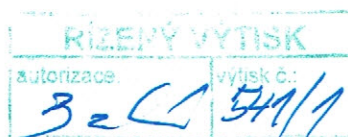


Platnost od: 30. listopad 2023  Mlýn Kojetín spol. s r.o. Mlýnská 280 752 01 Kojetín		Žitná mouka tmavá chlebová		Specifikace výrobku: 12 Číslo výtisku: 08 Změna : 00 Číslo PN: 02/10	
Zpracoval: Olšanská Alena		Podpis: Dne: 30.11.2023		Za mlýn schválil: Vrána Václav - stárek	
Podpis: Dne: 30.11.2023					
Identifikace výrobku					
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky č.18/2020 Sb. zákona o potravinách v posledním znění		Jiná označení	
Žitná mouka hladká tmavá chlebová	Žitná mouka tmavá chlebová	Žitná mouka hladká tmavá chlebová		T930	
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 pekárenských výrobků.	Určeno k další tepelné úpravě.		6 měsíců od data výroby.	
Jakostní parametry výrobku					
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 %		ČSN 560512	
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu	propad 257 µm	nejméně 96,0		
		propad 206 µm	nejméně 75,0		
		Číslo poklesu, s	nejméně 120		
Zdravotní nezávadnost					
Mikrobiologické požadavky: Výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění, interně byly nastaveny tyto max. hodnoty: Plísňe 1x10⁴, Koliformní 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: 500 µg/kg (od 1.7.2024 250 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	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
Prohlášení o GMO: Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy					
Alergeny: 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	
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
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:	
<u>Název výrobku:</u> Žitná mouka tmavá chlebová T 930 <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:	
<u>Název výrobku:</u> Žitná mouka tmavá chlebová T 930 <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 provádějících 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

