

<b>MALITAS s.r.o.</b>	<b>PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ SVĚTLÁ PEKAŘSKÁ</b>	<b>Specifikace výrobku</b>
<b>Slatinice 134</b>		<b>F29, V2</b>

<b>POPIS VÝROBKU.</b>	
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 hladká pšeničná světlá.
Jiná označení:	Pekařská, speciál, 512 (530), 00 extra.
Účel (cílový trh):	Surovina pro výrobu pekárenských výrobků.
Způsob užití:	Určeno k další tepelné úpravě.
Platná legislativa:	Aktuální legislativní požadavky ČR a EU.

<b>SLOŽENÍ VÝROBKU.</b>		
<b>Složky:</b>	<b>Země původu:</b>	<b>Alergen:</b>
<b>Pšenice</b> potravinářská.	ČR	Lepek (gliadin)
Pitná voda.	ČR	-

<b>SMYSLOVÉ POŽADAVKY.</b>	
Barva:	Bílá 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.

<b>FYZIKÁLNĚ CHEMICKÉ POŽADAVKY.</b>			
Parametr:	Limity:	Jednotky:	Platná legislativa:
Vlhkost:	max. 15,0	%	Aktuální legislativní požadavky ČR a EU.
Popel v sušině:	max. 0,60	%	
Granulace:			
propad 257 µm	min. 96	%	
propad 162 µm	min. 75	%	
Mokrý lepek v sušině:	min. 28	%	
Číslo poklesu:	min. 180	s	

<b>ALVEOGRAF PŘI KONSTANTNÍ HYDRATACI.</b>		
W energie:	pekařská síla mouky v 10 <sup>-4</sup> J	170 - 340
P/L:	konfigurační poměr křivky	0,6 – 1,2

<b>ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST.</b>	
Mikrobiologické požadavky:	Vyhovují aktuálním legislativním požadavkům ČR a EU
Fyzikálně chemické požadavky:	

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

<b>MALITAS s.r.o.</b>	<b>PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ SVĚTLÁ PEKAŘSKÁ</b>	<b>Specifikace výrobku</b>
<b>Slatinice 134</b>		<b>F29, V2</b>

<b>SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST.</b>	
Skladovací podmínky:	Výrobky se ukládají odděleně od látek aromatických a skladují se ve větratelných prostorech, v suchu a na podlážkách ve vzdálenosti 5 cm od stěny s výjimkou volných pytlů nad 25 kg, které je možné skladovat na podlaze.
Minimální trvanlivost:	6 měsíců od data výroby.

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

<b>PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE.</b>		
<b>Složky:</b>	<b>Množství ve 100g výrobku:</b>	<b>Jednotky:</b>
Energetická hodnota	1474/348	kJ/kcal
Tuky	1,5	g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3	g
Sacharidy	70	g
z toho cukry	3,0	g
Bílkoviny	12	g
Sůl	<0,01	g

<b>BALENÍ A DODÁVÁNÍ.</b>	
<b>Typ balení:</b>	<b>Podmínky balení a dodávání:</b>
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.
Spotřebitelské balení:	Hmotnost balení: 1kg. Přípustná záporná hmotnostní odchylka -3%. Skupinové balení po 10 kusech ve smrštitelné fólii uložené na paletě, nebo samostatně 1 kg balení uložené na paletě s proložkami. Výrobky na paletě jsou chráněné strečovou fólií.

<b>MALITAS s.r.o.</b>	<b>PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ SVĚTLÁ PEKAŘSKÁ</b>	<b>Specifikace výrobku</b>
<b>Slatinice 134</b>		<b>F29, V2</b>

<b>ZNAČENÍ VÝROBKU.</b>			
<b>Typ balení:</b>	<b>Spotřebitelské:</b>	<b>Pytlované:</b>	<b>Volně ložené – dodací list:</b>
Název:	Pšeničná mouka hladká světlá pekařská – 00 extra.		
Složení:	<u>Pšenice</u> potravinářská a pitná voda.		
Hmotnost:	1kg	15kg a 50kg	Aktuální.
Výrobce:	Malitas s.r.o., Slatinice 134, mlýn Slatinice, nebo mlýn Věrovany.		
Země původu:	Česká republika.	ne	ne
Výživové údaje:	ano	ne	ne
Způsob užití:	ano	ne	ne
Minimální trvanlivost do/šarže:	Ve formátu DD MM RRRR – 6 měsíců od data výroby.		
Skladovací podmínky:	Skladujte v suchu.	Skladujte ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu max. 75%, odděleně od aromatických látek.	ne
EAN kód:	8594048720072	ne	ne
Materiálové značky:	PAP22.	PP5, nebo PAP22.	ne
Značení výrobků je v souladu s platnou legislativou ČR a EU.			

<b>DOPRAVA.</b>
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.

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

<b>SCHVÁLENÍ.</b>			
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: