



<b>Platnost od: 2.únor 2026</b> 		<b>Pšeničná mouka hladká chlebová</b>		<b>Specifikace výrobku: 02</b>	
Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín				Číslo výtisku: 10 Změna : 00 Číslo PN: <b>02/10</b>	
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis: <i>[Signature]</i> Dne: 2.2.2026		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek Podpis: <i>[Signature]</i> Dne: 2.2.2026	
<b>Identifikace výrobku</b>					
<b>Tržní druh</b>		<b>Obchodní název výrobku</b>		<b>Zařazení dle vyhlášky č.18/2020 Sb. zákona o potravinách v posledním znění</b>	
Pšeničná mouka hladká chlebová		Pšeničná mouka chlebová		Pšeničná mouka hladká chlebová	
				<b>Jiná označení</b> T1050	
<b>Charakteristika výrobku</b>					
<b>Popis výrobku</b>		<b>Účel ( cílový trh)</b>		<b>Způsob použití</b>	
Mlýnský výrobek získaný mletím pšenice a tříděný podle velikosti částic a obsahu minerálních látek (popel).		Surovina pro výrobu pekárenských výrobků.		Určeno k další tepelné úpravě.	
				<b>Trvanlivost</b> 6 měsíců od data výroby.	
<b>Jakostní parametry výrobku</b>					
<b>Smyslové požadavky</b>			<b>Fyzikálně chemické požadavky</b>		
<b>Barva</b>		<b>Vlhkost %</b>		nejvýše 15,0 ČSN 560512	
Bílá s žlutošedým nebo našedlým odstínem		<b>Popel v suš %</b>		nejvýše 1,15 ČSN 560512	
<b>Vůně</b>		<b>Mokrý lepek v suš. %</b>		nejméně 27,0 ČSN 560512	
Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu.		<b>Granulace %</b>		ČSN 560512	
<b>Chuť</b>		propad 257 µm		nejméně 96,0	
Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti		propad 162 µm		nejméně 75,0	
<b>Škůdci</b>		<b>Číslo poklesu, s</b>		nejméně 180 ČSN ISO 3093	
Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu					
<b>Zdravotní nezávadnost</b>					
<b>Mikrobiologické požadavky:</b> Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto max. hodnoty: <b>Plísně 1x10<sup>4</sup>, Koliformní bakterie 1 x10<sup>3</sup>, Salmonella – negativní/25g</b>			<b>Chemické požadavky:</b> Vyhovují Nařízení ES č.2023/915 stanoví limity kontaminujících látek: Cd 0,1 mg/kg, Pb 0,2 mg/kg, Hg 0,03 mg/kg, Aflatoxin B1 0,002 mg/kg, Aflatoxin suma B1,B2 a G1,G2 0,004 mg/kg, Ochratoxin A max 0,003 mg/kg, DON max. 750 µg/kg, ZEA max. 75 µg/kg, námelové alkaloidy: 150 µg/kg (od 1.7.2024 50 µg/kg), dále Nařízení 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů s doplněním v Nařízení 289/2014.		
<b>Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku)</b>					
<b>Energetická hodnota</b>		<b>Sacharidy</b>		<b>Sůl</b>	
1465 kJ/ 345 kcal		71 g		≤ 0,01 g	
		<b>Vláknina</b>		<b>Z toho cukry</b>	
		3,5 g		2,1 g	
<b>Tuky</b>		<b>Bílkoviny</b>		<b>Z toho nasycené mastné kyseliny</b>	
1,3 g		11 g		0,3 g	
<b>Prohlášení o GMO a ošetření výrobku zářením (UV, ionizující):</b> Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy a není ošetřen UV/ionizujícím zářením					
<b>Alergeny:</b>					
Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich				<b>Ano – výrobek obsahuje lepek</b>	
Korýši a výrobky z nich				<b>Ne</b>	
Vejce a výrobky z nich				<b>Ne</b>	
Ryby a výrobky z nich				<b>Ne</b>	
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich				<b>Ne</b>	
Sójové boby a výrobky z nich				<b>Ne</b>	
Mléko a výrobky z něj				<b>Ne</b>	
Suché skořápkové plody a výrobky z nich				<b>Ne</b>	
Celer a výrobky z něj				<b>Ne</b>	
Hořčice a výrobky z ní				<b>Ne</b>	
Sezamová semena a výrobky z nich				<b>Ne</b>	



**302/1**

Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10ml/l	Ne
Vlčí bob (lupina) a výrobky z ní	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne
<b>Balení a dodávání</b>	
<b>Typ balení</b>	<b>Podmínky balení a dodávání</b>
	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
Volně bezobalová přeprava v cisternách	Před každou naložkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny. Na vyžádání je dodáván certifikát čistoty cisteren.
Pytlované	Hmotnost balení : 15kg, 25kg, 40kg, 50kg Pytle uzavřené šitím, jutovým úvazkem nebo svárem
<b>Podmínky skladování :</b>	
Výrobky se skladují u dodavatele i u zákazníka:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>v čistých silech na mouku</li> <li>v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost max. 75%</li> </ul>	
<b>Značení výrobku :</b>	
Výrobky jsou označeny <b>na jutových a papírových pytlích</b> následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka chlebová T 1050</li> <li><u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika</li> <li><u>Hmotnost:</u> 15kg, 25kg, 40kg, 50kg</li> <li><u>Minimální doba trvanlivosti:</u> uvedena na zadní straně visačky nebo potiskem na pytlí</li> <li><u>Symbol znehodnocení obalu:</u></li> <li><u>Symbol materiálové identifikace:</u></li> </ul>	
Výrobky jsou označeny na průvodních dokladech následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka chlebová 1050</li> <li><u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika</li> <li><u>Balení:</u></li> <li><u>Hmotnost:</u></li> <li><u>Datum výroby:</u></li> <li><u>Datum spotřeby:</u></li> <li><u>Certifikát o jakosti výrobku:</u></li> <li><u>Použití:</u> Pšeničné a žitné mouky jsou určeny k další tepelné úpravě, nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu.</li> <li><u>Prohlášení:</u> Výrobce prohlašuje, že mouka splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost dle zákona č. 110/97Sb. včetně provádějících předpisů. Volně ložené mouky jsou složeny foukáním přes síto.</li> </ul>	
<b>Průvodní doklady o výrobku</b>	
<b>Typ dokladu</b>	<b>způsob předání</b>
Faktura dodací list	řidič s dodávkou, případně poštou
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou, případně poštou

