

	<b>SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)</b>	<b>SV 20</b>
Mlýny J. Voženílek, spol.s r.o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n.L.	Název výrobku: <b>PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA PŠENIČNÁ JEMNÁ CELOZRNNÁ PLNOHODNOTNÁ</b>	Číslo výtisku: Nahrazuje: - Číslo PN :
Zpracoval:Richard Příhoda Funkce: stárek ml.Budín,PVJ	Podpis: Datum: 15.12.2009	Schválil za mlýn: Funkce stárek ml. Budín Příhoda R.

### IDENTIFIKACE VÝROBKU

Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky zákona o potravinách č.110/97Sb.	Jiná označení
Plnohodnotná mouka pšeničná jemná	Předměřická mouka pšeničná jemná celozrnná plnohodnotná	Pšeničné mouky celozrnné	se zvýšeným obsahem vlákniny

### CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Popis výrobku	Účel (Cílový trh)	Způsob použití	Trvanlivost
Mlýnský výrobek získaný mletím pšenice	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>	hnědavý, načervenalý, tmavočerný odstín	<b>Vlhkost, %</b>	nejvýše 15,0	ČSN 560512
<b>Vůně</b>	typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu	<b>Popel v suš., %</b>	nejvýše 1,70	ČSN 560512
<b>Chuť</b>	typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	<b>Mokrý lepek v suš., %</b>	nejméně 19,0	ČSN 560512
<b>Škůdci</b>	bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu	<b>Číslo poklesu s</b>	180-350	ČSN EN ISO 3093
		<b>Granulace % propad sítý</b>	min.96/max.65	ČSN 560512

### 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 nařízení komise ES 1881/2006 (v posledním znění)
--	--

**Alergeny:** výrobek obsahuje lepek

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

<b>Energetická hodnota</b>	1475kJ/ 348 kcal	<b>Bílkoviny</b>	10,1 g
		<b>Sacharidy</b>	71,9 g
		<b>Tuky</b>	2,2 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: Pytle uzavřené šitím , lepením nebo vázáním
spotřebitelské balení	Hmotnost balení: Skupinovém balení po 10 kusech, dodávané na paletách

### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka :

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

### ZNAČENÍ VÝROBKU

Výrobky jsou označeny na spotř. balení, na pytlích nebo u bezobalové přepravy na průvodních dokladech následovně:

- název druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny (+ případně obchodní název výrobku)
- obchodní jméno výrobce a jeho adresa
- hmotnost
- datum minimální trvanlivosti
- pouze spotřebitelské balení:* údaj o způsobu skladování
- pouze spotřebitelské balení:* EAN kód
- pouze spotřebitelské balení:* údaj o výživové (nutriční) hodnotě
- pouze spotřebitelské balení a pytlované:* symbol znehodnocení obalu
- pouze spotřebitelské balení a pytlované:* symbol materiálové identifikace

### PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU

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