


<b>Platnost od: 1.listopad 2015</b>  Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín		<b>Žitná mouka          tmavá chlebová</b>		<b>Specifikace výrobku: 12</b> Číslo výtisku: 05 Změna : 00 Číslo PN: <b>02/10</b>			
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis: <i>[Signature]</i> Dne: 30.10.2015		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek		Podpis: <i>[Signature]</i> Dne: 30.10.2015	
<b>Identifikace výrobku</b>							
<b>Tržní druh</b>		<b>Obchodní název výrobku</b>		<b>Zařazení dle vyhlášky č.333/1997 Sb. zákona o potravinách č.110/97Sb v posledním znění</b>		<b>Jiná označení</b>	
Žitná mouka hladká tmavá chlebová		Žitná mouka tmavá chlebová		Žitná mouka hladká tmavá chlebová		T930	
<b>Charakteristika výrobku</b>							
<b>Popis výrobku</b>		<b>Účel ( cílový trh)</b>		<b>Způsob použití</b>		<b>Trvanlivost</b>	
Mlýnský výrobek získaný mletím žita a tříděný podle velikosti částic a obsahu minerálních látek (popel).		Surovina pro výrobu pekárenských výrobků.		Určeno k další tepelné úpravě.		6 měsíců od data výroby.	
<b>Jakostní parametry výrobku</b>							
<b>Smyslové požadavky</b>				<b>Fyzikálně chemické požadavky</b>			
<b>Barva</b>	Šedobílá se zelenomodrým odstínem			<b>Vlhkost %</b>	nejvýše 15,0	ČSN 560512	
<b>Vůně</b>	Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu.			<b>Popel v suš %</b>	nejvýše 1,10	ČSN 560512	
<b>Chuť</b>	Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti			<b>Granulace %</b> propad 257 µm propad 206 µm	nejméně 96,0 nejméně 75,0	ČSN 560512	
<b>Škúdcí</b>	Bez přítomnosti škúdců v jakémkoli stádiu			<b>Číslo poklesu, s</b>	nejméně 120		
<b>Zdravotní nezávadnost</b>							
<b>Mikrobiologické požadavky:</b> Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto max. hodnoty: <b>Plísňe 1x10<sup>4</sup>, Koliformní bakterie 1 x10<sup>3</sup>, Salmonella – negativní/25g</b>				<b>Chemické požadavky:</b> Vyhovují Nařízení č.1881/2006 v platném znění, stanoví limity kontaminujících látek: Cd 0,1 mg/kg, Pb 0,2 mg/kg, Hg 0,03 mg/kg, Aflatoxin B1 0,002 mg/kg, Aflatoxin suma B1,2 a G1,2 0,004mg/kg, Ochratoxin A max. 3µg/kg, DON max. 750 µg/kg, ZEA max. 75µg/kg, dále Nařízení 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů s doplněním v Nařízení 289/2014 a doplněním v Nařízení 186/2015 pokud jde o těžké kovy.			
<b>Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku)</b>							
<b>Energetická hodnota</b>	1396 KJ/ 330 Kcal	<b>Bílkoviny</b>	7,5 g	<b>Sůl</b>	≤ 0,01 g		
		<b>Sacharidy</b>	68 g	<b>Z toho cukry</b>	3,0 g		
<b>Vláknina</b>	9,0 g	<b>Tuky</b>	1,1 g	<b>Z toho nasycené mastné kyseliny</b>	0,2 g		
<b>Prohlášení o GMO:</b> Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy							
<b>Alergeny:</b>				<b>Ano – výrobek obsahuje lepek</b>			
Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Korišši a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Vejce a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Ryby a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Sójové boby a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Mléko a výrobky z něj				<b>Ne</b>			
Suché skořápkové plody a výrobky z nich				<b>Ne</b>			
Celer a výrobky z něj				<b>Ne</b>			
Hořčice a výrobky z ní				<b>Ne</b>			
Sezamová semena a výrobky z nich				<b>Ne</b>			



Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10ml/l	Ne
Vlčí bob (lupina) a výrobky z ní	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne
<b>Balení a dodávání</b>	
<b>Typ balení</b>	<b>Podmínky balení a dodávání</b>
Volně bezobalová přeprava v cisternách	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Před každou nákládkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny. Na vyžádání je dodáván certifikát čistoty cisteren.
Pytlované	Hmotnost balení : 50 kg Pytle uzavřené šitím nebo jutovým úvazkem
<b>Podmínky skladování :</b>	
Výrobky se skladují u dodavatele i u zákazníka:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• v čistých silech na mouku</li> <li>• v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost max. 75%</li> </ul>	
<b>Značení výrobku :</b>	
Výrobky jsou označeny <b>na jutových a papírových pytlích</b> s visačkou následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Název výrobku:</u> Žitná mouka tmavá chlebová T 930</li> <li>• <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika</li> <li>• <u>Hmotnost:</u> 50kg</li> <li>• <u>Minimální doba trvanlivosti:</u> uvedena na zadní straně visačky</li> <li>• <u>Symbol znehodnocení obalu:</u></li> <li>• <u>Symbol materiálové identifikace:</u></li> </ul>	
Výrobky jsou označeny na průvodních dokladech následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Název výrobku:</u> Žitná mouka tmavá chlebová T 930</li> <li>• <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika</li> <li>• <u>Balení:</u></li> <li>• <u>Hmotnost:</u></li> <li>• <u>Datum výroby:</u></li> <li>• <u>Datum spotřeby:</u></li> <li>• <u>Certifikát o jakosti výrobku:</u></li> <li>• <u>Použití:</u> Pšeničné a žitné mouky jsou určeny k další tepelné úpravě, nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu.</li> <li>• <u>Prohlášení:</u> Výrobce prohlašuje, že mouka splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost dle zákona č. 110/97Sb. včetně provádějících předpisů. Volně ložené mouky jsou složeny fukáním přes sito.</li> </ul>	
<b>Průvodní doklady o výrobku</b>	
<b>Typ dokladu</b>	<b>způsob předání</b>
Faktura dodací list	řidič s dodávkou, případně poštou
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou, případně poštou

