



Platnost od: 2.únor 2026		 Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín		Pšeničná mouka hladká polosvětlá		Specifikace výrobku: 03	
						Číslo výtisku: 10	
				Změna: 00		Číslo PN: 02/10	
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis: Dne:		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek		Podpis:  Dne: 2.2.2026	
Identifikace výrobku							
Tržní druh		Obchodní název výrobku		Zařazení dle vyhlášky č.18/2020 Sb. zákona o potravinách v posledním znění		Jiná označení	
Pšeničná mouka hladká polosvětlá		Pšeničná mouka hladká polosvětlá		Pšeničná mouka hladká polosvětlá		T 650	
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 pekárenských výrobků.		Určeno k další tepelné úpravě.		6 měsíců od data výroby.	
Trvanlivost 1kg spotřebitelského balení						9 měsíců od data výroby	
Jakostní parametry výrobku							
Smyslové požadavky				Fyzikálně chemické požadavky			
Barva	Jemný bílý prášek s nažloutlým odstínem	Vlhkost %	nejvýše 15,0	ČSN 560512			
Vůně	Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu.	Popel v suš %	nejvýše 0,75	ČSN 560512			
Chuť	Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	Mokrý lepek v suš. %	nejméně 28,0	ČSN 560512			
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu	Granulace % propad 257 µm propad 162 µm	nejméně 96,0 nejméně 75,0	ČSN 560512			
		Číslo poklesu, s	nejméně 180	ČSN ISO 3093			
Zdravotní nezávadnost							
Mikrobiologické požadavky: Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto max. hodnoty: Plísně 1x10⁴, Koliiformní bakterie 1 x10³, Salmonella – negativní/25g				Chemické požadavky: 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: 100 µg/kg (od 1.7.2024 50 µg/kg), dále Nařízení 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů s doplněním v Nařízení 289/2014			
Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku)							
Energetická hodnota	1474 kJ/ 348 kcal	Sacharidy	70 g	Sůl	≤ 0,01 g		
		Vláknina	3,0 g	Z toho cukry	3,0 g		
Tuky	1,5 g	Bílkoviny	12 g	Z toho nasycené mastné kyseliny	0,3 g		
Prohlášení o GMO a ošetření výrobku zářením (UV, ionizující): Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy a není ošetřen UV/ionizujícím zářením							
Alergeny:				Ano – výrobek obsahuje lepek			
Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich				Ne			
Korýši a výrobky z nich				Ne			
Vejce a výrobky z nich				Ne			
Ryby a výrobky z nich				Ne			
Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich				Ne			
Sójové boby a výrobky z nich				Ne			
Mléko a výrobky z něj				Ne			
Suché skořápkové plody a výrobky z nich				Ne			
Celer a výrobky z něj				Ne			
Hořčice a výrobky z ní				Ne			

autorizace:

3202 563/1

Sezamová semena a výrobky z nich	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10ml/l	Ne
Víčí bob (lupina) a výrobky z ní	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne
Balení a dodávání	
Typ balení	Podmínky balení a dodávání
	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
Volně bezobalová přeprava v cisternách	Před každou nákládkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny. Na vyžádání je dodáván certifikát čistoty cisteren.
Pytlované	Hmotnost balení : 15kg, 25kg, 40kg, 50 kg Pytle uzavřené šitím, jutovým úvazkem nebo svárem
Spotřebitelské balení	Hmotnost balení : 1 kg Skupinové balení po 10 ks ve smrštitelné fólii, dodávané na paletách po 700 kg obalené v ochranné fólii
Podmínky skladování :	
Výrobky se skladují u dodavatele i u zákazníka:	
<ul style="list-style-type: none"> v čistých silech na mouku v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost max. 75% 	
Značení výrobku :	
Výrobky jsou označeny na spotřebitelském balení následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka hladká polosvětlá T 650 <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika <u>Hmotnost :</u> 1 kg <u>Složení:</u> Potravinářská pšenice, pitná voda <u>Použití:</u> Výrobek je určen ke kuchyňskému zpracování a k další tepelné úpravě, není vhodný pro bezlepkovou dietu. <u>Datum výroby a minimální trvanlivost do:</u> jsou vyznačeny na horní straně balení <u>Alergenní složka:</u> lepek <u>Způsob skladování:</u> Skladujte v chladu a suchu <u>EAN kód:</u> 8594002140021 <u>Symbol znehodnocení obalu:</u> použitý obal patří do sběru <u>Symbol materiálové identifikace:</u> 	
Výrobky jsou označeny na jutových a papírových pytlích následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka hladká polosvětlá T 650 <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika <u>Hmotnost:</u> 15kg, 25kg, 40kg, 50kg <u>Minimální doba trvanlivosti:</u> uvedena na zadní straně visačky nebo potiskem na pytli <u>Symbol znehodnocení obalu:</u> <u>Symbol materiálové identifikace:</u> 	
Výrobky jsou označeny na průvodních dokladech následovně:	
<ul style="list-style-type: none"> <u>Název výrobku:</u> Pšeničná mouka hladká polosvětlá T 650 <u>Výrobce:</u> Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika <u>Balení:</u> <u>Hmotnost:</u> <u>Datum výroby:</u> <u>Datum spotřeby:</u> <u>Certifikát o jakosti výrobku:</u> <u>Použití:</u> Pšeničné a žitné mouky jsou určeny k další tepelné úpravě, nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu. <u>Prohlášení:</u> Výrobce prohlašuje, že mouka splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost dle zákona č. 110/97Sb. včetně prováděcích předpisů. Volně ložené mouky jsou složeny fukáním přes síto. 	
Průvodní doklady o výrobku	
Typ dokladu	způsob předání
Faktura dodací list	řidič s dodávkou, případně poštou
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou, případně poštou

