

MALITAS s.r.o.	PŠENIČNÁ MOUKA POLOHRUBÁ TĚSTÁRENSKÁ	Specifikace výrobku
Slatinice 134		F29, V2

POPIS VÝROBKU.	
Popis:	Mlýnský obilný výrobek získaný mletím pšenice (<i>Triticum aestivum</i> L.) a tříděný podle velikosti částic a obsahu minerálních látek.
Druh:	Mlýnské obilné výrobky.
Skupina:	Mouka.
Podskupina:	Mouka polohrubá pšeničná.
Jiná označení:	Těstářská.
Účel (cílový trh):	Surovina pro výrobu pečárenských výrobků.
Způsob užití:	Určeno k další tepelné úpravě.
Platná legislativa:	Aktuální legislativní požadavky ČR a EU.

SLOŽENÍ VÝROBKU.		
Složky:	Země původu:	Alergen:
Pšenice potravinářská.	ČR	Lepek (gladin)
Pitná voda.	ČR	-

SMYSLOVÉ POŽADAVKY.	
Barva:	Jemný bílý prášek s nažloutlým odstínem.
Vůně:	Příjemná, charakteristická pro mouku, bez zatuchlého, plísňového nebo jiného cizího pachu.
Chuť:	Příjemná, charakteristická pro mouku, bez nahořklé, nakyslé nebo jiné cizí příchuti.
Škůdci:	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoliv stádiu.

FYZIKÁLNĚ CHEMICKÉ POŽADAVKY.			
Parametr:	Limity:	Jednotky:	Platná legislativa:
Vlhkost:	max. 15,0	%	Aktuální legislativní požadavky ČR a EU.
Popel v sušině:	max. 0,45	%	
Granulace :			
propad 366 µm	min. 96	%	
propad 119 µm	max. 20	%	
Mokrý lepek v sušině:	min. 28	%	
Očkovitost:	max. 10	na 10 cm ²	

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST.	
Mikrobiologické požadavky:	Vyhovují aktuálním legislativním požadavkům ČR a EU
Fyzikálně chemické požadavky:	

GMO A OSVĚDČENÍ O BSE.	
Výrobek není vyroben z geneticky modifikované pšenice.	
Výrobek nebyl vyroben z materiálu živočišného původu a nebyl v kontaktu s živočišnými produkty.	

SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST.	
Skladovací podmínky:	Výrobky se skladují na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny nebo v čistých silech na mouku, odděleně od aromatických látek, ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
Minimální trvanlivost:	6 měsíců od data výroby.

Platnost od 1.11.2018	Revidoval Radek Navrátil	Vydání 3	Stránka 1/3
-----------------------	--------------------------	----------	-------------

MALITAS s.r.o.	PŠENIČNÁ MOUKA POLOHRUBÁ TĚSTÁRENSKÁ	Specifikace výrobku
Slatinice 134		F29, V2

ALERGOLOGICKÉ INFORMACE.			
Potravinové alergený:	ano	stopy	ne
1. Obiloviny obsahující gluten (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a jejich hybridy) a výrobky z nich?	X		
2. Korýše a výrobky z nich?			X
3. Vejce a výrobky z vajec?			X
4. Ryby a výrobky z ryb?			X
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich?			X
6. Sója a výrobky ze sóji?			X
7. Mléko a mléčné výrobky včetně laktózy?			X
8. Ořechy, tj. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, jedlé kaštiny, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, brazilské ořechy, pistácie, makadamské ořechy a queenlandské ořechy, a výrobky z nich?			X
9. Celer a výrobky z celeru?			X
10. Hořčice a výrobky z hořčice?			X
11. Sezamová semínka a výrobky z nich?			X
12. Oxid siřičitý a siřičitany o koncentraci větší než 10mg/kg nebo 10mg/l v případě vyjádření jako oxidu siřičitého?			X
13. Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj?			X
14. Měkkýši a výrobky z nich?			X
Výrobek není určen pro spotřebitele trpící intolerancí na lepek.			

PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE.		
Složky:	Množství ve 100g výrobku.	Jednotky.
Energetická hodnota	1474/348	kJ/kcal
Tuky	1,5	g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3	g
Sacharidy	71	g
z toho cukry	3,0	g
Vláknina	3,0	g
Bílkoviny	11	g
Sůl	<0,01	g

BALENÍ A DODÁVÁNÍ.	
Typ balení:	Podmínky balení a dodávání:
Volně bezobalová přeprava v cisternách:	Před každou nakládkou je provedena kontrola čistoty vozidla.
Pytlované:	Hmotnost balení: 15kg a 50kg – dle požadavku zákazníka. Přípustná záporná hmotnostní odchylka -1%. Papírové pytle s potiskem uzavřené šitím, polypropylenové pytle, uzavřené šitím nebo jutovým vázáním, opatřené identifikačním štítkem.

MALITAS s.r.o.	PŠENIČNÁ MOUKA POLOHRUBÁ TĚSTÁRENSKÁ	Specifikace výrobku
Slatinice 134		F29, V2

ZNAČENÍ VÝROBKU.		
Typ balení:	Volně ložené – dodací list.	Pytlované.
Název:	Pšeničná mouka polohrubá těstářenská,	
Složení:	Pšenice potravinářská a pitná voda.	
Hmotnost:	Aktuální.	15 kg, nebo 50 kg.
Výrobce:	Malitas s.r.o., Slatinice 134, mlýn Slatinice, nebo mlýn Věrovany.	
Země původu:	ne	ne
Výživové údaje:	ne	ne
Způsob užití:	ne	ne
Minimální trvanlivost do/šarže:	Ve formátu DD MM RRRR – 6 měsíců od data výroby.	
Skladovací podmínky:	ne	Skladujte ve větratelných prostorech s relativní vlhkostí vzduchu max. 75%, odděleně od aromatických látek.
EAN kód:	ne	ne
Materiálové značky:	ne	PP5, nebo PAP22.
Značení výrobků je v souladu s platnou legislativou ČR a EU.		

DOPRAVA.
Volně ložená mouka musí být přepravovaná v čistých cisternách, určených pouze pro přepravu potravin (viditelné označení). Balené výrobky v čistých a suchých skříňových autech, nezamořených škůdci, bez přítomnosti aromatických látek. Auta jsou v pravidelných intervalech čistěna.

PRŮVODNÍ DOKLADY.	
Typ dokladu:	Způsob předání:
Faktura.	Řidič s dodávkou, poštou, nebo elektronicky.
Dodací list.	Řidič s dodávkou.
Váží lístek.	Řidič s dodávkou.
Certifikát jakosti.	Řidič s dodávkou.
Protokol o čištění.	Na vyžádání řidič s dodávkou.

SCHVÁLENÍ.			
Datum:	Razítko společnosti:	Odběratel – jméno:	Podpis pro vzájemný souhlas a přijetí daných podmínek:
Datum:	Razítko společnosti:	Dodavatel – jméno:	Podpis pro vzájemný souhlas a přijetí daných podmínek: