

**NÁZEV****V0303 N3****Pasta s karamelovou příchutí****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 25-35°C**Země původu:** Česká republika**SLOŽENÍ**

cukr, rostlinný tuk (shea), **sušené mléko odstředěné**, **sójová mouka**, **sušená syrovátka**, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, emulgátor (**sójový lecitin**), aroma.

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku	2381 kJ - 571 kcal
tuky	37,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	11,6 g
sacharidy	52,0 g
z toho cukry	50,8 g
vláknina	1,1 g
bílkoviny	6,8 g
sůl	0,28 g

**ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI**

*Dle interních norem a předpisů:*

Vzhled	pastovitá konzistence (20-25°C), viskózní, stejnorodá hmota, bez cizích příměsí
Barva	světle hnědá až krémová
Vůně	jemně karamelová, bez cizích pachů
Chuť	jemně karamelovosmetanová, 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

**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>
Plísňě /g	ČSN ISO 7654	< 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

## HYGIENICKÉ VLASTNOSTI

Jsou v souladu s nařízením komise (ES) č. 1831/2006 a 488 / 2014 v platném znění :

	NPM (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 V0303 N3 splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost, stanovené prováděcími předpisy k zákonu o potravinách č. 110/97 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

**Alergeny: ALERGENY JSOU VE SLOŽENÍ ZVÝRAZNĚNY TUČNĚ. MŮŽE OBSAHOVAT STOPY SUCHÝCH SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ.**

Firma CARLA spol. s r.o. je certifikována podle mezinárodních standartů norem IFS a BRC.

## SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Skład 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 uvedeno 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

/ Nutriční hodnoty /

## BALENÍ A DOPRAVA

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

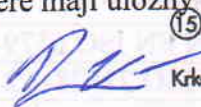
Kbelíky jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 66 ks na paletě.

Naplňená 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:



 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.carlichocolate.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