

SV: Till den det berör,

Dala-Järna, 2026-02-17

Uppdaterad användning av toppingprodukter i 2,5 L-behållare samt UNRO-dispenser

Bakgrund

Inom vårt löpande kvalitetsarbete genomför vi regelbundet riskvärderingar av våra produkter. Detta sker för att säkerställa fortsatt säker användning samt för att anpassa våra rutiner efter nya regelverk och förändringar i befintliga krav. Vi arbetar förebyggande för att minimera även låga risker innan de kan påverka användning, hantering eller produktkvalitet.

Sammanfattning av genomförd riskvärdering

Under senaste genomgången har vi särskilt utvärderat våra toppingprodukter i **2,5 L-behållare**. Bedömningen visar att tre av våra toppingvarianter fortsatt är helt lämpliga och skall användas tillsammans med **UNRO-bombdispenser, UNRO art.nr 60001, Nic art.nr 28-602 (vit)**:

- **Chokladtopping, 2,5 L – art.nr 75-855**
- **Jordgubbstopping, 2,5 L – art.nr 75-856**
- **Kolatopping, 2,5 L – art.nr 75-857**

Det finns inget förändrat riskläge för dessa produkter och nuvarande hanteringsrutiner kvarstår oförändrade.

Förändrad rekommendation för Noisette topping

För **Noisette topping, 2,5 L – art.nr 75-858** har producent och Nic Sweden Group däremot identifierat ett förbättringsområde kopplat till förebyggande kvalitetssäkring. Toppingens fetthalt (43 gr/100gr) innebär en låg men möjlig risk för migration mellan behållare och innehåll. Kombinationen av fett och socker, där socker binder fett, reducerar dock risknivån för migration till låg. Vi vill dock eliminera denna risk, därför:

- Skall **Noisette topping, 2,5 L – art.nr 75-858** fr o m nu, endast användas med **UNRO Bombdispenser UNRO art.nr 60009, Nic art.nr 28-676 (gul)**.

Notera: Detta är inte kopplat till någon akut risk, utan är ett förebyggande kvalitetssteg för att säkerställa att vi:

- Förebygger potentiella livsmedelsrisker
- Följer uppdaterade krav och branschrekommendationer
- Stärker vårt kvalitetsarbete genom proaktiv riskhantering och minska framtida avvikelser

Uppdaterade användarinstruktioner finns på våra hemsidor, i webshop liksom i produktspecifikationer.

Vid frågor är ni välkomna att kontakta oss.

Vänliga hälsningar

Jessica Brännkärr, Quality manager, 0281-594918

Nic Sweden AB
Storbyvägen 7 786 71 Dala-Järna
Phone: +46(0) 281 594900
Email: info@nicice.se

Nic Finland Oy
Huolintakatu 5 20200 Turku
Merimiehenkuja 7B 01670 Vantaa
Phone: +358 40 570 3888
Email: info@nicice.fi



ENG: **To whom it may concern,**

Dala-Järna, 2026-02-17

Updated use of topping products in 2.5 L containers and the UNRO dispenser

Background

As part of our ongoing quality work, we regularly conduct risk assessments of our products. This ensures continued safe use and allows us to adapt our routines to new regulations and changes in existing requirements. We work proactively to minimize even low risks before they can affect use, handling, or product quality.

Summary of the conducted risk assessment

During the latest review, we specifically evaluated our topping products in 2.5 L containers. The assessment shows that three of our topping variants remain fully suitable and shall continue to be used together with the UNRO bomb dispenser, UNRO art.no. 60001, Nic art.no. 28-602 (white):

- Chocolate topping, 2.5 L – art.no. 75-855
- Strawberry topping, 2.5 L – art.no. 75-856
- Caramel topping, 2.5 L – art.no. 75-857

There is no change in the risk level for these products and the current handling routines remain unchanged.

