

NÁZEV

V0307 N7
Kakaoříšková pasta

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

Použití: Pastovitá náplň vhodná k natírání sušenek, oplatek a vafli nebo plnění pečiva croissant.

Vlastnosti: bod tání 25°C, teplota zpracování 25°C. Před zpracováním je dobré náplň temperovat 24 h při teplotě 25°C.

SLOŽENÍ

 cukr, rostlinný tuk (shea), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku (11 %), **sušená syrovátka**, **lískooříšková pasta** (2 %), emulgátor (**sójový lecitin (E322)**), aroma.

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku	2378 kJ - 572 kcal
tuky	39,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	12,2 g
sacharidy	49,4 g
z toho cukry	47,7 g
vláknina	3,8 g
bílkoviny	3,7 g
sůl	0,25 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	pastovitá konzistence (20-25°C), viskózní, stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	hnědá
Vůně	jemně čokoládo-lískooříšková, bez cizích pachů
Chuť	jemně čokoládová s lískooříškovou 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
Obsah lískových ořechů		min. 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
Plísň /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



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
Kadmium	0,1

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

Výrobek V0307 N7 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

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%

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 a nutriční hodnoty.

BALENÍ A DOPRAVA

Náplň V0307 N7 je dodávána jako tuhá hmota v uzavřených plastových kbelících, obsah 10 kg .

Kbelíky jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 66 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:

 Carla spol. s r.o.
Krkonoská 2850, 544 01 Dvůr Králové n.l./l.
TEL: +420 499 628 811
FAX: +420 499 621 202, GSM: +420 602 142 142
OR. KS Jihlava s.r.o. s.p.j. C vložka 3254,
IČ: 481 50 134, DIČ: CZ48150134, www.carlacolates.cz

Výrobce: CARLA spol. s r. o., Krkonoská 2850, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, www.carla.cz