

NÁZEV

VG427 FO

Mléčná čokoláda extra

Mléčná čokoláda extra (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

 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

2509 kJ / 603 kcal

z toho nasycené mastné kyseliny

43,8 g

sacharidy

27,4 g

z toho cukry

46,3 g

vláknina

45,6 g

bílkoviny

1,8 g

sůl

5,1 g

0.15 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	při normální teplotě 20°C tvrdá stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	Světle hnědá
Vůně	mléčně čokoládová, bez cizích pachů
Chuť	mléčně 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	37,5 % /+ - 1%/
Obsah mléčné sušiny		min. 18 %
Obsah celkové kakaové sušiny		min. 37%
Obsah mléčného tuku v mléčné		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 a 488 / 2014 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 VG427 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. 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: optimální 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

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 VG427 FO je dodávána vytemperovaná v čočkách, naplněných do polyetylenových pytlů, uložených do 5 kg papírových kartonů.

Kartonky 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:

 čistý, suchý,
Krkonoská 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,
i.č. 481 50 134, DIČ: CZ48150134, www.carlachocolate.com

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

Platnost od: 28.5.2008, verze č.11(MB. Požadavky)
Vpracoval: Vendula Dušková