



SPECIFIKACE VÝROBKU

IFMS S 1003 B02

NÁZEV

S0439, SG439 Kakaový prášek**druh:** kakaový prášek (kakao)**skupina:** kakaový prášek se sníženým obsahem tuku (zařazení dle vyhl. Č. 76/2003 sb. v platném znění)**Země původu:** Německo

POPIS

Kakaový prášek je vyroben z kvalitních kakaových bobů. Kakaový prášek je alkalizovaný přídatkem uhličitanu draselného.

Použití: Kakao je vhodné k přípravě lahodného kakaového nápoje, vaření, pečení, zdobení.

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

energetická hodnota ve 100 g výrobku

1302 kJ - 313 kcal

tuky

11,0 g

z toho nasycené mastné kyseliny

4,0 g

sacharidy

12,5 g

z toho cukry

1,0 g

vláknina

32,0 g

bílkoviny

22,0 g

Sůl

0,08 g

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů:

Vzhled	syký prášek se snadno roztíratelnými hrudkami
Barva	středně hnědá /dle standartu/
Vůně	typická kakaová, bez cizích pachů /dle standartu/
Chuť	příjemně kakaová, nahořklá, bez cizích chutí /dle standartu/

FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ PARAMETRY

Dle interních norem a předpisů a vyhlášky č.76/2003 Sb.v platném znění, Nařízení komise (ES) č. 1881/2006 , 488/2014 ve znění pozdějších předpisů:

Vlhkost při 105°C	ČSN 560146-3	max. 5%
Kakaové máslo	IOCCC,-14, IOCCC,-37	10 – 12%
Jemnost	IOCCC,-11, IOCCC,-38	min. 99,5% <0,075 mm
pH	IOCCC,-15	7,1 – 7,5
Těžké kovy:		PM (mg/kg)
Kadmium	AAS, plamen. techn.	0,6
Arsen	AAS, hydrid. techn.	0,5
Olovo	AAS, plamen. techn.	1,0
Rtuť	AAS; analyz. AMA 254	0,01

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	max. 5.10 ⁵
Enterobacteriaceae/g	ČSN ISO 7402	< 10 ¹
E.coli	ČSN ISO 4832	< 10 ¹
Salmonella spp./25g	ČSN EN ISO 6579	negat.
Plísně/g	ČSN ISO 7954	max.50
Kvasinky/g	ČSN ISO 7954	max.50

Platnost od: 10.1.2005

Verze č. : 8 (+ alkalizační činidlo požadavek SPZI)

Datum : 06.01.2018

Vypracoval: Vendula Dušková



SPECIFIKACE VÝROBKU

JEMS-S-1003-P02

HYGIENICKÉ VLASTNOSTI

Surovina je v souladu s požadavky nařízení EU 1829/03 a 1830/03, neobsahuje g.m.o.
Surovina splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost, stanovené prováděcími předpisy k zákonu o potravinách č. 110/97 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Alergeny: VÝROBEK MŮŽE OBSAHOVAT STOPY SOJOVÉHO LECITINU.

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: optimální 50% /max.70%/

MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

24 měsíců při dodržení skladovacích podmínek.

Datum výroby je uveden na obalu.

OZNAČENÍ

Na obalech, případně v souvisejících dokumentech je uvedeno:
Adresa dodavatele, název a registrační číslo výrobku, hmotnost

BALENÍ A DOPRAVA

Kakao S0439 je dodáváno ve 25 kg papírových pytlích uložených na neporušených paletách.

Kakao SG439 je dodáváno v polyethylenových pytlích, uložených do papírových kartonů, uzavřených přelepením, obsah 4 kg.

Naplněná paleta je chráněna v horní a boční části smrštiteľnou fólií. K přepravě smí být použito dopravních prostředků, které mají úložný prostor čistý, suchý, nepředávající cizí pachy a chráněný proti povětrnosti.

PRODÁVAJÍCÍ

CARLA spol. s r. o.

Krkonošská 2850

544 01 Dvůr Králové nad Labem

tel.: +420 499 329 113-115, +420 499 628 811

fax.: +420 499 621 202

15



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

Razítko, podpis:

Platnost od: 10.1.2005

Verze č. : 8 (+ alkalizační činidlo požadavek SPZI)

Datum : 06.01.2018

Vypracoval: Vendula Dušková