
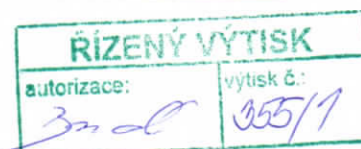


| | | | | | | | |
|--|--|---|-------|--|------------------------------|---|--|
| Platnost od: 2.říjen 2017  | | Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín | | Pšeničná mouka hladká chlebová | | Specifikace výrobku: 02 Číslo výtisku: 06 Změna : 00 Číslo PN: 02/10 | |
| Zpracoval: Olšanská Alena | | Podpis: <i>[Signature]</i> Dne: 2.10.2017 | | Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek | | Podpis: <i>[Signature]</i> Dne: 2.10.2017 | |
| Identifikace výrobku | | | | | | | |
| 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 chlebová | | Pšeničná mouka chlebová | | Pšeničná mouka hladká chlebová | | T1050 | |
| Charakteristika výrobku | | | | | | | |
| 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. | |
| Jakostní parametry výrobku | | | | | | | |
| Smyslové požadavky | | | | Fyzikální chemické požadavky | | | |
| Barva | Bílá s žlutošedým nebo našedlým odstínem | | | Vlhkost % | nejvýše 15,0 | ČSN 560512 | |
| Vůně | Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu. | | | Popel v suš % | nejvýše 1,15 | ČSN 560512 | |
| Chuť | Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti | | | Mokrý lepek v suš. % | nejméně 27,0 | 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 | |
| Zdravotní nezávadnost | | | | | | | |
| Mikrobiologické požadavky: Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto max. hodnoty: Plísně 1x10⁴, Koliformní bakterie 1 x10³, Salmonella – negativní/25g | | | | Chemické požadavky: 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. | | | |
| Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku) | | | | | | | |
| Energetická hodnota | 1465 KJ/ 345 Kcal | Bílkoviny | 11 g | Sůl | ≤ 0,01 g | | |
| | | Sacharidy | 71 g | Z toho cukry | 2,1 g | | |
| Vláknina | 3,5 g | Tuky | 1,3 g | Z toho nasycené mastné kyseliny | 0,3 g | | |
| Prohlášení o GMO: Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy | | | | | | | |
| Alergeny: 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 |

Balení a dodávání

| | |
|--|--|
| Typ balení | Podmínky balení a dodávání |
| | 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 |

Podmínky skladování :

Výrobky se skladují u dodavatele i u zákazníka:

- v čistých silech na mouku
- v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost max. 75%

Značení výrobku :

Výrobky jsou označeny na **jutových a papírových pytlích** s visačkou následovně:

- Název výrobku: Pšeničná mouka chlebová T 1050
- Výrobce: Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika
- Hmotnost: 50kg
- Minimální doba trvanlivosti: uvedena na zadní straně visačky
- Symbol znehodnocení obalu:
- Symbol materiálové identifikace:

Výrobky jsou označeny na průvodních dokladech následovně:

- Název výrobku: Pšeničná mouka chlebová 1050
- Výrobce: Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika
- Balení:
- Hmotnost:
- Datum výroby:
- Datum spotřeby:
- Certifikát o jakosti výrobku:
- Použití: Pšeničné a žitné mouky jsou určeny k další tepelné úpravě, nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu.
- Prohlášení: Výrobce prohlašuje, že mouka splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost dle zákona č. 110/97Sb. včetně provádějících předpisů.
Volně ložené mouky jsou složeny foukáním přes sito.

Průvodní doklady o výrobku

| Typ dokladu | způsob předání |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Faktura dodací list | řidič s dodávkou, případně poštou |
| Certifikát jakosti (na vyžádání) | řidič s dodávkou, případně poštou |

