

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| MALITAS s.r.o. | PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ CHLEBOVÁ | 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 hladká pšeničná chlebová. |
| Jiná označení: | T 1050 |
| Účel (cílový trh): | Surovina pro výrobu pekárenských 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 (gliadin) |
| Pitná voda. | ČR | - |

| SMYSLOVÉ POŽADAVKY. | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barva: | Bílá se žlutošedým nebo našedlým 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. 1,15 | % | |
| Granulace : | | | |
| propad 257 µm | min. 96 | % | |
| propad 162 µm | min. 75 | % | |
| Mokrý lepek v sušině : | min. 28 | % | |
| Číslo poklesu: | min. 180 | s | |

| ALVEOGRAF PŘI KONSTANTNÍ HYDRATACI. | | | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|-----------------|
| W energie | pekařská síla mouky v 10 ⁻⁴ J | 110 - 200 | ČSN EN ISO 5530 |
| P/L | konfigurační poměr křivky | 0,6 – 2,0 | |

| 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. |

| | | | |
|----------------------|--------------------------|----------|-------------|
| Platnost od 1.2.2020 | Revidoval Radek Navrátil | Vydání 4 | Stránka 1/3 |
|----------------------|--------------------------|----------|-------------|

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| MALITAS s.r.o. | PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ CHLEBOVÁ | Specifikace výrobku |
| Slatinice 134 | | F29, V2 |

| SKLADOVÁNÍ A TRVANLIVOST. | |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladovací podmínky: | Výrobky se ukládají odděleně od látek aromatických a skladují se ve větratelných prostorách, 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. |

| 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 (arašídý) 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. Vlčí 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 | 1465/345 | kJ/kcal |
| Tuky | 1,3 | g |
| z toho nasycené mastné kyseliny | 0,3 | g |
| Sacharidy | 71 | g |
| z toho cukry | 2,1 | g |
| Vláknina | 3,5 | 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: 15 kg a 50 kg – dle požadavku zákazníka. Připustná 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 HLADKÁ CHLEBOVÁ | Specifikace výrobku |
| Slatinice 134 | | F29, V2 |

| ZNAČENÍ VÝROBKU. | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Typ balení: | Volně ložené – dodací list. | Pytlované. |
| Název: | Pšeničná mouka hladká chlebová T 1050 | |
| 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 prostorách s relativní vlhkostí vzduchu max. 75%, odděleně od aromatických látek, pytle s hmotností nad 25 kg lze skladovat na podlaze. |
| 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 čištěna. |

| PRŮVODNÍ DOKLADY. | |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| Typ dokladu: | Způsob předání: |
| 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. |

| 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: |