	<b>SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)</b>	<b>SV 12</b>
Mlýny J. Voženílek, spol. s r. o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n. L.	Název výrobku: <b>PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA ŽITNÁ TMAVÁ CHLEBOVÁ</b>	Nahrazuje: <b>SV 12</b> z 2.1.2022 Číslo PN: 02/MJV
Zpracovala: Vymětalová M. Funkce: PVJ	Platnost od: 2.1.2023	Schválil za mlýn: Příhoda R. Funkce: stárek Datum: 2.1.2023

### IDENTIFIKACE VÝROBKU

Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky 18/2020 Sb. zákona o potravinách č.110/97 Sb.	Jiná označení
Žitná mouka tmavá chlebová	Předměřická mouka žitná tmavá chlebová	Druh: mlýnské obilné výrobky Skupina: mouka Podskupina: hladká mouka	T 930

### CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Popis výrobku	Účel (Cílový trh)	Způsob použití	Trvanlivost
Mlýnský výrobek získaný mletím žita 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		
<b>Barva</b>	Šedobílá se zelenomodrým odstínem.	<b>Vlhkost, %</b>	max. 15,0	ČSN 56 0512
<b>Vůně a chuť</b>	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.	<b>Popel v suš., %</b>	max. 1,10	ČSN 56 0512
<b>Škůdci</b>	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	<b>Granulace, %</b>	propad 257 µm propad 206 µm	ČSN 56 0512
		<b>Číslo poklesu, s</b>	min. 96,0 min. 75,0 min. 90	ČSN EN ISO 3093

### ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST

<b>Mikrobiologické požadavky</b> vyhovují Nařízení komise ES 2073/2005 (ve znění pozdějších předpisů)	<b>Chemické požadavky:</b> vyhovují Nařízení komise ES 1881/2006, Nařízení komise ES 1323/2021, Nařízení komise ES 1317/2021, Nařízení komise ES 396/2005 s doplněním v Nařízení komise ES 289/2014, (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	1396 kJ / 330 kcal	Tuky	1,1g
		z toho - nasycené mastné kyseliny	0,2g
		Sacharidy	68,0g
		z toho - cukry	2,0g
		Vláknina	9,0 g
		Bílkoviny	7,5g
		Sůl	0,01g

### 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 papírové nebo PPE uzavřené šitím nebo vázáním 5 kg, 15 kg a 25 kg - papírové ventilové pytle
Spotřebitelské balení	Hmotnost balení: 1 kg /tolerance hmotnosti -3 % / Balené v papírovém sáčku. Skupinovém balení po 10kusech, dodávané na paletách 700 kg.

### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka:

- v čistých silech na mouku
- v čistých a suchých prostorech, dobře větratelných s relativní vlhkostí vzduchu maximálně 75%
- u balení do 25 kg na paletách ve vzdálenosti 5 cm od stěny
- odděleně od látek aromatických

### ZNAČENÍ VÝROBKU

Výrobky jsou na spotřebitelském balení označeny dle Nařízení ES č. 1169/2011 následovně:

- název výrobku
- obchodní jméno výrobce a jeho adresa
- čistá hmotnost
- datum minimální trvanlivosti
- výživové údaje
- alergologické informace
- způsob použití
- EAN kód
- seznam složek
- podmínky skladování
- země původu
- symboly materiálové identifikace a znehodnocení obalu


Výrobky pytlované jsou označeny na etiketě nebo visačce následovně:

- název výrobku
- obchodní jméno výrobce
- datum minimální trvanlivosti
- seznam složek
- hmotnost výrobků

Výrobky volně ložené:

- dodací list

### PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU

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