

MANUAL D'INFORMACIÓ PER AL CONSUMIDOR

AL·LÈRGENS I CONTAMINACIÓ CREUADA

ÚLTIMA ACTUALITZACIÓ: MAIG DE 2026

Productes elaborats diàriament amb massa

Els productes preparats diàriament al nostre obrador amb massa contenen ou, sucre, gluten, lactosa i traces de soja o fruits secs.

Això inclou:

- 1 Taiyakis
- 2 Baby Taiyakis
- 3 Baby Sweets
- 4 Taiyakitos
- 5 Taiyaki Wraps

Certificats de manipulació d'aliments i fruits secs

Volem assegurar als nostres clients que tot el nostre personal ha obtingut la certificació oficial de manipulació d'aliments. Aquesta certificació garanteix que el nostre equip està plenament format en pràctiques segures de manipulació d'aliments, higiene i procediments per prevenir la contaminació creuada. El seu compromís amb la seguretat alimentària és essencial per garantir que cada experiència amb els nostres productes sigui segura i satisfactòria.

Els fruits secs com les ametlles, les avellanes, les nous i els cacauets poden causar al·lèrgies. Tot i que ens esforcem per evitar-ne la inclusió, no podem garantir-ne l'absència total a causa de possibles traces i contaminació creuada.

Recomanem precaució a les persones amb al·lèrgia als fruits secs i el consum únicament per part de persones que tolerin traces.

Procediments per evitar la contaminació creuada – Gluten

- 1 Estris separats: utilitzem estris i recipients específics per a masses amb gluten i gelats sense gluten.
- 2 Neteja rigorosa: apliquem protocols exhaustius de neteja de batedores i equips després de cada ús.
- 3 Torns de producció: els productes sense gluten es preparen en primer lloc.
- 4 Emmagatzematge separat: els ingredients sense gluten es guarden per separat i clarament etiquetats.
- 5 Rentat de mans i canvi de davantal entre preparacions.
- 6 Formació del personal per evitar la contaminació creuada.
- 7 Revisió de les etiquetes dels ingredients per assegurar l'absència de gluten.
- 8 Dipòsit exclusiu per al gelat Pink Lemonade per evitar la contaminació creuada amb lactis.

Masses i gelats

Els nostres bescuits estan elaborats amb ingredients que contenen gluten, llet i ou, fet que els fa inadequats per a persones amb intoleràncies o al·lèrgies a aquests components.

Els fruits secs no formen part de la recepta ni de la formulació dels nostres productes. Tanmateix, a causa dels processos de producció i manipulació del nostre obrador, es pot produir contaminació creuada. Per tant, no podem garantir-ne l'absència total.

La majoria dels nostres gelats no contenen fruits secs ni gluten a les seves receptes. No obstant això, a causa dels processos de fabricació i manipulació, poden existir traces.

Sabors especials

- 1 Nocciola: conté fruits secs directament a la recepta.
- 2 Pink Lemonade: sense lactosa i 100 % vegà.

Productes de pastisseria exposats – Al·lèrgens

Brookie, Brownie, Cheesecake, Muffin Tulipe, Shokusan, American Cookie, Triple Chocolate Cookie i Brownie Cookie contenen:

- 1 Llet
- 2 Sucre
- 3 Gluten
- 4 Ou
- 5 Fruits secs

Toppings no rotatius

Diversos toppings poden contenir al·lèrgens com gluten, llet, soja, ou o fruits secs segons el producte. Exemples:

- 1 Chips Ahoy Mini – gluten, llet, soja
- 2 Lotus Biscoff – gluten
- 3 LU Prince – gluten, ou, llet
- 4 Nocilla – fruits secs
- 5 Oreo – gluten i pot contenir llet
- 6 Pa ratllat Panko – gluten
- 7 Crema de pistatxo – llet, soja, fruits secs

Toppings Premium

Els toppings premium com Crema de Pistatxo, Crema de Caramel, Crema Nocciola, American Cookie, Brownie, Brookie i M&M; contenen combinacions de:

- 1 Llet
- 2 Sucre
- 3 Gluten
- 4 Ou
- 5 Fruits secs

Begudes de la casa

- 1 Llimonades – sense sucres afegits
- 2 Smoothies – sense sucres afegits
- 3 Matcha / Ice Matcha – sense sucres afegits
- 4 Batiyaki – conté llet, sucre, gluten, ou i fruits secs

Llegenda

- 1 Conté gluten
- 2 Conté lactosa
- 3 Conté ou
- 4 Conté fruits secs
- 5 Conté soja
- 6 Vegà

Per a qualsevol situació especial i/o intolerància alimentària, consulteu el personal de la botiga.