

## NÁZEV

V0117 T4SKJ LA Cukrářská poleva jogurtová s jahodovou příchutí  
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 viskóznost polevy, při zpracování polev doporučujeme snížit viskozitu, přidáním rostlinného tuku (5%– 20%).

Země původu: Česká republika

## SLOŽENÍ

cukr, rostlinný tuk RSPO-MB (palmojadrový, palmový a shea), sušené mléko odstředěné, sušená syrovátka, sušený jogurt (1,6%), emulgátor (sójový lecitin), regulátor chuti (kyselina citrónová), přírodní aroma jahodové, aroma, barviva (karmín, paprikový extrakt), jedlá sůl.

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku	2364 kJ / 567 kcal
tuky	36,4 g
z toho nasycené mastné kyseliny	32,7 g
sacharidy	55,0 g
z toho cukry	55,0 g
vláknina	0,0 g
bílkoviny	4,9 g
sůl	0,46 g

## ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

*Dle interních norem a předpisů*

Vzhled	stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	světle červená
Vůně	jahodová, bez cizích pachů
Chuť	jahodová, slabě kyselá, 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 %

## 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 7954	< 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

Platnost od: 1.5.2004, verze č.18 (MB. parametry)

Vypracoval: Vendula Dušková

1/2





# SPECIFIKACE VÝROBKU

JEMS-S-1003-P02

## HYGIENICKÉ VLASTNOSTI

Jsou v souladu s nařízením komise (ES) č. 1881/2006 a 488/214 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 V0117 T4SKJ 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 rozešití 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

8 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 a nutriční hodnoty.

## BALENÍ A DOPRAVA

Poleva V0117 T4SKJ 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 a podpis:

**Carla** 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.18 (MB. parametry)

Vypracoval: Vendulka Dušková

2/2

Datum: 02.01.2008