

	<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: SV 12 z 2.1. 2016 Číslo PN : 02/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
žitná mouka tmavá chlebová	Předměřická mouka žitná tmavá chlebová	Druh: mlýnské obilné výrobky hladká mouka žitná světlá	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
<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
<b>Škůdci</b>	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	<b>Granulace, %</b>	min. 96,0
		propad 257 µm	min. 75,0
		propad 206 µm	min. 90
		<b>Číslo poklesu, s</b>	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	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	
<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 PP uzavřené šitím, lepením nebo vázáním.
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: <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
Výrobky jsou označeny na spotřebitelském balení označeny následovně dle Nařízení EU 1169/2005 : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ název výrobku</li> <li>▪ obchodní jméno výrobce a jeho adresa</li> <li>▪ čistá hmotnost</li> <li>▪ datum minimální trvanlivosti</li> <li>▪ výživové údaje</li> <li>▪ alergologické informace</li> <li>▪ způsob použití</li> <li>▪ EAN kód</li> <li>▪ seznam složek</li> <li>▪ podmínky skladování</li> <li>▪ země původu</li> <li>▪ symboly materiálové identifikace a znehodnocení obalu</li> </ul>
Výrobky pytlované jsou označeny na visačce následovně: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ název výrobku</li> <li>▪ obchodní jméno výrobce</li> <li>▪ datum minimální trvanlivosti</li> <li>▪ seznam složek</li> <li>▪ hmotnost výrobků</li> </ul>
Výrobky volně ložené : <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