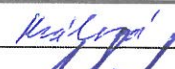

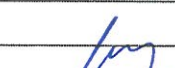




Divize Bratři Zátkové  
Weda 1.2.2.2.3.03  
Platnost od: 15.10.2022

Výrobní dokumentace - Pšeničný mlýn  
**SPECIFIKACE VÝROBKŮ - OB**  
Vydání č. 2

Zpracoval:	Ing. Králová E.		
Přezkoumal:	Mrkvička J.		
Schválil:	Ing. Maška J.		

## PŠENIČNÁ MOUKA

# POLOHRUBÁ



<b>VÝROBCE</b>	
Název společnosti:	EUROPASTA SE
Adresa (včetně země):	U Sila 246, Boršov nad Vltavou 373 82, ČR
Webová stránka:	<a href="http://www.europasta.eu">www.europasta.eu</a>
e-mail:	<a href="mailto:info@europasta.eu">info@europasta.eu</a>
<b>MÍSTO VÝROBY</b>	
Název společnosti:	EUROPASTA SE – divize Bratři Zátkové
Adresa (včetně země):	Pod Skálou 131, Boršov nad Vltavou 373 82, ČR
Webová stránka:	<a href="http://www.zatka.cz">www.zatka.cz</a>
e-mail:	<a href="mailto:info@europasta.eu">info@europasta.eu</a>
Obchodní manažer (kontakt):	<a href="mailto:zdenek.nosek@europasta.eu">zdenek.nosek@europasta.eu</a> , mobil: +420 606 077 611
Manažerka kvality (kontakt):	<a href="mailto:eva.kralova@europasta.eu">eva.kralova@europasta.eu</a> , mobil: +420 737 203 940
<b>PROHLÁŠENÍ VÝROBCE</b>	
Výrobce prohlašuje, že informace uvedené v této Specifikaci výrobků odpovídají skutečnosti a že výrobek splňuje platné legislativní požadavky.	
<b>ZMĚNY PROTI PŘEDCHÁZejÍCÍMU VYDÁNÍ SPECIFIKACE</b>	
Doplnění limitů pro námelové alkaloidy.	



Divize Bratři Zátkové  
Weda 1.2.2.2 3.03  
Platnost od: 15.10.2022

Výrobní dokumentace - Pšeničný mlýn  
**SPECIFIKACE VÝROBKŮ - OB**  
Vydání č. 2

#### LEGISLATIVNÍ ZAŘAZENÍ A ZNAČENÍ VÝROBKU

Popis výrobku:	Mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilného zrna a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitých obilovin
Legislativní název:	Pšeničná mouka polohrubá
druh:	Mlýnský obilný výrobek
skupina:	Mouka
podskupina:	Polohrubá mouka
Platná legislativa:	Vyhl. MZe ČR č. 18/2020 Sb. o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta

#### SLOŽENÍ VÝROBKU

Název složky/země původu	% podíl	Alergení složky
Pšenice potravinářská, ČR	100	Pšeničný lepek

#### NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Konzumujte po tepelné úpravě.

#### BALENÍ

##### Balené a pytlované výrobky

Hmotnost balení:	1 kg PAP sáčky (700 kg na paletě), 15 kg PAP pytle, 50 kg PAP pytle
Symbol „e“ (ano/ne):	Ne
Materiál obalu:	Papír (recyklační značka PAP 22)
Vhodnost obalového materiálu:	Obalový materiál je vhodný pro styk s potravinou a je v souladu s nařízením ES č. 1935/2004 a nařízením EU č. 10/2011 ve znění pozdějších předpisů
Identifikace šarže:	<u>1 kg sáčky:</u> Datum minimální trvanlivosti ve tvaru DD.MM.RRRR LX <u>Pytle:</u> Datum minimální trvanlivosti ve tvaru DD.MM.RRRR (D...den, M...měsíc, R...rok, L...šarže, X...směna)

##### Volně ložené výrobky

Identifikace šarže:	datum expedice uvedené na dodacím listu ve tvaru DD.MM.RRRR (D...den, M...měsíc, R...rok)
---------------------	--

#### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Skladujte v suchu

#### TRVANLIVOST

Balené výrobky:	9 měsíců
Pytlované výrobky:	4 měsíce
Volně ložené výrobky:	4 měsíce

#### PŘEPRAVA

##### Balené výrobky

Balené výrobky jsou přepravovány v krytých, čistých a suchých dopravních prostředcích bez přítomnosti škůdců a cizích pachů.

##### Volně ložené výrobky

Volně ložená mouka je přepravovaná v čistých a zabezpečených cisternách určených pouze pro přepravu potravin (viditelné označení). Hadice pro foukání mouky musí být uzavřené v pouzdru s přírubami



SMYSLOVÉ POŽADAVKY	
Vůně:	Přirozená, bez zatuchlého, plísňového nebo jiného cizího pachu
Chuť:	Přirozená, bez nahořklé, nakyslé nebo jiné cizí příchuti
Barva:	Bílá s nažloutlým odstínem
Škůdci:	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoliv stádiu

MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY					
Parametr	PH*	Frekvence kontrol	Laboratoř **	Akreditace ***	Poznámky
/	/	/	/	/	/
Pro pšeničnou mouku polohrubou nejsou stanovena žádná mikrobiologická kritéria.					
Platná legislativa: Nařízení ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích na potraviny, ve znění pozdějších předpisů.					
*PH – přípustná hodnota, ** externí nebo interní laboratoř, *** laboratoř akreditovaná (ano/ne)					

FYZIKÁLNĚ - CHEMICKÉ POŽADAVKY					
Parametr	PM*	Frekvence kontrol	Laboratoř **	Akreditace ***	Poznámky
Popel (%)	max. 0,50	každá šarže	firemní	-	
Vlhkost (%)	max. 15,0	každá šarže	firemní	-	
Granulace (µm/%)	366/ min. 96	každá šarže	firemní	-	
	162/max. 75				
Lepek (%)	min. 28	každá šarže	firemní	-	
Očkovitost (v 1 dm <sup>2</sup> )	max. 10	každá šarže	firemní	-	
Olovo (mg/kg)	max. 0,2	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Kadmium (mg/kg)	max. 0,1	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Aflatoxiny B1 (µg/kg)	max. 2,0	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Suma aflatoxinů B-G (µg/kg)	max. 4,0	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Ochratoxin (µg/kg)	max. 3,0	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
DON (µg/kg)	max. 750	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Zearalenon (µg/kg)	max. 75	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Suma T-2 a HT-2 toxin (µg/kg)	<10	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Screening pesticidů		min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Námelové alkaloidy (µg/kg)	max. 100	min.1x ročně	externí	ano	v surovině

\*PM – požadovaná hodnota včetně odchylek, \*\* externí nebo interní laboratoř, \*\*\* laboratoř akreditovaná (ano/ne)

**Platná legislativa:**

- 1) Nařízení ES č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách, ve znění nařízení pozdějších předpisů.
- 2) Nařízení Komise (EU) 2021/1323 ze dne 10. srpna 2021, kterým se mění nařízení (ES) č. 1881/2006, pokud jde o maximální limity kadmia v některých potravinách.
- 3) Nařízení (ES) č. 396/2005, o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EH.
- 4) Vyhl. MZe ČR č. 18/2020 Sb. pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta ve znění pozdějších předpisů.



### PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ (NUTRIČNÍ) HODNOTY

Složky	Jednotky	Ve 100 g výrobku	% RHP*
Energetická hodnota	kJ/kcal	1449 / 342	17
Tuky	g	1	1
Nasycené mastné kyseliny	g	0,2	1
Sacharidy	g	72	28
Cukry	g	1,9	2
Vláknina	g	2,2	
Bílkoviny	g	10	20
Sůl	g	0	0

\* RHP = Referenční hodnota příjmu dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal)

#### Výživové tvrzení:

Bez výživových tvrzení

### ALERGOLOGICKÉ INFORMACE

Potravinové alergeny	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 queenslandské 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

#### Varování pro spotřebitele:

Výrobek obsahuje pšeničný lepek.

### GMO A POTRAVINY NOVÉHO TYPU

Obsahuje výrobek GMO?	Ne
Je výrobek vyráběn z GMO surovin?	Ne
Název suroviny, která obsahuje GMO	-
Jedná se o potravinu nového typu?	Ne

### OŠETŘENÍ VÝROBKU ZÁŘENÍM (UV, IONIZUJÍCÍ)

Je výrobek ošetřen UV/ionizujícím zářením?	Ne
--	----