



SPECIFIKACE VÝROBKU

JEMS-S-1003-P02

NÁZEV

V0194

Cukrářská poleva hořká Mr. Baker

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

Použití: Pro pekařskou a cukrářskou výrobu k poléváníVlastnosti: 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 ztuženého rostlinného tuku (5%- 20%).Země původu: Česká republika

SLOŽENÍ

cukr, plně ztužený rostlinný tuk (palmojádrový)RSPO-MB, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku (16 %), emulgátory (sójový lecitin a polyglycerol-polyricin-oleát), aroma

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku	2300 kJ - 552 kcal
tuky	35,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny	32,7 g
sacharidy	51,5 g
z toho cukry	49,7 g
vláknina	5,0 g
bílkoviny	3,5 g
sůl	0,2 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	tmavě hnědá
Vůně	výrazně hořkočokoládová, bez cizích pachů
Chut'	výrazně hořkočokoládová, 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 kakaového prášku		min. 16 %
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 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: 12.2.2009, verze č. : 22 (MB.parametry)

Datum 02.01.2018

Vypracoval: Vendula Dušková



SPECIFIKACE VÝROBKU

IFEMS S 1002 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
Kadmium	0,1

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

Výrobek V0194 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: max. 25°C

Relativní vlhkost vzduchu: max. 70%

Při skladování polevy po rozežití 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 uvedeno na obalu.

OZNAČENÍ

Na obalech, případně v souvisejících dokumentech je uvedeno:

Adresa výrobce, název a registrační číslo výrobku, hmotnost, šarže, datum minimální trvanlivosti, složení, kód materiálu a nutriční hodnoty.

BALENÍ A DOPRAVA

Poleva V0194 je dodávána v čočkách, naplněných do polyethylenových pytlů, uložených do papírových kartonů, uzavřených přelepením, obsah 15 kg. Pytle jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 48 kartonů na paletě. Naplněná paleta je chráněna v horní a boční části smršťitelnou 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 uložný prostor čistý, suchý, nepředávající cizí pachy a chráněný proti povětrnostním podmínkám.

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: 12.2.2009, verze č. : 22 (MB.parametry)

Vypracoval: Vendula Dušková

15



spol. Datum 02.01.2018

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