier
	Propane-1,2-diol esters of fatty acids		E 477	Emulsifier
	Carrageenan		E 407	Thickener
	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum		E 466	Thickener
	Salt			
Rice dough				
	Water			
	Sugar			
	Glutinous rice flour			

	Starch			
	Trehalose			
	Copper complexes of chlorophylls, chlorophyllins		E 141	Colour

CONFIDENTIAL

Allergen Information:

		Present?	In which ingredients?
Cereals containing gluten	-Wheat	No	
	-Rye	No	
	-Barley	No	
	-Oats	No	
	-Spelt	No	
	-Kamut	No	
Crustaceans		No	
Eggs		No	
Fish		No	
Peanuts		No	
Soybeans		No	
Milk(including lactose)		Yes	Milk in double cream, skimmed milk powder
Nuts	-Almond	No	
	-Hazelnuts	No	
	-Walnuts	No	
	-Cashews	No	
	-Pecan nuts	No	
	-Brazil nuts	No	
	-Pistachio nuts	Yes	Pistachio paste, pistachio flavouring
	-Macadamia/Queensland nuts	No	
Celery		No	
Mustard		No	
Sesame		No	
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/L		No	
Lupins		No	
Molluscs		No	

Nutrition Information:	per 100g
Energy (kJ)	770
Energy (kcal)	183
Fat (g)	4.6
- of which saturates (g)	2
Available Carbohydrate (g)	33
- of which sugars (g)	20
Protein (g)	2.7
Salt (g)	0.13

Storage Condition: Store below -18°C. Once thawed, do not refreeze.

Shelf Life: 12 months

This information is based on the Product assessment issued on 05.03.2021.

JFC ITALIA S.R.L.
Via Emilio Motta 10,
20144 Milano, Italy
Tel.: +39 02 3658 8040

02 May 2023

Product Information:

JFC Item Code: S6265
 Item Name: JFC MOCHI ICE CREAM KOYUKI CHOCOLATE 10/180G (30GX6)
 Product Description: Chocolate ice cream wrapped in rice dough
 Country of Origin: Germany
 Net Weight (g): 180
 Product EAN/UPC per Single Package: 4006599003107

Ingredients:

Ingredients	Sub ingredients	Third ingredients	Food additives	
			E.No	Function
Ice cream				
	Water			
	Double cream			
		Double cream		
		Carrageenan	E 407	Thickener
	Glucose syrup			
	Sugar			
	Skimmed milk powder			
	Cacao powder			
	Palm oil			
	Invert sugar syrup			
	Dextrose			
	Mono-and diglycerides of fatty acids		E 471	Emulsifier
	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids		E 472b	Emulsifier
	Propane-1,2-diol esters of fatty acids		E 477	Emulsifier
	Carrageenan		E 407	Thickener
	Sodium carboxy methyl cellulose, cellulose gum		E 466	Thickener
	Salt			
Rice dough				
	Water			
	Sugar			
	Glutinous rice flour			
	Starch			
	Trehalose			
	Cocoa powder			

Allergen Information:

		Present?	In which ingredients?
Cereals containing gluten	-Wheat	No	
	-Rye	No	
	-Barley	No	
	-Oats	No	
	-Spelt	No	
	-Kamut	No	
Crustaceans		No	
Eggs		No	
Fish		No	
Peanuts		No	
Soybeans		No	
Milk(including lactose)		Yes	Milk in double cream, skimmed milk powder
Nuts	-Almond	No	
	-Hazelnuts	No	
	-Walnuts	No	
	-Cashews	No	
	-Pecan nuts	No	
	-Brazil nuts	No	
	-Pistachio nuts	No	
	-Macadamia/Queensland nuts	No	
Celery		No	
Mustard		No	
Sesame		No	
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/L		No	
Lupins		No	
Molluscs		No	

Nutrition Information:	per 100g
Energy (kJ)	774
Energy (kcal)	184
Fat (g)	5.1
- of which saturates (g)	3.1
Available Carbohydrate (g)	32
- of which sugars (g)	21
Protein (g)	2.9
Salt (g)	0.13

Storage Condition: Store below -18°C. Once thawed, do not refreeze.

Shelf Life: 12 months

This information is based on the Product assessment issued on 15.02.2022.



JFC ITALIA S.R.L.
Via Emilio Motta 10,
20144 Milano, Italy
Tel.: +39 02 3658 8040

02 May 2023

Product Information:

JFC Item Code:	S6258
Item Name:	JFC MOCHI ICE CREAM KOYUKI VANILLA 10/180G (30GX6)
Product Description:	Vanilla ice cream wrapped in rice dough
Country of Origin:	Germany
Net Weight (g):	180
Product EAN/UPC per Single Package:	4006599003039

CONFIDENTIAL

Ingredients:

Ingredients	Sub ingredients	Third ingredients	Food additives	
			E.No	Function
Ice cream				
	Water			
	Glucose syrup			
	Sugar			
	Double cream			
		Double cream		
		Carrageenan	E 407	Thickener
		Skimmed milk powder		
		Palm oil		
		Invert sugar syrup		
		Dextrose		
		Mono- and diglycerides of fatty acids	E 471	Emulsifier
		Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E 472b	Emulsifier
		Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E 472c	Emulsifier
		Propane-1,2-diol esters of fatty acids	E 477	Emulsifier
		Lecithins	E 322	Emulsifier
		Carrageenan	E 407	Thickener
		Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	E 466	Thickener
		Vanilla flavouring		
		Salt		
		Sorbitol	E 420	Humectant
		Sunflower oil		
		Carotenes	E 160a	Colour
		Alpha-tocopherol	E 307	Antioxidant
		Fatty acid esters of ascorbic acid	E 304	Antioxidant
Rice dough				
	Water			
	Sugar			
	Glutinous rice flour			
	Starch			
	Trehalose			

Allergen Information:

		Present?	In which ingredients?
Cereals containing gluten	-Wheat	No	
	-Rye	No	
	-Barley	No	
	-Oats	No	
	-Spelt	No	
	-Kamut	No	
Crustaceans		No	
Eggs		No	
Fish		No	
Peanuts		No	
Soybeans		No	
Milk(including lactose)		Yes	Milk in double cream, skimmed milk powder
Nuts	-Almond	No	
	-Hazelnuts	No	
	-Walnuts	No	
	-Cashews	No	
	-Pecan nuts	No	
	-Brazil nuts	No	
	-Pistachio nuts	No	
	-Macadamia/Queensland nuts	No	
Celery		No	
Mustard		No	
Sesame		No	
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/L		No	
Lupins		No	
Molluscs		No	

Nutrition Information:	per 100g
Energy (kJ)	825
Energy (kcal)	195
Fat (g)	3.9
- of which saturates (g)	2.3
Available Carbohydrate (g)	37
- of which sugars (g)	13
Protein (g)	3
Salt (g)	0.08

Storage Condition: Store below -18°C. Once thawed, do not refreeze.

Shelf Life: 12 months

This information is based on the Product assessment issued on 15.02.2022.