




Platnost od: 2. únor 2026		<b>Žitná mouka tmavá chlebová</b>		Specifikace výrobku: 12	
 Mlýnský Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín				Číslo výtisku: 09	
				Změna : 00	
Číslo PN: 02/10					
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis:  Dne: 6.2.2026		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek	
				Podpis:  Dne: 2.2.2026	
<b>Identifikace výrobku</b>					
Tržní druh		Obchodní název výrobku		Zařazení dle vyhlášky č.18/2020 Sb. zákona o potravinách v posledním znění	
Žitná mouka hladká tmavá chlebová		Žitná mouka tmavá chlebová		Žitná mouka hladká tmavá chlebová	
				Jiná označení T930	
<b>Charakteristika výrobku</b>					
Popis výrobku		Účel ( cílový trh)		Způsob použití	
Mlýnský výrobek získaný mletím žita a tříděný podle velikosti částic a obsahu minerálních látek (popel).		Surovina pro výrobu pekárenských výrobků.		Určeno k další tepelné úpravě.	
				Trvanlivost 6 měsíců od data výroby.	
<b>Jakostní parametry výrobku</b>					
Smyslové požadavky			Fyzikálně chemické požadavky		
Barva	Šedobílá se zelenomodrým odstínem	Vlhkost %	nejvýše 15,0	ČSN 560512	
Vůně	Typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu.	Popel v suš %	nejvýše 1,10	ČSN 560512	
Chuť	Typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	Granulace %	nejméně 96,0	ČSN 560512	
Škúdcí	Bez přítomnosti škúdců v jakémkoli stádiu	propad 257 µm	nejméně 75,0		
		propad 206 µm	nejméně 120		
		Číslo poklesu, s			
<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: Plísně 1x10 <sup>4</sup> , Koliformní bakterie 1 x10 <sup>3</sup> . Salmonella – negativní/25g			<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: 500 µg/kg (od 1.7.2024 250 µg/kg), dále Nařízení 396/2005 o maximálních limitech zbytků pesticidů s doplněním v Nařízení 289/2014.		
<b>Průměrné výživové hodnoty (ve 100 g výrobku)</b>					
Energetická hodnota	1396 kJ/ 330 kcal	Sacharidy	68 g	Sůl	≤ 0,01 g
		Vláknina	9,0 g	Z toho cukry	3,0 g
Tuky	1,1 g	Bílkoviny	7,5 g	Z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 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			Ano – výrobek obsahuje lepek		
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		
Sezamová semena a výrobky z nich			Ne		



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

### Balení a dodávání

<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 nakládkou 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

### Podmínky skladování :

Výrobky se skladují u dodavatele i u zákazníka:

- v čistých silech na mouku
- v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, relativní vlhkost max. 75%

### Značení výrobku :

Výrobky jsou označeny na **jutových a papírových pytlích** následovně:

- Název výrobku: Žitná mouka tmavá chlebová T 930
- Výrobce: Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika
- Hmotnost: 15kg, 25kg, 40kg, 50kg
- Minimální doba trvanlivosti: uvedena na zadní straně visačky nebo potiskem na pytlí
- Symbol znehodnocení obalu:
- Symbol materiálové identifikace:

Výrobky jsou označeny na průvodních dokladech následovně:

- Název výrobku: Žitná mouka tmavá chlebová T 930
- Výrobce: Mlýn Kojetín spol. s r.o., Mlýnská 280, 752 01 Kojetín, Česká Republika
- Balení:
- Hmotnost:
- Datum výroby:
- Datum spotřeby:
- Certifikát o jakosti výrobku:
- Použití: Pšeničné a žitné mouky jsou určeny k další tepelné úpravě, nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu.
- Prohlášení: Výrobce prohlašuje, že mouka splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost dle zákona č. 110/97Sb. včetně prováděcích předpisů.  
Volně ložené mouky jsou složeny foukáním 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

