

## NÁZEV

**V0307 N70**
**Kakaooříšková náplň**

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

Použití: Polotekutá náplň vhodná k plnění pečiva (koblih, croissant apod.)

Vlastnosti: Teplota zpracování 20-30°C

Země původu: Česká republika

## SLOŽENÍ

cukr, rostlinný tuk (palmový) RSPO-MB, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku (11%), sušená syrovátka, lískooříšková pasta (2%), emulgátor (sójový lecitin), aroma.

Energetická hodnota je hodnota vypočítaná dle nutričních hodnot použitých surovin, není laboratorně stanovená energetická hodnota ve 100 g výrobku

tuky	2378 kJ - 572 kcal
z toho nasycené mastné kyseliny	39,0 g
sacharidy	15,9 g
z toho cukry	49,4 g
vláknina	47,7 g
bílkoviny	3,8 g
sůl	3,7 g
	0,25 g

## ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	polotekutá konzistence (20-25°C), viskózní, stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	hnědá
Vůně	jemně čokoládo-lískooříšková, bez cizích pachů
Chuť	jemně čokoládová s oříškovou příchutí, bez cizích chutí

## FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ PARAMETRY

Dle interních norem a předpisů Vyhl. č. 76/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů:

Vlhkost při 105°C	ČSN 560146-3	max. 1,5 %
Jemnost mletí	mikrometr	23-26 μm

## 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>
Plísňě /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



# SPECIFIKACE VÝROBKU

JEMS-S-1003-P02

## HYGIENICKÉ VLASTNOSTI

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

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

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

Výrobek V0307 N70 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 JINÝCH SUCHÝCH SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ.**

Firma CARLA spol. s r.o. je certifikována podle mezinárodních standartů norem IFS a BRC.

## SKLADOVACÍ PODMÍNKY

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

Teplota: max. 20°C, během skladování při vyšších skladovacích teplotách se z výrobku vyloučí přítomný tuk a změni se jeho konzistence.

Relativní vlhkost vzduchu: max. 70%

## MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

12 měsíců při dodržení skladovacích podmínek.

Datum minimální trvanlivosti je uvedeno na obalu.

## 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

Náplň V0307 N70 je dodávána jako hmota v uzavřených plastových kbelících, obsah 10 kg. Kbelíky jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 66 ks na paletě.

Naplňená 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.  
Krkonošská 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., Krkonošská 2850, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, [www.carla.cz](http://www.carla.cz), tel.: +420 499 628 811

Platnost od: 1.5.2004, verze č.16  
Vypracoval: Vendula Dušková

2/2

Datum: 02.01.2018