

	SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)	SV 02
Mlýny J. Voženílek, spol. s r. o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n. L.	Název výrobku: PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA PŠENIČNÁ TMAVÁ CHLEBOVÁ	Nahrazuje :SV 02 z 2.1.2016 Číslo PN: 01/MJV
Zpracovala: J. Šindelářová Funkce: PVJ	Schválil za mlýn: Příhoda R. Funkce: stárek	Datum: 2.1.2017
	Platnost od: 2.1. 2017	

IDENTIFIKACE VÝROBKU			
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky 333/1997Sb. zákona o potravinách č.110/97Sb.	Jiná označení
Pšeničná mouka tmavá chlebová	Předměřická mouka pšeničná tmavá chlebová	Druh: mlýnské obilné výrobky hladká mouka pšeničná 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 pekařských výrobků a pro malospotřebitele.	Určeno k další tepelné úpravě.	balená á 1kg 9 měsíců volně ložená a pytlovaná mouka 6 měsíců od data výroby
JAKOSTNÍ PARAMETRY VÝROBKU			
Smyslové požadavky		Fyzikálně chemické požadavky	
Barva	Bílá se žlutošedým nebo s našedlým odstínem.	Vlhkost, %	max. 15,0 ČSN 560512
Vůně a chuť	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.	Popel v suš., %	max. 1,15 ČSN 560512
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	Mokrý lepek v suš., %	min. 27,0 ČSN 560512
		Granulace, %	ČSN 560512
		propad 257 µm	min. 96,0
		propad 162 µm	min. 75,0
		Číslo poklesu, s	min. 200 ČSN EN ISO 3093
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST			
Mikrobiologické požadavky: vyhovují Nařízení komise ES 2073/2005 (ve znění pozdějších předpisů)		Chemické požadavky: vyhovují Nařízení komise ES 1881/2006, Nařízení komise ES396/2005 a Nařízení komise ES 186/2015 (ve znění pozdějších předpisů)	
ALERGOLOGICKÉ INFORMACE: Výrobek obsahuje alergen – lepek. GMO : Výrobek byl vyroben ze suroviny, která neobsahuje GMO.			
PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE (ve 100 g výrobku)			
Energetická hodnota	1 465 kJ / 345 kcal	Tuky	1,3g
		z toho – nasycené mastné kyseliny	0,3g
		Sacharidy	71 g
		Z toho – cukry	2,1g
		Bílkoviny	11g
		Sůl	<0,01g
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 nakládkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny. Na vyžádání je dodáván certifikát čistoty cisteren.		
pytlované	Hmotnost balení: 50 kg. Pytle papírové nebo PPE uzavřené šitím, lepením nebo vázáním.		
spotřebitelské balení	Hmotnost balení: 1 kg. /tolerance hmotnosti -3 % / Balené v papírovém sáčku. Skupinové balení po 10 kusech, dodávané na paletách 700 kg,		
PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ			
Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka: <ul style="list-style-type: none"> ▪ v čistých silech na mouku ▪ v čistých a suchých prostorách, dobře větratelných s relativní vlhkostí vzduchu maximálně 75% ▪ odděleně od látek aromatických 			
ZNAČENÍ VÝROBKU			
Výrobky jsou označeny na spotřebitelském balení označeny následovně dle Nařízení EU 1169/2005 :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ název výrobku ▪ obchodní jméno výrobce a jeho adresa ▪ čistá hmotnost ▪ datum minimální trvanlivosti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ výživové údaje ▪ alergologické informace ▪ způsob použití ▪ EAN kod 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ seznam složek ▪ podmínky skladování ▪ země původu ▪ symboly materiálové identifikace a znehodnocení obalu 	
Výrobky pytlované jsou označeny na vísače následovně:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ název výrobku ▪ obchodní jméno výrobce ▪ datum minimální trvanlivosti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ seznam složek ▪ hmotnost výrobků 		
Výrobky volně ložené :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ dodací list 			
PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU			
Typ dokladu	způsob předání		
Faktura dodací list	řidič s dodávkou		
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou		