

DATUM: 20/7/2022

## CHOCOLATE DEL CARIBE S.A.



VYTVOŘIL: QA	TECHNICKÝ LIST	STRÁNKY: 1 z 3
OVĚŘIL: Generální manažer	ET.04.05	VERZE: 1.2.
SCHVÁLIL: Generální manažer	<b>MLÉČNÁ ČOKOLÁDA 43%</b>	VERZE 7/2/2023

### **IDENTIFIKACE VÝROBCE:**

Název: CHOCOLATE DEL CARIBE SA

Identifikační číslo: 3-101-757021

Adresa: Guácimo , Limón, Kostarika.

Telefonní číslo: (+506) 27166636

Mobil: (+506) 88937442

E-mail: [hhermelink@hotmail.com](mailto:hhermelink@hotmail.com)

Kontaktní osoba: Hugo Hermelink / Wendy Leiva

### **POPIS VÝROBKU: MLÉČNÁ ČOKOLÁDA**

Tato čokoláda je vyráběna z vysoce kvalitních středoamerických kakaových bobů druhu Trinitario, pečlivě fermentovaných, sušených, tříděných, čištěných a pražených tak, aby bylo zachováno a zvýrazněno specifické aroma tohoto regionu. Čokoláda obsahuje 34,2 % kakaového másla, plnotučné sušené mléko, malé množství slunečnicového lecitinu a neobsahuje žádné další přidané tuky.

### **INGREDIENCE**

Drť z kakaových bobů (nibsy) 18 %, kakaové máslo 24,6%, nerafinovaný třtinový cukr 34%, sušené plnotučné mléko 23%, emulgátor slunečnicový lecitin max. 0,4%.

### **BALENÍ**

Primární obal: v plastových sáčcích s hliníkovou ochrannou vrstvou, ploché dno

Sekundární obal: karton

Hrubá hmotnost: 10,70 Kg

Čistá hmotnost: 10,00 Kg

### **CHEMICKÁ A FYZIKÁLNÍ SPECIFIKACE**

Obsah tuku	40,5 %
Ph	5,5 – 5,9
Obsah vody	< 2 %
Zrnitost	18 – 22 µm
Bod tání	> 33 °C
Obsah kakaových slupek	< 0,27 %
Skladovatelnost	18 měsíců

### **MIKROBIOLOGICKÉ SPECIFIKACE**

Kvasinky a plísňe	< 100 cfu /g
Salmonella	0 (na 250 g)
E-coli	0 (na 250 g)
Enterobacteriaceae	< 10 cfu /g
Celkový počet koliformních bakterií	< 10 cfu /g

DATUM: 20/7/2022

CHOCOLATE DEL CARIBE S.A.



VYTVORIL: QA	TECHNICKÝ LIST	STRÁNKY: 2 z 3
OVĚŘIL: Generální manažer	ET.04.05	VERZE: 1.2.
SCHVÁLIL: Generální manažer	<b>MLÉČNÁ ČOKOLÁDA 43%</b>	VERZE 7/2/2023

**INFORMACE PRO ALERGIKY**

<b>ALERGEN</b>	<b>Přítomnost ve výrobě</b>	<b>Přítomnost v objektu / ve skladu</b>
Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich	Ne	Ne
Arašídý, ořechy a výrobky z nich	Ne	Ne
Sójové boby a výrobky z nich	Ne	Ne
Sušené ovoce a jeho	Ne	Ne
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	Ano	Ano
Sezamová semínka a výrobky z nich	Ne	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany (>10 ppm)	Ne	Ne
Vlčí bob a výrobky z něj	Ne	Ne
Vejce a výrobky z nich	Ne	Ne
Celer a výrobky z něj	Ne	Ne
Hořčice a výrobky z ní	Ne	Ne
Ryby a výrobky z nich	Ne	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne	Ne
Korýši a výrobky z nich	Ne	Ne

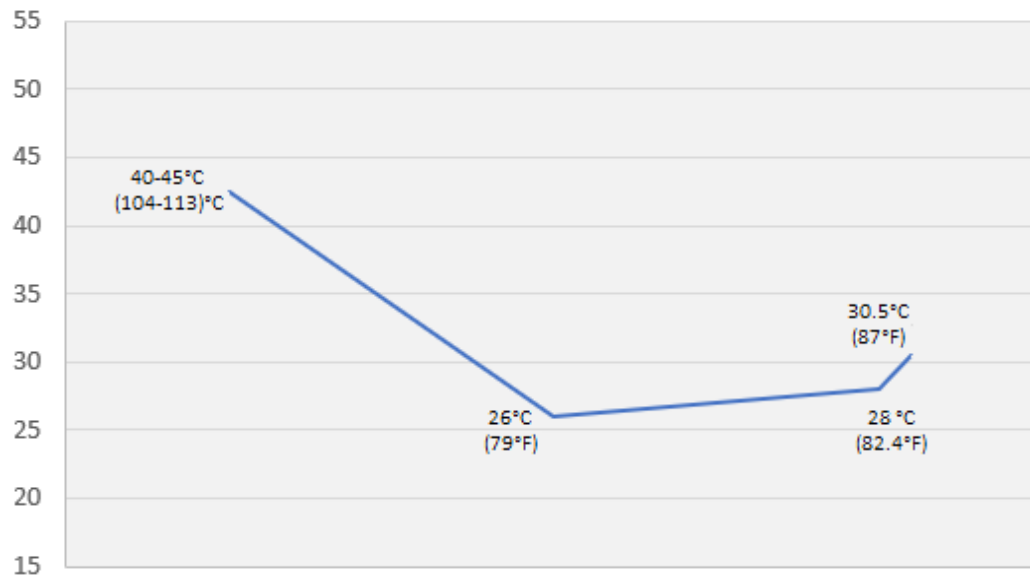
Podle nařízení EU

**INSTRUKCE PRO ZPRACOVÁNÍ**

Potřebné množství čokolády vložíme do tavicího zařízení, čokoládu zahřejeme na homogenní teplotu mezi 40°C – 45°C, aby se úplně rozpustila krystalická struktura. Při temperování postupujte podle teplotní křivky níže a ujistěte se, že celá čokoláda dosáhne těchto teplot v každém kroku:

40-45°C ; 26 °C ; 30,5 °C . Po temperování vlijte do forem a ochladte na 14-16°C při < 50% relativní vlhkosti vzduchu, dokud zcela neztuhne.

**TEMPEROVÁNÍ**



DATUM: 20/7/2022

## CHOCOLATE DEL CARIBE S.A.



VYTVOŘIL: QA	TECHNICKÝ LIST	STRÁNKY: 3 z 3
OVĚŘIL: Generální manažer	ET.04.05	VERZE: 1.2.
SCHVÁLIL: Generální manažer	<b>MLÉČNÁ ČOKOLÁDA 43%</b>	VERZE 7/2/2023

### APLIKACE

Vhodné pro výrobu cukrářských a pekařských výrobků, čokoládových tabulek, bonbonů, pralinek, pro máčení, polévání, obalování

### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Skladování v čistém, suchém prostředí bez zápachu, skladovací teplota musí být 18-22 °C a < 50 % relativní vlhkosti. Výrobek by měl být umístěn v místnosti s dobrou cirkulací vzduchu. Nevystavujte přímému slunečnímu záření.

### ZPŮSOB DOPRAVY

Přepravujte v čisté a suché chlazené nádobě výhradně na potraviny, bez netěsností, zvláštních pachů, mastných skvrn nebo nadměrné vlhkosti, nevystavujte přímému slunečnímu záření.

### VÝROBNÍ POVOLENÍ

Výrobní podmínky produktu jsou ve shodě s legislativou státu Kostarika, potvrzené prostřednictvím provozního povolení ředitelství kontroly potravin Ministerstva zdravotnictví Kostariky.

### NUTRIČNÍ ÚDAJE

Nutriční hodnoty 100g		
Content	jednotka	Hodnota
Energie	kcal	586.2
Tuky	g	40.5
Nasycené	g	26.4
Nenasycené	g	0.0
Cholesterol	mg	22.3
Sodík	mg	52.3
Sacharidy	g	48.3
Vláknina	g	4.9
Cukr celkem	g	42.7
Přidané cukry	g	34.0
Bílkovina	g	7.5
Vitamin D	µg	0.6
Vápník	mg	231.6
Železo	mg	1.3
Draslík	mg	514.5