




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

PŠENIČNÁ MOUKA

GRAHAMOVÁ



VÝROBCE	
Název společnosti:	Bratři Zátkové SE
Sídlo společnosti:	U Sila 246, Boršov nad Vltavou 373 82, ČR
Místo výroby:	Pod Skálou 131, Boršov nad Vltavou 373 82, ČR
Webová stránka:	www.brizatkove.cz
Zákaznická linka (kontakt):	renata.tesarova@brizatkove.cz , tel.: +420 737 203 939
Manažerka kvality (kontakt):	eva.kralova@brizatkove.cz , tel.: +420 737 203 940
Obchodní manažer (balené výrobky):	jana.vetrovcova@brizatkove.cz , tel.: +420 602 451 568
Obchodní manažer (volné a pytlované výrobky):	zdenek.nosek@brizatkove.cz , tel.: +420 606 077 611
PROHLÁŠENÍ VÝROBCE	
Výrobce prohlašuje, že informace uvedené v této Specifikaci výrobků odpovídají skutečnosti a že výrobek splňuje platné legislativní požadavky.	
ZMĚNY PROTI PŘEDCHÁZEJÍCÍMU VYDÁNÍ SPECIFIKACE	
Jedná se o první vydání specifikace.	

LEGISLATIVNÍ ZAŘAZENÍ A ZNAČENÍ VÝROBKU

Popis výrobku:	Mouka pšeničná celozrnná nebo mouka pšeničná získaná mletím zrna pšenice zbaveného klíčku, avšak obsahující ostatní složky zrna ve stejném poměru jako má původní zrna zbavené klíčku
Legislativní název:	Pšeničná mouka grahamová
druh:	Mlýnský obilný výrobek
skupina:	Mouka
podskupina:	Grahamová 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	Alergenní složky
Pšenice potravinářská, ČR	100	Pšeničný lepek

NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Konzumujte po tepelné úpravě.

BALENÍ**Balené a pytlované výrobky**

Hmotnost balení:	20 kg PAP pytle, 40 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:	Datum minimální trvanlivosti ve tvaru DD.MM.RRRR (D...den, M...měsíc, R...rok, L...šarže, X...směna)
Volně ložené výrobky	
Identifikace šarže:	/

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Skladujte v suchu

TRVANLIVOST

Pytlované výrobky:	3 měsíce
--------------------	----------

PŘEPRAVA**Balené výrobky**

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

Volně ložené výrobky

/

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

MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY					
Parametr	PH*	Frekvence kontrol	Laboratoř **	Akreditace ***	Poznámky
/	/	/	/	/	/
Pro pšeničnou mouku grahamovou 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. 1,60	každá šarže	firemní	ne	
Vlhkost (%)	max. 15,0	každá šarže	firemní	ne	
Granulace (µm/%)	485/ max. 90	každá šarže	firemní	ne	
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
Námelová sklerocia (g/kg)	max. 0,2	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Námelové alkaloidy (µg/kg)	max. 150	min.1x ročně	externí	ano	v surovině
Screening pesticidů		min.1x ročně	externí	ano	v surovině

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

Platná legislativa:

- 1) Vyhl. MZe ČR č. 18/2020 Sb. o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta
- 2) Nařízení ES č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách, ve znění pozdějších předpisů.
- 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/EHS

PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ (NUTRIČNÍ) HODNOTY

Složky	Jednotky	Ve 100 g výrobku	% RHP*
Energetická hodnota	kJ/kcal	1411/334	17
Tuky	g	2,2	3
Nasycené mastné kyseliny	g	0,3	2
Sacharidy	g	62	24
Cukry	g	2,3	3
Vláknina	g	9	-
Bílkoviny	g	12	24
Sůl	g	0	0

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

Výživové tvrzení:

Bez výživových tvrzení

ALERGOLOGICKÉ INFORMACE

Potravinové alergyeny	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 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
--	----