

	SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)	SV 01
	Název výrobku: PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ SVĚTLÁ	Nahrazuje: SV 01 z 1. 7. 2012
GoodMills Česko a. s. Českomoravská 2420/15 190 93 Praha 9 Česká republika Tel: 00 420 242 454 914		DELTA MLÝNY s. r. o. Dobrovského 516 697 01 Kyjov Česká republika Tel: 00 420 518 602 203
Zpracoval manažer kvality: Lenka Šourková Datum: 17. 12. 2012 Podpis: <i>Lenka Šourková</i>		Odborně ověřil a schválil PMQ: Libuše Fišerová Datum: 17. 12. 2012 Podpis: <i>Libuše Fišerová</i>

IDENTIFIKACE VÝROBKU			
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky č. 333/ 97 Sb. zákona o potravinách č. 110/ 97 Sb.	Jiná označení
Pšeničná mouka hladká světlá		Druh: Mlýnské obilné výrobky Skupina: Pšeničná mouka Podskupina: Hladká mouka	T 530
ZEMĚ PŮVODU		Česká republika	

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 a pro malospotřebitele.	Určeno k další tepelné úpravě.	9 měsíců od data výroby.

KVALITATIVNÍ PARAMETRY VÝROBKU	
Smyslové požadavky	
Barva	Bílá s nažloutlým odstínem.
Vůně a chuť	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců a beze stop po jejich působení.
Příměsi a nečistoty	Bez cizích předmětů a cizích příměsí.

Fyzikálně chemické požadavky		
Kvalitativní parametr	Požadovaná hodnota	Metoda analýzy
Vlhkost (%)	nejvýše 15,0	ČSN 560512-7
Popel v sušině (%)	nejvýše 0,60	ČSN 560512-8
Mokrý lepek v sušině (%)	nejméně 28,0	ČSN 560512-10
Granulace (%)		
propad 257 µm	nejméně 96,0	ČSN 560512-5
propad 162 µm	nejméně 75,0	
Číslo poklesu (s)	nejméně 200	ČSN ISO 3093

ALERGENY	Pšeničný lepek
GMO	Bez GMO

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST		
Mikrobiologické požadavky		
Vyhovují požadavkům legislativy ČR a EU. Stanovení požadovaných parametrů se provádí u vybraných mikroorganismů v externí akreditované laboratoři minimálně 1x ročně. Výrobky patří mezi mikrobiologicky nerizikové potraviny.		
Mikroorganismy	Limit	Norma
Koliformní bakterie	nejvýše 1.10 ³ KTJ/ g	ČSN 56 9609
Plísňe	nejvýše 1.10 ⁴ KTJ/ g	ČSN 56 9609

Chemické požadavky	
Vyhovují požadavkům legislativy ČR a EU. Stanovení požadovaných parametrů vybraných kontaminujících látek (těžké kovy, mykotoxiny, rezidua pesticidů) se provádí v externí akreditované laboratoři minimálně 1x ročně.	

Vydání: Čtrnácté	Změna: 0	Platnost od: 1. 1. 2013	Strana č./ stran: 1/ 2
Revize beze změn	1. Datum:	Podpis:	2. Datum: Podpis:

VÝŽIVOVÉ HODNOTY průměrný obsah živin ve 100 g výrobku je uveden dle databáze CZFCDB

Energetická hodnota	1461 kJ/ 344 kcal
Tuky	1,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
Sacharidy	68,9 g
z toho cukry	2,0 g
Bílkoviny	11,9 g
Sůl	<0,01 g
Vláknina	3,1 g

BALENÍ A DODÁVÁNÍ

Typ balení	Podmínky balení a dodávání Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
Bezobalová přeprava v cisternách	Před každou nakládkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny.
Pytlované 50 kg, balené 5 – 15 kg	Pytle jsou uzavřené šitím, lepením, vázáním nebo se používají ventilové pytle. Pytle 50 kg jsou dodávány volně nebo na paletách ovinutých PP fólií, pytle 5 – 15 kg jsou ovinuty ochrannou PP fólií.
Balené 1 kg	Spotřebitelské balení je v papírových sáčkích po 1 kg. Skupinové balení 10 x 1 kg v PE fólii je dodáváno na paletách ovinutých PP fólií.

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka:
v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, při relativní vlhkosti vzduchu maximálně 75 %, ve vzdálenosti nejméně 5 cm od stěn, odděleně od látek aromatických.

ZNAČENÍ VÝROBKU (vyhovuje požadavkům legislativy ČR a EU)

Výrobky jsou označeny na pytlích nebo u bezobalové přepravy na průvodní dokumentaci následovně:

- název skupiny nebo podskupiny potraviny (případně obchodní název výrobku);
- obchodní jméno výrobce a jeho adresa;
- datum minimální trvanlivosti nebo datum výroby a minimální trvanlivosti;
- hmotnost;
- podmínky skladování (netýká se bezobalové přepravy).

Balené výrobky určené pro malospotřebitele jsou navíc označeny na spotřebitelském balení:

- EAN kódem;
- údaji o výživových (nutričních) hodnotách.

PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU

Typ dokladu	Způsob předání
Dodací list	Řidič s dodávkou
Faktura dodací list	Řidič s dodávkou nebo poštou
Certifikát kvality na vyžádání	Řidič s dodávkou
Certifikát čistoty cisterny na vyžádání	Řidič s dodávkou

	SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)	SV 21
	Název výrobku: ŽITNÁ MOUKA CHLEBOVÁ	Nahrazuje: SV 21 z 1. 7. 2012
GoodMills Česko a. s. Českomoravská 2420/15 190 93 Praha 9 Česká republika Tel: 00 420 242 454 914		DELTA MLÝNY s. r. o. Dobrovského 516 697 01 Kyjov Česká republika Tel: 00 420 518 602 203
Zpracoval manažer kvality: Lenka Šourková Datum: 17. 12. 2012 Podpis: <i>mlc</i>		Odborně ověřil a schválil PMQ: Libuše Fišerová Datum: 17. 12. 2012 Podpis: <i>Fišerová</i>

IDENTIFIKACE VÝROBKU			
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky č. 333/ 97 Sb. zákona o potravinách č. 110/ 97 Sb.	Jiná označení
Žitná mouka chlebová	Žitná chlebová	Druh: Mlýnské obilné výrobky Skupina: Žitná mouka Podskupina: Hladká mouka	T 930
ZEMĚ PŮVODU		Česká republika	

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.

KVALITATIVNÍ PARAMETRY VÝROBKU	
Smyslové požadavky	
Barva	Šedobílá se zelenomodrým odstínem.
Vůně a chuť	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.
Škůdci	Bez přítomnosti škůdců a beze stop po jejich působení.
Příměsi a nečistoty	Bez cizích předmětů a cizích příměsí.

Fyzikálně chemické požadavky		
Kvalitativní parametr	Požadovaná hodnota	Metoda analýzy
Vlhkost (%)	nejvýše 15,0	ČSN 560512-7
Popel v sušině (%)	nejvýše 1,10	ČSN 560512-8
Granulace (%)		
propad 257 µm	nejméně 96,0	ČSN 560512-5
propad 206 µm	nejméně 75,0	
Číslo poklesu (s)	nejméně 140	ČSN ISO 3093

ALERGENY	Žitný lepek
GMO	Bez GMO

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST		
Mikrobiologické požadavky vyhovují požadavkům legislativy ČR a EU. Stanovení požadovaných parametrů se provádí u vybraných mikroorganismů v externí akreditované laboratoři minimálně 1x ročně. Výrobky patří mezi mikrobiologicky nerizikové potraviny.		
Mikroorganismy	Limit	Norma
Koliformní bakterie	nejvýše 1.10 ³ KTJ/g	ČSN 56 9609
Plísňe	nejvýše 1.10 ⁴ KTJ/g	ČSN 56 9609
Chemické požadavky vyhovují požadavkům legislativy ČR a EU. Stanovení požadovaných parametrů vybraných kontaminujících látek (těžké kovy, mykotoxiny, rezidua pesticidů) se provádí v externí akreditované laboratoři minimálně 1x ročně.		

Vydání: Deváté	Změna: 0	Platnost od: 1. 1. 2013	Strana č./ stran: 1/ 2
Revize beze změn	1. Datum:	Podpis:	2. Datum: Podpis:

VÝŽIVOVÉ HODNOTY jsou stanoveny rozbořem (ve 100 g výrobku je průměrně obsaženo)

Energetická hodnota	1435 kJ/ 339 kcal
Tuky	1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
Sacharidy	70 g
z toho cukry	6 g
Bílkoviny	8 g
Sůl	<0,0025 g
Vláknina	9 g

BALENÍ A DODÁVÁNÍ

Typ balení	Podmínky balení a dodávání Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
Bezobalová přeprava v cisternách	Před každou nákladkou je provedena kontrola způsobilosti cisterny.
Pytlované 50 kg	Pytle jsou uzavřené šitím, lepením, vázáním nebo se používají ventilové pytle Pytle 50 kg jsou dodávány volně.

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka:
v suchých a čistých prostorech, dobře větratelných, při relativní vlhkosti vzduchu maximálně 75 %, ve vzdálenosti nejméně 5 cm od stěn, odděleně od látek aromatických.

ZNAČENÍ VÝROBKU (vyhovuje požadavkům legislativy ČR a EU)

Výrobky jsou označeny na pytlích nebo u bezobalové přepravy na průvodní dokumentaci následovně:

- název skupiny nebo podskupiny potraviny (případně obchodní název výrobku);
- obchodní jméno výrobce a jeho adresa;
- datum minimální trvanlivosti nebo datum výroby a minimální trvanlivosti;
- hmotnost;
- podmínky skladování (netýká se bezobalové přepravy).

PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU

Typ dokladu	Způsob předání
Dodací list	Řidič s dodávkou
Faktura dodací list	Řidič s dodávkou nebo poštou
Certifikát kvality na vyžádání	Řidič s dodávkou
Certifikát čistoty cisterny na vyžádání	Řidič s dodávkou