

NÁZEV

V0426 Mléčná čokoláda
VG426 Mléčná 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**, kakaová hmota, 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

tuky	2262 kJ - 542 kcal
z toho nasycené mastné kyseliny	32 g
sacharidy	20 g
z toho cukry	57 g
vláknina	56 g
bílkoviny	1,8 g
sůl	6,0g
	0,2 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	při normální teplotě 20°C tvrdá stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	hnědá
Vůně	jemně mléčně čokoládová, bez cizích pachů
Chuť	příjemná čokoládová s mléčnou příchutí, 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	33 % +/- 2%/
Obsah celk. kakaové sušiny		min. 31,0 %
Obsah mléčné sušiny		min. 18 %
Obsah mléčného tuku		min. 4,5%

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 ³
Plísně /g	ČSN ISO 7654	< 10 ¹
Salmonella spp./25g	ČSN EN ISO 6579	negat.
Enterobakterie/g	ČSN ISO 21528-1,2	< 5.10 ²

 Výrobce: CARLA spol. s r. o., Krkonošská 2850, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, 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 V0426 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. MŮŽE OBSAHOVAT STOPY SUCHÝCH SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ.

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, max. 25°C, relativní vlhkost vzduchu: max. 70%

MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

15 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, šarže, datum minimální trvanlivosti, složení, kód materiálu

/ Nutričních hodnot /

BALENÍ A DOPRAVA

Čokoláda je dodávána vytemperovaná v čočkách. Čokoláda se plní – V0426 do papírových pytlů, uzavřených sešitím, obsah 15 kg, - VG426 do polyetylenových pytlů, uložených do papírových kartonů, uzavřených přelepením, obsah 5 kg, 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 smršťitelnou 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:

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