MONACO International s.r.o.
Největší obchod pro cukráře a gastronomii

tel:+420 272 019 460
fax:+420 272 019 461
monaco@monacoint.com
www. monacoint.com
Mladoboleslavská 209, 197 00 Praha 9

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Kód: BAR1031
Originální název: Cups Truffle shels milk
Název: Pralinky z pravé (mléčné) čokolády (truffle shels)

Popis: Pralinky z pravé bílé belgické čokolády.

Složení: cukr, plnotučné **mléko** v prášku, kakaové máslo, kakaová hmota, bezvodé **mléčné** tuky, emulgátor E322 **sojový** lecitin,přírodní aroma: vanilín
OGM: nepochází z geneticky upravených surovin
Alergeny: **mléko, sója**

Fyzikální charakteristika:

Barva:	světle hnědá
Rozměr:	prům. 25±0,5mm
Tvar:	kulaté pohárky
Chuť a vůně:	typická
Konzistence:	homogenní

Fyzikálně-chemická charakteristika:

Vlhkost:	max. 1%
Tuky celkem:	38,8% ± 1,5%
Kakaová sušina:	34,4% ± 1,5%
Kakaová sušina bez tuku:	3,2% ± 1,0%
Mléčná sušina:	21,0% ± 1,0%
Mléčné tuky:	7,6% ± 0,5%

Mikrobiologická charakteristika:

Kritérium	nn	cc	mm	M	Metoda
Celkové bakteriologické zatížení	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Kvasinky	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Plísně	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Enterobakterie	5	2	0/g	10/g	ISO21528-2
Coliformní bakterie	5	2	0/g	10/g	ISO4832
E. coli	5	0	0/g	0/g	ISO16649-2
Salmonela	15	0	0/25g	0/25g	ISO6579

n- počet vzorků, které mají být zkoumány specifickou metodou; c- počet výsledků z počtu vzorků „n" mezi hodnotami „m" a „M"; m- očekávaný výsledek dosažený správným výrobním postupem; M- horní hranice hodnot, která nesmí být překročena

Nutriční informace (100g výrobku):

Energetická hodnota	579 kcal/2423 kJ
Bílkoviny	5,7 g
Mléčné bílkoviny	4,8 g
Sacharidy	51,6 g
z toho cukry	50,7 g
škroby	0,5 g
Tuky	38,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny	24,5 g
z toho jednoduché nenasycené mastné kyseliny	12,9 g
z toho složené nenasycené mastné kyseliny	1,3 g
Trans mastné kyseliny	0,5 g
Organické kyseliny	0,42 g
Vláknina	1,2 g
Cholesterol	27,5 mg

Stopové prvky: Vápník, Fosfor, Železo, měď, Magnesium, Zinek, Jód, Chlór, Hořčík.

tel:+420 272 019 460
fax:+420 272 019 461
monaco@monacoint.com
www. monacoint.com
Mladoboleslavská 209, 197 00 Praha 9

Skladování:
Při teplotě 12-20°C, do maximální vlhkosti 70%, odděleně od cizích pachů. Nevystavujte přímému slunečnímu světlu.

Doba použitelnosti: 12 měsíců od data výroby v originálním obalu

Balení:

Výrobek:	504 ks
Počet balení v kartonu:	1 ks
Počet vrstev na paletě:	12 ks
Počet kartonů celkem na paletě 80/120:	96 ks

Výrobce: BARBARA LUIJCKX sp. z o.o.
Prodejce: MONACO int. s.r.o.