

## NÁZEV

**V0501**      **Bílá čokoláda**

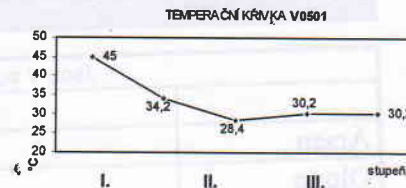
**VG501**      Bílá čokoláda (zařazení dle vyhl. Č. 76/2003 sb. v platném znění)

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

cukr, kakaové máslo, **sušené mléko plnotučné, sušená syrovátka, laktóza, 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 ve 100 g výrobku

	2319 kJ - 555 kcal
tuky	33,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	20,6 g
sacharidy	60,1 g
z toho cukry	60,1 g
vláknina	0,0 g
bílkoviny	4,2 g
sůl	0,28 g

## ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	při normální teplotě 20°C tvrdá stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	bílá, světle nažloutlý odstín
Vůně	příjemná mléčná, bez cizích pachů
Chuť	příjemná mléčně sladká chuť, bez cizích chutí

## FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ PARAMETRY

Dle interních norem a předpisů a vyhl. Č. 76/2003 sb. v platném znění:

Vlhkost při 105°C	ČSN 56 0146-3	max. 1,0 %
Viskozita 40°C	Casson OICC	dle požadavku
Hranice toku 40°C	Casson OICC	dle požadavku
Jemnost mletí	mikrometr	90% < 22 μm
Obsah celkového tuku	ČSN 56 0146-4	34,5 % /+/- 2%/
Obsah mléčné sušiny		min. 14 %
Obsah kakaového másla		min. 29 %

## MIKROBIOLOGICKÉ PARAMETRY

Dle ČSN 56 9609 (569609) Pravidla správné výrobní a hygienické praxe- Mikrobiologická kritéria pro potraviny a interních předpisů a norem:

Celkový počet mikroorg./g	ČSN ISO 4833	< 5.10 <sup>3</sup>
Plísně /g	ČSN ISO 7654	< 10 <sup>1</sup>
Salmonella spp./25g	ČSN EN ISO 6579	negat.
Enterobakterie/g	ČSN ISO 21528-1,2	< 5.10 <sup>2</sup>

Výrobce: CARLA spol. s r. o., Krkonošská 2850, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, [www.carla.cz](http://www.carla.cz), tel.: +420 499 628 811



**HYGIENICKÉ VLASTNOSTI**

Jsou v souladu s nařízením komise (ES) č. 1881/2006 v platném znění	
	PM (mg/kg)
Arsen	0,5
Olovo	1,0
Rtuť	0,01
Kadmium	0,1

Výrobek je v souladu s požadavky nařízení EU 1829/03 a 1830/03, neobsahuje g.m.o. Výrobek V0501, V0501G splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost, stanovené prováděcími předpisy k zákonu o potravinách č. 110/97 Sb., ve znění pozdějších předpisů. **ALERGENY JSOU VE SLOŽENÍ ZVÝRAZNĚNY TUČNĚ.** Firma CARLA spol. s r.o. je certifikována podle mezinárodních standartů norem IFS a BRC.

**SKLADOVACÍ PODMÍNKY**

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

Teplota: 15 - 20°C, relativní vlhkost vzduchu: max. 70%

**MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST**

12 měsíců v tuhém stavu, v originálním balení při dodržení skladovacích podmínek  
4 týdny v tekutém stavu při teplotě 45 – 55°C

**OZNAČENÍ**

Na obalech, případně v souvisejících dokumentech je uvedeno:  
Adresa výrobce, název a registrační číslo výrobku, hmotnost, datum výroby, datum minimální trvanlivosti, složení, kód materiálu a nutriční hodnoty

**BALENÍ A DOPRAVA**

Čokoláda je dodávána vytemperovaná v čočkách. Čokoláda se plní – V0501 do papírových pytlů, uzavřených sešitím, obsah 15 kg, - VG501 do polyetylenových pytlů, uložených do papírových kartonů, uzavřených přelepením, obsah 5 kg.

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 platném znění. K přepravě smí být použito dopravních prostředků, které mají úložný prostor čistý, suchý, nepředávající cizí pachy a chráněný proti povětrnosti.

Razítko, podpis:

spol. s r. o.  
Krkonoská 2850, 544 01 Dvůr Králové n./L  
TEL.: +420 499 628 811  
FAX: +420 499 621 202, GSM: +420 602 142 142  
OR KS Hradec Králové, odd. C vložka 3254,  
IČ: 481 50 134, DIČ: CZ48150134, www.carlachocolate.com

Výrobce: CARLA spol. s r. o., Krkonoská 2850, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, [www.carla.cz](http://www.carla.cz), tel.: +420 499 628 811