

NÁZEV

V0105 T3CB LA
Cukrářská poleva bílá

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

Použití: Pro pekařskou a cukrářskou výrobu k polévání

Vlastnosti: bod tání 35-37°C, teplota zpracování 42-45°C při rozpuštění a míchání polevy v zásobníku musí být zásobník odvětráván. Stárnutím polevy se mění její rheologické vlastnosti, zvyšuje se viskozita polevy, při zpracování polev doporučujeme snížit viskozitu, přidáním rostlinného tuku (5%– 20%).

Země původu: Česká republika

SLOŽENÍ

 cukr, rostlinný tuk RSPO-MB (palmojádrový, palmový a shea), **sušené mléko odstředěné (8 %)**, **sušená syrovátka**, emulgátor (**sójový lecitin (E322)**) a polyglycerol-polyricin-oleát (E476), vanilkový extrakt BORBON MADAGASCAR.

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku	2481 kJ - 596 kcal
tuky	40,7g
z toho nasycené mastné kyseliny	36,6 g
sacharidy	54,3 g
z toho cukry	54,3 g
vláknina	0,0 g
bílkoviny	3,1 g
sůl	0,23 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	bílá až smetanově bílá
Vůně	sladká, bez cizích pachů
Chuť	výrazně sladce mléčná, 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 56 0146-3	max. 1,5 %
Jemnost mletí	mikrometr	23-26 µm
Obsah TFA		max. 2 %
Obsah suš. mléka		min. 8 %

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 7954	< 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

Platnost od: 21.1.2010, verze č.13 (MB. parametry)

Vypracoval: Vendula Dušková

1/2

Datum: 02.01.2018

HYGIENICKÉ VLASTNOSTI

Jsou v souladu s nařízením komise (ES) č. 1831/2003 a 1830/03, neobsahuje g.m.o.

	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 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: max. 25°C

Relativní vlhkost vzduchu: max. 70%

Při skladování polevy po rozešíání pytle je třeba polevu v pytli dobře uzavřít a zabránit tak nežádoucí oxidaci tuku, kterou způsobuje světlo, teplo, vzduch. Oxidace tuku může zhoršit jakostní i zdravotní parametry polevy.

MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

12 měsíců při dodržení skladovacích podmínek.

Datum minimální trvanlivosti je uveden 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 /energetická hodnota (obsah bílkovin, sacharidů, tuku)/

BALENÍ A DOPRAVA

Poleva je dodávána v čočkách naplněna do papírových pytlů, uzavřených sešitím, obsah 15 kg. Pytle jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 48 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

Platnost od: 21.1.2010, verze č.13 (MB. parametry)

Vypracoval: Vendula Dušková

2/2

Datum: 02.01.2018

 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: CZ 651 895 1638
www.lindtchocolate.com