

## VÝROBEK

V0400, VG400

Hořká čokoláda 48 %

Hořká čokoláda (zařazení dle vyhl. č. 76/2003 Sb. v platném znění a ES 36/2000)

**Použití:**

Pro pekařskou a cukrářskou výrobu

**Vlastnosti:**

 Bod tání 31-35 °C, po rozpuštění se čokoláda **musí temperovat**, dle doporučených teplot na temperační křivce.

**Země původu:**

Česká republika



## SLOŽENÍ + NUTRIČNÍ HODNOTY

 Cukr, kakaová hmota, kakaové máslo, emulgátory (**sójový lecitin** a polyglycerol-polyricin-oleát), vanilkový extrakt Bourbon Madagascar.

*Energetická hodnota je hodnota vypočítaná dle nutričních hodnot použitých surovin, není laboratorně stanovená*

Energetická hodnota na 100 g výrobku 2272 kJ / 545 kcal

Tuky 32,3 g

z toho nasycené mastné kyseliny 19,4 g

Sacharidy 54,6 g

z toho cukry 49,9 g

Vlákna 7,0 g

Bílkoviny 5,5 g

Sůl 0 g

## SENZORICKÉ VLASTNOSTI

*Dle interních norem a předpisů.*

Vzhled Při normální teplotě 20 °C tvrdá stejnorodá hmota v pecičkách, bez příměsí.

Barva Tmavě hnědá

Vůně Příjemná čokoládová, bez cizích pachů

Chuť Příjemná čokoládová bez cizích chutí

## FYZIKÁLNÍ PARAMETRY

*Dle interních norem a předpisů a vyhlášky č. 76/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů.*

Vlhkost při 105 °C ČSN 56 0146-3 max. 1,0 %

Celkový obsah tuků ČSN 56 0146-4 32 % ± 1 %

Obsah kakaové sušiny vypočítaná min. 48 %

Viskozita Casson OICC 2,0 – 3,0 Pa·s

Hranice toku Casson OICC 0,4 – 2,0 Pa

Jemnost mletí mikrometr 20 – 22 μm

## MIKROBIOLOGICKÉ PARAMETRY

Dle ČSN 56 9609 (569609) Pravidel správné výrobní a hygienické praxe. Mikrobiologických kritériích pro potraviny ES 2073/2005 a interních norem a předpisů.

Celkový počet mikroorganismů / g	ČSN ISO 4833	< 5·10 <sup>3</sup>
Plísně / g	ČSN ISO 7954	< 10 <sup>1</sup>
Salmonella spp. / 25 g	ČSN EN ISO 6579	neg.
Enterobacterie / g	ČSN EN ISO 21528-1,2	< 5·10 <sup>2</sup>

## HYGIENICKÉ A CHEMICKÉ PARAMETRY

Jsou v souladu s nařízením (ES) č. 1881/2006 a 488/2014 v platném znění.

Těžké kovy:	PM (mg/kg)
Kadmium	0,3
Arsen	0,5
Olovo	1,0
Rtuť	0,01

Výrobek splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost, stanovené prováděcími předpisy k zákonu o potravinách č. 110/97 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Suroviny použité do našeho výrobku splňují požadavky nařízení ES 396/2005 o max. limitech pesticidů.

**Společnost CARLA spol. s r. o. je certifikována dle mezinárodních standardů kvality IFS and BRC.**

## ALERGENY A GMO

Alergeny jsou řízeny dle nařízení EU č. 1169/2011. Alergeny jsou ve složení zvýrazněny tučně. Křížením může výrobek obsahovat **mléko** a suché skořápkové plody – **lískové ořechy, mandle**.

Výrobek je v souladu s požadavky nařízení EU 1829/03 a 1830/03, **neobsahuje GMO**.

## MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

18 měsíců v tuhém stavu, originálním balení při dodržení skladovacích podmínek.

6 týdnů v tekutém stavu při teplotě 45 – 55 °C.

## SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Sklad musí být čistý, suchý, prostý cizího pachu, chráněný před přímými slunečními paprsky bez skladištních škůdců.

Teplota 15 – 20 °C. Relativní vlhkost max. 70%

## BALENÍ A DOPRAVA

Čokoláda je dodávána vytemperovaná v čočkách. Čokoláda V0400 se plní do 15 kg papírových pytlů, uzavřených sešitím - VG400 do polyetylenových pytlů, uložených do 5 kg papírových kartonů, uzavřených přelepením nebo se tekutá hmota přepravuje v cisterně. Pytle jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 48 pytlů na paletě. Kartony jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 105 kartonů na paletě. Naplněná paleta je chráněna v horní a boční části smrštitelnou folií.

**Všechny obalový materiál splňuje požadavky zákona 477/2001 Sb. a nařízení 1935/2004/EC, 10/2011 v platném znění.** K přepravě smí být použito dopravních prostředků, které mají úložný prostor čistý, suchý, nepředávající cizí pachy.

Razítko a podpis:

