

	<b>SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)</b>	<b>SV 03</b>
Mlýny J. Voženílek, spol. s r. o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n. L.	Název výrobku: <b>PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA PŠENIČNÁ POLOSVĚTLÁ HLADKÁ</b>	Nahrazuje: -SV 03 2.1.2016 Číslo PN : 01/MJV
Zpracovala: J. Šindelářová Funkce: PVJ	Platnost od : 2. 1. 2017	Schválil za mlýn: Richard Příhoda Funkce: stárek Datum : 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 hladká polosvětlá	Předměřická mouka pšeničná polosvětlá hladká	Druh: mlýnské obilné výrobky hladká mouka pšeničná polosvětlá	T 700

### 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 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>	Bílá s nažloutlým odstínem.	<b>Vlhkost, %</b>	max. 15,0	ČSN 560512
<b>Vůně a chuť</b>	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.	<b>Popel v suš., %</b>	max. 0,75	ČSN 560512
<b>Škůdci</b>	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	<b>Mokrý lepek v suš., %</b>	min. 28,0	ČSN 560512
		<b>Granulace, %</b>	propad 257 µm propad 162 µm	ČSN 560512
		<b>Číslo poklesu</b>	min. 96,0 min. 75,0 min. 200	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)
--	--

**ALERGOLOGICKÉ INFORMACE:** Výrobek obsahuje alergen – lepek.  
**GMO:** 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 g
		z toho - cukry	2,0 g
		Bílkoviny	12 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:

- v čistých silech na mouku
- v čistých a suchých prostorech, 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 :

- 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 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	řidič s dodávkou
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou