

KLASA – Část A
Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) Český mlynář s.r.o.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Ing. Libor Homoláč			
3. IČ 26081351	4. Ulice Pivovarská	5. Číslo popisné/orientační 137	
6. Město (Obec) Týnec nad Labem	7. PSČ 281 26	8. Kraj Středočeský	9. Datová schránka qkxxj66
10. Telefon (+420) 777 777 722	11. E-mail homolac@ceskymlynar.cz	12. Webová adresa www.ceskymlynar.cz	

Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Ing. Libor Homoláč	
14. Ulice Pivovarská	15. Číslo popisné/orientační 137
16. Město (Obec) Týnec nad Labem	17. PSČ 281 26

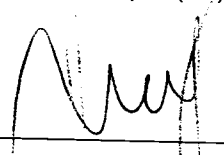
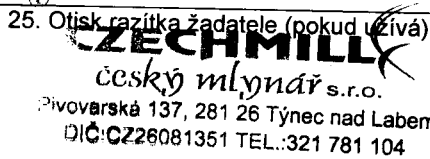
Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn

18. Ulice Pivovarská	19. Číslo popisné/orientační 137	20. Město (Obec), PSČ Týnec nad Labem, 281 26
-------------------------	-------------------------------------	--

Čestné prohlášení

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.

22. V Týnci nad Labem	23. Dne 24.1.2023
-----------------------	----------------------

24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud žijí) 
---	---

KLASA – Část D

Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů¹⁾

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

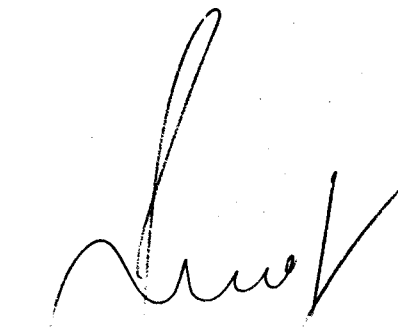
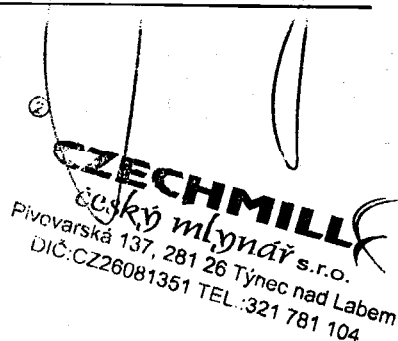
Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju.

v Týnci n/L dne 24.1.2023

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO):

CZECHMILL
český mlýnař s.r.o.
Přivovarská 137, 281 26 Týnec nad Labem
DIČ: CZ26081351 TEL: 321 781 104

¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného
Městským soudem v Praze
oddíl C, vložka 107459

Datum vzniku a zápisu:	1. listopadu 2004
Spisová značka:	C 107459 vedená u Městského soudu v Praze
Obchodní firma:	Český mlynář s.r.o.
Sídlo:	Týnec nad Labem, Pivovarská 137, PSČ 28126
Identifikační číslo:	260 81 351
Právní forma:	Společnost s ručením omezeným
Předmět podnikání:	Mlynářství Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona
Statutární orgán:	
jednatel:	Ing. LIBOR HOMOLÁČ, dat. nar. 3. ledna 1979 U svobodárny 1110/12, Libeň, 190 00 Praha 9 Den vzniku funkce: 9. srpna 2011
Počet členů:	2
Způsob jednání:	Každý jednatel je oprávněn jednat jménem společnosti navenek samostatně.
Společníci:	
Společník:	B & M Investment AG 6330 Cham, Alte Steinhäuserstrasse 1, Švýcarská konfederace Registrační číslo: CH-170.3.029.550-3
Podíl:	Vklad: 18 200 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 100 %
Základní kapitál:	18 200 000,- Kč Splaceno: 18 200 000,- Kč
Ostatní skutečnosti:	Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech.


② **CZECHMILL**
český mlynář s.r.o.
Pivovarská 137, 281 26 Týnec nad Labem
DIČ: CZ26081351 TEL: 321 781 104



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Work Order	: FP2220780	Issue Date	: 09-Aug-2022
Customer	: Český mlynář s.r.o.	Laboratory	: ALS Czech Republic, s.r.o.
Contact	: Martin Hruška	Contact	: F&P Client Service
Address	: Pivovarská 137 281 26 Týnec nad Labem	Address	: Na Harfe 336/9 Prague 9 - Vysocany 190 00 Czech Republic
E-mail	: m.hruska@ceskymlynar.cz	E-mail	: czsupport.food@alsglobal.com
Telephone	: ----	Telephone	: +420 226 226 998
Project	: ----	Page	: 1 of 3
Order number	: ----	Date Samples	: 27-Jul-2022
Site	: ----	Received	
Sampled by	: zákazník	Quote number	: FP2019CEMLY-CZ0001 (114-19-5001)
		Date of test	: 28-Jul-2022 - 09-Aug-2022
		QC Level	: ALS CR Standard Quality Control Schedule

General Comments

This report shall not be reproduced except in full, without prior written approval from the laboratory.

The laboratory declares that the test results relate only to the listed samples. If the section "Sampled by" of the Certificate of analysis states: "Sampled by Customer" then the results relate to the sample as received. GMP+ certification is valid only for the determination of heavy metals, dioxins and aflatoxin B1.

Responsible for accuracy

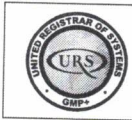
Testing Laboratory No. 1163
Accredited by CAI according to
CSN EN ISO/IEC 17025:2018

Signatories

Marek Jiricek

Position

Food & Pharmaceutical Manager



GMP+ Registered Laboratory
GMP050490

The company is certified according to ČSN EN ISO 14001 (Environmental management systems) and ČSN ISO 45001 (Occupational health and safety management systems)

Sample Information

No. of samples received : 5
No. of samples analysed : 5

Date Samples Received
27-Jul-2022 14:00

When sampling time information is not provided by the client, sampling dates are shown without a time component. In these instances, the time component has been assumed by the laboratory for processing purposes. If no sampling date is provided, the sampling date will be assumed by the laboratory and displayed in brackets without a time component. Bracketed 'Laboratory sample ID' indicates that no analysis was performed on the sample.

Sub-Matrix : PRODUCT

Laboratory sample ID	Client sample ID	Client sampling date / time
FP2220780-001	Hladká mouka pšeničná	
FP2220780-002	Hrubá mouka pšeničná	26-Jul-2022
FP2220780-003	Polohrubá mouka pšeničná	26-Jul-2022
FP2220780-004	Otruby pšeničné krmné	26-Jul-2022



Sub-Matrix : PRODUCT

Laboratory sample ID	Client sample ID	Client sampling date / time
FP2220780-005	Krmná mouka pšeničná	26-Jul-2022

Analytical Results

Sub-Matrix: PRODUCT

Parameter	Method	LOR	Unit	Laboratory sample ID		FP2220780-001		FP2220780-002		FP2220780-003	
				Client sampling date / time		26-Jul-2022		26-Jul-2022		26-Jul-2022	
				Result	MU	Result	MU	Result	MU	Result	MU
Microbiological Parameters											
Coliform Bacteria	B-COLIF1	10	CFU/g	2.6E+04	---	5E+01	---	7E+01	---		
Escherichia coli	B-EC1	10	CFU/g	<10	---	<10	---	<10	---		
Moulds	B-YEMOU1	10	CFU/g	3.2E+02	---	6E+01	---	1.2E+02	---		
Yeast	B-YEMOU1	10	CFU/g	1E+02	---	<10	---	3E+01	---		
Total Metals / Major Cations											
Cadmium	B-METMSDT1	0.040	mg/kg	<0.040	---	<0.040	---	<0.040	---		
Lead	B-METMSDT1	0.050	mg/kg	<0.050	---	<0.050	---	<0.050	---		
Mercury	B-HG-AMAT	0.0030	mg/kg	<0.0030	---	<0.0030	---	<0.0030	---		
Mycotoxins											
Aflatoxin B1	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	<0.30	---		
Deoxynivalenol	B-TDOLCP01	50	µg/kg	65	± 30.0%	61	± 30.0%	131	± 30.0%		
Ochratoxin A	B-TOALCF02	0.15	µg/kg	<0.15	---	<0.15	---	0.18	± 30.0%		
Zearalenone	B-TZELCF01	15	µg/kg	<15	---	<15	---	<15	---		
Aflatoxin B2	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	<0.30	---		
Aflatoxin G1	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	<0.30	---		
Aflatoxin G2	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	<0.30	---		
Sum of Aflatoxins	B-TABLCF02	1.2	µg/kg	<1.2	---	<1.2	---	<1.2	---		

Sub-Matrix: PRODUCT

Parameter	Method	LOR	Unit	Laboratory sample ID		FP2220780-004		FP2220780-005		-----	
				Client sampling date / time		26-Jul-2022		26-Jul-2022		---	
				Result	MU	Result	MU	Result	MU	Result	MU
Microbiological Parameters											
Coliform Bacteria	B-COLIF1	10	CFU/g	3.3E+02	---	1.2E+03	---	---	---	---	---
Escherichia coli	B-EC1	10	CFU/g	<10	---	<10	---	---	---	---	---
Moulds	B-YEMOU1	10	CFU/g	3.6E+03	---	4.5E+02	---	---	---	---	---
Yeast	B-YEMOU1	10	CFU/g	<10	---	4E+01	---	---	---	---	---
Total Metals / Major Cations											
Cadmium	B-METMSDT1	0.040	mg/kg	0.117	± 20.0%	0.102	± 20.0%	---	---	---	---
Lead	B-METMSDT1	0.050	mg/kg	<0.050	---	<0.050	---	---	---	---	---
Mercury	B-HG-AMAT	0.0030	mg/kg	<0.0030	---	<0.0030	---	---	---	---	---
Mycotoxins											
Aflatoxin B1	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	---	---	---	---
Deoxynivalenol	B-TDOLCP01	50	µg/kg	336	± 30.0%	290	± 30.0%	---	---	---	---
Ochratoxin A	B-TOALCF02	0.15	µg/kg	<0.15	---	<0.15	---	---	---	---	---
Zearalenone	B-TZELCF01	15	µg/kg	<15	---	<15	---	---	---	---	---
Aflatoxin B2	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	---	---	---	---
Aflatoxin G1	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	---	---	---	---
Aflatoxin G2	B-TABLCF02	0.30	µg/kg	<0.30	---	<0.30	---	---	---	---	---
Sum of Aflatoxins	B-TABLCF02	1.2	µg/kg	<1.2	---	<1.2	---	---	---	---	---

Measurement uncertainty is expressed as expanded measurement uncertainty with coverage factor $k = 2$, representing 95% confidence level.
Key: LOR = Limit of reporting; MU = Measurement Uncertainty. The MU does not include sampling uncertainty.

The end of result part of the certificate of analysis

Brief Method Summaries

Analytical Methods	Method Descriptions

Issue Date : 09-Aug-2022
 Page : 3 of 3
 Work Order : FP2220780
 Customer : Český mlynář s.r.o.



Analytical Methods	Method Descriptions
<i>Location of test performance: Na Harfe 336/9 Prague 9 - Vysocany Czech Republic 190 00</i>	
B-COLIF1	CSN ISO 4832. Enumeration of coliform bacteria by cultivation.
B-EC1	CSN ISO 16649-2. Enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli by cultivation.
B-HG-AMAT	CZ_SOP_D06_04_024 (ČSN 46 5735, ČSN 75 7440, ČL, PhEur, USP, samples prepared as per CZ_SOP_D06_04_P01 chap. 10.1) Determination of Hg by atomic absorption spectrometry.
B-METMSDT1	CZ_SOP_D06_04_002 (US EPA 200.8, ČSN EN ISO 17294-2, ČSN EN 15111) Determination of elements by mass spectrometry with inductively coupled plasma and stoichiometric calculations of compounds concentration from measured values. Sample was homogenized and mineralized by acids and hydrogen peroxide prior to analysis.
B-TABLFCF02	CZ_SOP_D06_04_212 (CSN EN 14123) Determination of aflatoxins B1, B2, G1, G2 by liquid chromatography method with FLD detection.
B-TDOLCP01	CZ_SOP_D06_04_217 (CSN EN 15791, CSN EN 15891) Determination of deoxynivalenol by liquid chromatography method with PDA detection.
B-TOALCF02	CZ_SOP_D06_04_213 (ČSN EN 15829, ČSN EN 14133, ČSN EN 14132) Determination of the content of ochratoxin A by liquid chromatography method with FLD detection
B-TZELCF01	CZ_SOP_D06_04_214 (CSN EN 15850) Determination of zearalenone by liquid chromatography method with FLD detection.
B-YEMOU1	CSN ISO 21527-1,2. Enumeration of yeasts and moulds by cultivation.

A “**” symbol preceding any method indicates laboratory or subcontractor non-accredited test. If the UNICO-SUB code is stated in the method table, this only informs that the tests have been performed by a subcontractor and the results are given in an annex to the test report, including information on test accreditation. In the case when a procedure specified in an accredited method was used for non-accredited matrix, the reported results are non-accredited; please refer to information in General Comment section on the front page. If the report contains subcontracted analyses, those are made in a subcontracted laboratory outside the laboratories ALS Czech Republic, s.r.o.

The calculation methods of summation parameters are available on request in the client service.

