



SPECIFIKACE VÝROBKU

JEMS-S-1003-P02

NÁZEV

VG407 FO

Hořká čokoláda 60%

Hořká čokoláda (zařazení dle vyhl. Č. 76/2003 sb. v platném znění)

Použití: Pro pekařskou a cukrářskou výrobu.Vlastnosti: bod tání 31-35°C, čokoláda se používá do čokoládových fontán pro Gastro.Země původu: Česká republika

SLOŽENÍ

kakaová hmota, cukr, kakaové máslo, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, emulgátor (sójový lecitin), vanilkový extrakt BOURBON MADAGASCAR.

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku

tuky	2405 kJ - 579 kcal
z toho nasycené mastné kyseliny	42,5 g
sacharidy	26,2 g
z toho cukry	40,3 g
vláknina	37,4 g
bílkoviny	7,4 g
sůl	5,3 g
	0,025 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	při normální teplotě 20°C tvrdá stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	tmavě hnědá
Vůně	čokoládová, bez cizích pachů
Chuť	hořce čokoládová, 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	42,0 % /+- 1%/
Obsah celk. kakaové sušiny		min. 60 %

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 811Platnost od: 28. 5. 2008,
verze č. 13 (MB. Požadavky)
Vypracoval: Vendula Dušková



SPECIFIKACE VÝROBKU

JEMS-S-1003-P02

HYGIENICKÉ VLASTNOSTI

Jsou v souladu s a nařízením komise (ES) č. 1831/2006 a 488 / 2014
v platném znění

	PM (mg/kg)
Arsen	0,5
Olovo	1,0
Rtuť	0,01
Kadmium	0,8

Výrobek je v souladu s požadavky nařízení EU 1829/03 a 1830/03, neobsahuje g.m.o.

Výrobek VG407 FO 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 MLÉKO A SUCHÉ SKOŘÁPKOVÉ PLODY

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

15 měsíců v tuhém stavu, v originálním balení při dodržení skladovacích podmínek

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

/ Nutriční hodnoty /

BALENÍ A DOPRAVA

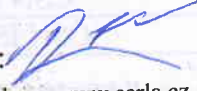
Čokoláda VG407 FO je dodávána vytemperovaná v čočkách, naplněných do polyetylenových pytlů, uložených do 5 kg papírových kartonů.

Kartony jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 105 ks 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: 

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

Platnost od: 28. 5. 2008,
verze č.13 (MB. Požadavky)
Vypracoval: Vendula Dušková