Updated recommendation for Noisette topping

For Noisette topping, 2.5 L – art.no. 75-858, the producer and Nic Sweden Group have identified an improvement area linked to preventive quality assurance. The topping's fat content (43 g/100 g) involves a low but possible risk of migration between container and content. The combination of fat and sugar, where sugar binds fat, reduces the migration risk level to low. However, we want to eliminate this risk; therefore:

- Noisette topping, 2.5 L – art.no. 75-858 shall, from now on, only be used with UNRO bomb dispenser UNRO art.no. 60009, Nic art.no. 28-676 (yellow).

Note: This is not linked to any acute risk, but is a preventive quality step to ensure that we:

- Prevent potential food-related risks
- Follow updated requirements and industry recommendations
- Strengthen our quality work through proactive risk management and reduce future deviations

Updated user instructions are available on our websites, in the web shop, and in product specifications.

For any questions, please feel free to contact us.

Best regards,

Jessica Brännkärr, Quality Manager, 0281-594918

Vastaanottajalle,

Dala-Järna, 2026-02-17

Päivitetty 2,5 L -säiliöissä olevien topping-tuotteiden sekä UNRO-annostelijan käyttö

Tausta

Osana jatkuvaa laadunhallintatyötämme suoritamme säännöllisiä riskinarviointeja tuotteillemme. Tämä varmistaa turvallisen käytön ja auttaa meitä mukauttamaan toimintatapojamme uusiin säädöksiin ja muuttuneisiin vaatimuksiin. Toimimme ennakoivasti minimoidaksemme myös pienet riskit ennen kuin ne voivat vaikuttaa käyttöön, käsittelyyn tai tuotteiden laatuun.

Yhteenveto suoritetusta riskinarvioinnista

Viimeisimmässä tarkastelussa arvioimme erityisesti 2,5 L -säiliöissä olevia topping-tuotteitamme. Arvioinnin mukaan kolme topping-vaihtoehtoa ovat edelleen täysin sopivia ja niitä tulee käyttää yhdessä UNRO-annostelijan, UNRO art.nr 60001, Nic art.nr 28-602 (valkoinen), kanssa:

- Suklaatopping, 2,5 L – art.nr 75-855
- Mansikkatopping, 2,5 L – art.nr 75-856
- Kinuskitopping, 2,5 L – art.nr 75-857

Näiden tuotteiden riskitasossa ei ole tapahtunut muutoksia, ja nykyiset käsittelyrutiinit pysyvät ennallaan.

Muuttunut suositus Noisette-toppingille

Noisette-toppingille, 2,5 L – art.nr 75-858, valmistaja ja Nic Sweden Group ovat tunnistaneet parannuskohteen, joka liittyy ennaltaehkäisevään laadunvarmistukseen. Toppingin rasvapitoisuus (43 g/100 g) sisältää pienen mutta mahdollisen riskin migraatiolle pakkauksen ja sisällön välillä. Rasvan ja sokerin yhdistelmä, jossa sokeri sitoo rasvaa, vähentää migraation riskitason matalaksi. Haluamme kuitenkin poistaa tämän riskin; siksi:

- Noisette-topping, 2,5 L – art.nr 75-858 tulee jatkossa käyttää vain UNRO-annostelijan UNRO art.nr 60009, Nic art.nr 28-676 (keltainen), kanssa.

Huom: Tämä ei liity akuuttiin riskiin, vaan on ennaltaehkäisevä laadullinen toimenpide varmistamaan, että:

- Ehkäisemme mahdolliset elintarvikeriskit
- Noudatamme päivitettyjä vaatimuksia ja alan suosituksia
- Vahvistamme laadunhallintaa ennakoivalla riskienhallinnalla ja vähennämme tulevia poikkeamia

Päivitetyt käyttöohjeet löytyvät verkkosivuiltamme, verkkokaupasta sekä tuotespesifikaatioista.

Kysymyksissä voitte ottaa meihin yhteyttä.

Ystävällisin terveisin,

Jessica Brännkärr, Quality Manager, 0281-594918