

	SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)	SV 04
Mlýny J.Voženílek, spol. s r. o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n. L.	Název výrobku: PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA PŠENIČNÁ POLOHRUBÁ	Nahrazuje: - SV 04 z 2.1.2016 Číslo PN : 01/MJV
Zpracovala: J. Šindelářová Funkce: PVJ	Schválil za mlýn: R. Příhoda Funkce: stárek	Datum: 2.1. 2017
Platnost od: 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 polohrubá	Předměřická mouka pšeničná polohrubá	Druh: mlýnské obilné výrobky Skupina: mouka Podskupina: polohrubá mouka	T 400

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 s nažloutlým 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. 0,50	ČSN 560512
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	Mokrý lepek v suš., %	min. 24,0	ČSN 560512
		Granulace, %		ČSN 560512
		propad 366 µm	min. 96,0	
		propad 162 µm	max. 75,0	
		Očkovitost	max. 15	ČSN 560512

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST

Mikrobiologické požadavky vyhovují Nařízení komise ES 2073/2005 (ve znění pozdějších předpisů)	Chemické požadavky: 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	1474kJ / 348 kcal	Tuky	1,5 g
		z toho - nasycené mastné kyseliny	0,3 g
		Sacharidy	71,0 g
		z toho - cukry	2,0 g
		Bílkoviny	11,3 g
		Sůl	<0,01 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 nákládkou je provedena kontrola způsoblosti 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:

- 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 visače následovně:

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

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