

DATUM: 20/7/2022		
CHOCOLATE DEL CARIBE S.A.		
		
VYTVŮŘIL: QA	TECHNICKÝ LIST	STRÁNKY: 1 z 3
OVĚŘIL: Generální manažer	ET.04.04	VERZE: 1.2
SCHVÁLIL: Generální manažer	ČOKOLÁDA 100%	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

Kontaktní osoba: Hugo Hermelink / Wendy Leiva

POPIS VÝROBKU:

100% 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 má obsah kakaového tuku 53,5 % a neobsahuje žádné další přidané tuky.

INGREDIENCE

100 % drť z kakaových bobů (nibsy)

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	53,5 %
Ph	5,5 – 5,9
Obsah vody	< 2 %
Zrnitost	18 – 22 µm
Bod tání	> 33 °C
Obsah kakaových slupek	< 1,5 %
Skladovatelnost	24 měsíců

MIKROBIOLOGICKÉ SPECIFIKACE

Kvasinky a plísně	< 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.



VYTVŮŘIL: QA	TECHNICKÝ LIST	STRÁNKY: 2 z 3
OVĚŘIL: Generální manažer	ET.04.04	VERZE: 1.2
SCHVÁLIL: Generální manažer	ČOKOLÁDA 100%	VERZE 7/2/2023

INFORMACE PRO ALERGIKY

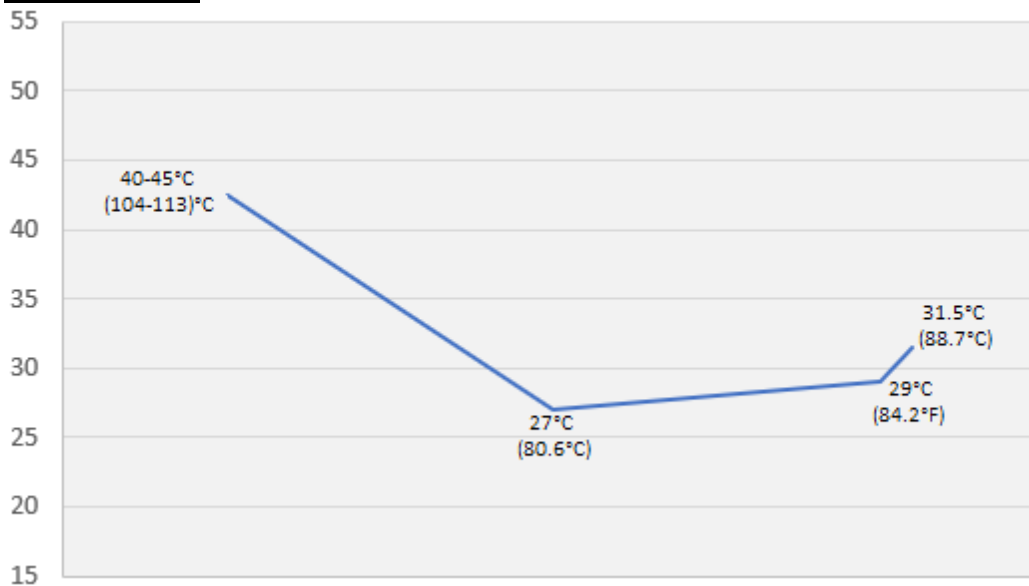
ALERGEN	Přítomnost ve výrobě	Přítomnost v objektu / ve skladu
Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich	Ne	Ne
Arašídý, ořechy a výrobky z nich	Ne	Ne
Sójové boby a výrobky z nich	Ne	Ne
Sušené ovoce a jeho	Ne	Ne
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	Ne	Ano
Sezamová semínka a výrobky z nich	Ne	Ne
Oxid 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 ; 27 °C ; 31,5 °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 ET.04.04	STRÁNKY: 3 z 3
OVĚŘIL: Generální manažer		VERZE: 1.2
SCHVÁLIL: Generální manažer	ČOKOLÁDA 100%	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		
Obsah	jednotka	Hodnota
Energie	kcal	655.0
Tuky	g	53.5
Nasycené	g	35.0
Nenasycené	g	0.0
Cholesterol	mg	0.0
Sodík	mg	0.0
Sacharidy	g	31.0
Vláknina	g	27.4
Cukr	g	0.0
Přidané cukry	g	0.0
Bílkovina	g	9.8
Vitamin D	µg	0.0
Vápník	mg	35.5
Železo	mg	1.9
Škrob	mg	1146.0