

	<b>SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)</b>	<b>SV 22</b>
Mlýny J.Voženílek, spol. s r. o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n. L.	Název výrobku: <b>PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA PŠENIČNÁ SVĚTLÁ HLADKÁ PEČIVÁRENSKÁ</b>	Nahrazuje: - SV 22 z 2.1. 2016 Číslo PN : 01/MJV
Zpracovala: J. Šindelářová Funkce: PVJ	Platnost od: 2. 1. 2017	Schválil za mlýn R. Příhoda Funkce: stárek Datum: 2. 1. 2017

IDENTIFIKACE VÝROBKU			
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky 333/1997 Sb. zákona o potravinách č.110/97Sb.	Jiná označení
pšeničná mouka světlá hladká pečivářenská	Předměřická mouka pšeničná světlá hladká pečivářenská	Druh: mlýnské obilné výrobky pšeničná mouka hladká	
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.	volně ložená a pytlovaná mouka 6 měsíců od data výroby.
JAKOSTNÍ PARAMETRY VÝROBKU			
Smyslové požadavky		Fyzikálně chemické požadavky	
<b>Barva</b>	Bílá s nažloutlým odstínem.	<b>Vlhkost, %</b>	max. 15,0
<b>Vůně a chuť</b>	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.	<b>Popel v suš., %</b>	max. 0,65
<b>Škádci</b>	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	<b>Mokry lepek v suš., %</b>	min. 24,0
		<b>Granulace, %</b>	
		propad 257 µm	min. 96,0
		propad 160 µm	min. 75,0
		<b>Číslo poklesu, s</b>	min. 180
			ČSN 560512 ČSN 560512 ČSN 560512 ČSN 560512
			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 396/2005 a Nařízení komise ES 186/2015 (ve znění pozdějších předpisů)	
<b>Alergologické informace:</b> Výrobek obsahuje alergen – lepek. <b>GMO:</b> Výrobek byl vyroben ze suroviny, která neobsahuje GMO.			
PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE (ve 100 g výrobku)			
Energetická hodnota	1474 kJ / 348 kcal	Tuky	1,5 g
		z toho - nasycené mastné kyseliny	0,3 g
		Sacharidy	70,0 g
		z toho - cukry	2,0 g
		Bílkoviny	12,0 g
		Sůl	<0,01 g
BALENÍ A DODÁVÁNÍ			
<b>Typ balení</b>	<b>Podmínky balení a dodávání</b>		
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, 15kg Pytle papírové nebo PPE 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 čistých a suchých prostorech, dobře větratelných s relativní vlhkostí vzduchu maximálně 75%</li> <li>▪ odděleně od látek aromatických</li> </ul>			
ZNAČENÍ VÝROBKU			
<b>Výrobky pytlované jsou označeny na visače následovně:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ název výrobku</li> <li>▪ seznam složek</li> <li>▪ obchodní jméno výrobce</li> <li>▪ hmotnost výrobků</li> <li>▪ datum minimální trvanlivosti</li> </ul>			
<b>Výrobky volně ložené :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodací list</li> </ul>			
PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU			
<b>Typ dokladu</b>	<b>způsob předání</b>		
Faktura dodací list	řidič s dodávkou		
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou		