



Mlýny J.Voženílek, spol.s r.o.  
Průmyslová 107,  
503 02 Předměřice n.L.

Zpracoval Richard Přífoda  
Funkce stárek ml.Budín,PVJ

## SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)

**SV 02**

Název výrobku:

### PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA PŠENIČNÁ TMAVÁ CHLEBOVÁ

Číslo výtisku:

Nahrazuje: -

Číslo PN:

Podpis:  
Datum: 15.12.2009

Schválil za mlýn:  
Funkce stárek ml.Automat

Gřonka J.

#### IDENTIFIKACE VÝROBKU

Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky zákona o potravinách č.110/97Sb.	Jiná označení
Pšeničná mouka hladká chlebová		Pšeničná mouka hladká chlebová	T 1000

#### 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	Do 9 měsíců balená á 1kg 6 měsíců volně ložená a pytlovaná mouka od data výroby

#### JAKOSTNÍ PARAMETRY VÝROBKU

Smyslové požadavky		Fyzikálně chemické požadavky		
<b>Barva</b>	bílá s žlutošedým nebo naředěným odstínem	<b>Vlhkost, %</b>	nejvýše 15,0	ČSN 560512 ČSN 560512 ČSN 560512 ČSN 560512 ČSN EN ISO 3093
<b>Vůně</b>	typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu	<b>Popel v suš., %</b>	nejvýše 1,15	
<b>Chuť</b>	typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	<b>Mokrý lepek v suš., %</b>	nejméně 27,0	
<b>Škůdci</b>	bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu	<b>Granulace, %</b>	propad 257 µm propad 162 µm	
		<b>Číslo poklesu, s</b>	nejméně 96,0 nejméně 75,0 nejméně 200	

#### ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST

<b>Mikrobiologické požadavky</b> vyhovují nařízení komise ES 2073/2005 (ve znění pozdějších předpisů)	<b>Chemické požadavky</b> :vyhovují vyhlášce Ministerstva zdrav. č.381/2007 Sb. a nařízením komise ES 1881/2006 (v posledním znění)
--	---

**Alergeny:** výrobek obsahuje lepek

#### PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ HODNOTY ( ve 100 g výrobku)

<b>Energetická hodnota</b>	1538 kJ / 363 kcal	<b>Bílkoviny</b>	11,6 g
		<b>Sacharidy</b>	74,3 g
		<b>Tuky</b>	2,1 g

#### BALENÍ A DODÁVÁNÍ

Typ balení	Podmínky balení a dodávání
volně bezobalová přeprava v cisternách	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny. Před každou nakládkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny. Na vyžádání je dodáván certifikát čistoty cisteren.
pytlované	Hmotnost balení:50 kg Pytle uzavřené šitím , lepením nebo vázáním

#### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka : <ul style="list-style-type: none"> <li>v čistých silech na mouku,</li> <li>v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost maximálně 75 %.</li> </ul>
--

#### ZNAČENÍ VÝROBKU

Výrobky jsou označeny na pytlích, u bezobalové přepravy na souvisejících dokumentech následovně : <ul style="list-style-type: none"> <li>název druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny (+ případně obchodní název výrobku)</li> <li>obchodní jméno výrobce a jeho adresa</li> <li>hmotnost</li> <li>minimální trvanlivost</li> <li><i>pouze pytlované</i>: symbol materiálové identifikace</li> <li><i>pouze pytlované</i>: symbol znehodnocení obalu</li> </ul>
---

#### PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU

Typ dokladu	způsob předání
Faktura dodací list	řidič s dodávkou
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou