

VÝROBEK

V0409	Hořká čokoláda 50 % (chipsy) Hořká čokoláda (zařazení dle vyhl. č. 76/2003 Sb. v platném znění a ES 36/2000)
Použití:	Pro pekařskou a cukrářskou výrobu, vhodné pro zapékání do těst a pro dekoraci.
Vlastnosti:	Bod tání 31-35 °C
Země původu:	Česká republika

SLOŽENÍ + NUTRIČNÍ HODNOTY

kakaová hmota, cukr, rostlinný tuk (palmový, shea, illipe, sal, kokum, mango), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, emulgátor (**sójový lecitin**).

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

Energetická hodnota na 100 g výrobku	2203 kJ / 528 kcal
Tuky	30,2 g
z toho nasycené masné kyseliny	18,2 g
Sacharidy	52,1 g
z toho cukry	45,8 g
Vláknina	9,4 g
Bílkoviny	7,4 g
Sůl	0,0 g

SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Dle interních norem a předpisů.

Vzhled	Při normální teplotě 20 °C tvrdá stejnorodá hmota ve tvaru malých pečiček, bez příměsí.
Barva	Tmavě hnědá
Vůně	Příjemná čokoládová, bez cizích pachů
Chuť	Hořce čokoládová bez cizích chutí

FYZIKÁLNÍ PARAMETRY

Dle interních norem a předpisů a vyhlášky č. 76/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Vlhkost při 105 °C	ČSN 56 0146-3	max. 1,0 %
Celkový obsah tuků	ČSN 56 0146-4	30 % ± 1 %
Obsah kakaové sušiny		min. 50 %
Jemnost mletí		35 µm
Počet pecek		10000 – 12000 ks/kg
Rostlinný tuk CBE	Jeho složení odpovídá platné legislativě EU pro náhrady kakaového másla typu CBE	3 %

MIKROBIOLOGICKÉ PARAMETRY

Dle ČSN 56 9609 (569609) Pravidel správné výrobní a hygienické praxe. Mikrobiologických kritériích pro potraviny ES 2073/2005 a interních norem a předpisů.

Celkový počet mikroorganismů / g	ČSN ISO 4833	< 5.10 ³
Plísně / g	ČSN ISO 7954	< 10 ¹
Salmonella spp. / 25 g	ČSN EN ISO 6579	neg.
Enterobacterie / g	ČSN EN ISO 21528-1,2	< 5.10 ²

HYGIENICKÉ A CHEMICKÉ PARAMETRY

Jsou v souladu s nařízením (ES) č. 1881/2006 a 488/2014 v platném znění.

Těžké kovy:	PM (mg/kg)
Kadmium	0,8
Arsen	0,5
Olovo	1,0
Rtuť	0,01

Výrobek splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost, stanovené prováděcími předpisy k zákonu o potravinách č. 110/97 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Suroviny použité do našeho výrobku splňují požadavky nařízení ES 396/2005 o max. limitech pesticidů.

Společnost CARLA spol. s r. o. je certifikována dle mezinárodních standardů kvality IFS and BRC.

ALERGENY A GMO

Alergeny jsou řízeny dle nařízení EU č. 1169/2011. Alergeny jsou ve složení zvýrazněny tučně. Křížením může výrobek obsahovat **mléko** a suché skořápkové plody – **mandle, lískové ořechy**.

Výrobek je v souladu s požadavky nařízení EU 1829/03 a 1830/03, **neobsahuje GMO**.

MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

24 měsíců v tuhém stavu, originálním balení při dodržení skladovacích podmínek.

SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Sklad musí být čistý, suchý, prostý cizího pachu, chráněný před přímými slunečními paprsky bez skladištních škůdců.

Teplota 15 – 20 °C. Relativní vlhkost max. 70%

BALENÍ A DOPRAVA

Čokoláda je dodávána vytemperovaná v čockách. Čokoláda V0409 se plní do 15 kg papírových pytlů, uzavřených sešitím. Pytle jsou uloženy na neporušených paletách, na papírové podložce, 48 pytlů na paletě. Naplněná paleta je chráněna smršťitelnou folií.

Všechn obalový materiál splňuje požadavky zákona 477/2001 Sb. a nařízení 1935/2004/EC, 10/2011 v platném znění. K přepravě smí být použito dopravních prostředků, které mají úložný prostor čistý, suchý, nepředávající cizí pachy.

Razítko a podpis:

15
 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 50134, DIČ: CZ48150134, www.carlachocolate.com