
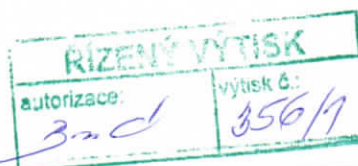


Platnost od: 2.říjen 2017		 Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín		<b>Pšeničná mouka          hladká polosvětlá</b>		Specifikace výrobku: 03	
						Číslo výtisku: 06	
						Změna : 00	
				Číslo PN: 02/10			
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis: Dne: 2.10.2017		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek		Podpis: Dne: 2.10.2017	
<b>Identifikace výrobku</b>							
Tržní druh		Obchodní název výrobku		Zařazení dle vyhlášky č.333/1997 Sb. zákona o potravinách č.110/97Sb v posledním znění		Jiná označení	
Pšeničná mouka hladká polosvětlá		Pšeničná mouka hladká polosvětlá		Pšeničná mouka hladká polosvětlá		T 650	
<b>Charakteristika výrobku</b>							
Popis výrobku		Účel ( cílový trh)		Způsob použití		Trvanlivost	
Mlýnský výrobek získaný mletím pšenice a tříděný podle velikosti částic a obsahu minerálních látek (popel).		Surovina pro výrobu pekárenských výrobků.		Určeno k další tepelné úpravě.		9 měsíců od data výroby.	
<b>Jakostní parametry výrobku</b>							
Smyslové požadavky				Fyzikálně chemické požadavky			
Barva	Jemný bílý prášek s nažloutlým odstínem	Vlhkost %	nejvýše 15,0	ČSN 560512			
Vůně	Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu.	Popel v suš %	nejvýše 0,75	ČSN 560512			
Chuť	Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	Mokrý lepek v suš. %	nejméně 28,0	ČSN 560512			
Škúdcí	Bez přítomnosti škúdců v jakémkoli stádiu	Granulace % propad 257 µm propad 162 µm	nejméně 96,0 nejméně 75,0	ČSN 560512			
		Číslo poklesu, s	nejméně 180	ČSN ISO 3093			
<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>							
Energetická hodnota	1474 KJ/ 348 Kcal	Bílkoviny	12 g	Sůl	≤ 0,01 g		
		Sacharidy	70 g	Z toho cukry	3,0 g		
Vláknina	3,0 g	Tuky	1,5 g	Z toho nasycené mastné kyseliny	0,3 g		
<b>Prohlášení o GMO:</b> Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy							
<b>Alergeny:</b> Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich				Ano – výrobek obsahuje lepek			
Korýši a výrobky z nich				Ne			
Vejce a výrobky z nich				Ne			
Ryby a výrobky z nich				Ne			
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich				Ne			
Sójové boby a výrobky z nich				Ne			
Mléko a výrobky z něj				Ne			
Suché skořápkové plody a výrobky z nich				Ne			
Celer a výrobky z něj				Ne			
Hořčice a výrobky z ní				Ne			
Sezamová semena a výrobky z nich				Ne			



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>
	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
Volně bezobalová přeprava v cisternách	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
Spotřebitelské balení	Hmotnost balení : 1 kg Skupinové balení po 10 ks ve smrštitelné fólii, dodávané na paletách po 700 kg obalené v ochranné fólii
<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 spotřebitelském balení</b> následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka hladká polosvětlá T 650</li> <li><u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r. o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika</li> <li><u>Hmotnost:</u> 1 kg</li> <li><u>Složení:</u> Potravinářská pšenice, pitná voda</li> <li><u>Použití:</u> Výrobek je určen ke kuchyňskému zpracování a k další tepelné úpravě, není vhodný pro bezlepkovou dietu.</li> <li><u>Datum výroby a minimální trvanlivost do:</u> jsou vyznačeny na horní straně balení</li> <li><u>Alergenní složka:</u> lepek</li> <li><u>Způsob skladování:</u> Skladujte v chladu a suchu</li> <li><u>EAN kód:</u> 8594002140021</li> <li><u>Symbol znehodnocení obalu:</u> použitý obal patří do sběru</li> <li><u>Symbol materiálové identifikace:</u></li> </ul>	
Výrobky jsou označeny <b>na jutových a papírových pytlích</b> s visačkou následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka hladká polosvětlá T 650</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 <b>na průvodních dokladech</b> následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka hladká polosvětlá T 650</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