Mlýn Týnec nad Labem	SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)	SV 01 / 2
výrobce: Český mlynář s.r.o. Pivovarská 137 28126 Týnec nad Labem	název výrobku: PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ	KLASA

IDENTIFIKACE VÝROBKU			
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky č.333/1997 Sb. zákona o potravinách č.110/97Sb. v posledním znění	Jiná označení
Pšeničná mouka hladká		Pšeničná mouka hladká	T 530

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU			
Popis výrobku	Účel (Cílový trh)	Způsob použití	Trvanlivost
Mlýnský výrobek získaný mletím pšenice a tříděný podle velikosti částic a obsahu	Surovina pro výrobu pekárenských výrobků	Určeno k další tepelné úpravě	6 měsíců od data výroby
SLOŽENÍ VÝROBKU	Pšenice potravinářská	Země původu : ČR	Alergen : Lepek (gliadin)
	Pitná voda	Země původu : ČR	Alergen : Ne


JAKOSTNÍ PARAMETRY VÝROBKU			
Smylové požadavky		Fyzikálně chemické požadavky	
Barva	jemný bílý prášek s nažloutlým odstínem	Vlhkost, %	nejvýše 15 ČSN 560512
Vůně	typická moučná vůně, bez nepříjemného pachu	Popel v suš., %	nejvýše 0,60 ČSN 560512
Chuť	typická moučná chuť, bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti	Mokrý lepek v suš., %	nejméně 28,0 ČSN 560512
Škudci	bez přítomnosti škudci v jakémkoliv množství	Granulace, %	ČSN 560512
		propad 257 µm	nejméně 96,0
		propad 162 µm	nejvýše 75,0
		alveografická energie	W: 180-220 x 0,1 mJ; P/L 0,50 - 0,85
		Číslo poklesu, s	nejméně 200 ČSN ISO 3093

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST	
Mikrobiologické požadavky : výrobek splňuje požadavky Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 v platném znění; interně byly nastaveny tyto max. hodnoty : Plísně 1×10^4 , Koliformní bakterie 1×10^3 , Salmonella - negativní/25g	Chemické požadavky : vyhovují Nařízení č.1881/2006 v platném znění, stanoví limity kontaminujících látek : Cd 0,1mg/kg, Pb 0,2 mg/kg, Hg 0,03 mg/kg, Alfatoxin B1 0,002 mg/kg, Alfatoxin suma B1,2 a G1,2 0,004mg/kg, Ochratoxin A max. 3µg/kg, DON max. 750 µg/kg, ZEA max.75 µg/kg, dále Nařízení 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů s doplněním v Nařízení 289/2014 a doplněním Nařízení 186/2015 pokud jde o těžké kovy.

PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ HODNOTY (ve 100 g výrobku)					
Energetická hodnota	1474 kJ / 348 kcal	Bílkoviny (g)	12,0	Sůl (g)	≤ 0,01
		Sacharidy (g)	70,0	z toho cukry (g)	3,0
Vláknina (g)	3	Tuky (g)	1,5	z toho nasycené mastné kyseliny(g)	0,3

Prohlášení o GMO:
výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy

Alergeny :	
Obiloviny a výrobky z nich obsahují lepek	Ano - výrobek obsahuje lepek
Korýši a výrobky z nich	Ne
Vejce a výrobky z nich	Ne
Ryby a výrobky z nich. Jádra podzemnice olejné a výrobky z ní	Ne
Sojové boby a výrobky z nich	Ne
Mléko a výrobky z něj	Ne
Suché skořápkové plody a výrobky z nich	Ne
Celer a výrobky u něj	Ne
Hořčice a výrobky z něj	Ne
Sezamová semena a výrobky z nich	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10 ml/l	Ne
Víčí bob (lupina) a výrobky z ní	Ne
Měkkyši a výrobky z nich	Ne

výrobce: Český mlynář s.r.o. Pivovarská 137 28126 Týnec nad Labem		Číslo SV : SV 01 / 2	Název SV: PŠENIČNÁ MOUKA HLADKÁ
TYP BALENÍ	PODMÍNKY BALENÍ A DODÁVÁNÍ		
	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.		
spotřebitelské balení	Hmotnost balení : 1 kg, 0,5 kg Skupinové balení po 10 ks, dodávané na paletách		
PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ u dodavatele i zákazníka			
☐ v suchých a čistých prostorech, dobře větraných, relativní vlhkost maximálně 75 %.			
ZNAČENÍ VÝROBKU (v souladu s Nařízením (ES) 1169/2011 v platném znění)			
Výrobky jsou označeny na spotř.balení, na pytlích nebo u bezobalové přepravy na průvodních dokladech následovně :			
☐ název druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny (+ případně obchodní název výrobku)			
☐ obchodní jméno výrobce a jeho adresa			
☐ hmotnost výrobku, datum minimální trvanlivosti			
☐ <i>pouze spotřebitelské balení</i> : údaj o způsobu skladování (v suchých a čistých skladech s relativní vlhkostí max. 75%,			
☐ <i>pouze spotřebitelské balení</i> : EAN kód			
☐ <i>pouze spotřebitelské balení</i> : údaj o složení (pšenice potravinářská, výrobek obsahuje lepek)			
☐ pouze spotřebitelské balení a pytlované: symbol znehodnocení obalu			
☐ pouze spotřebitelské balení a pytlované: symbol materiálové identifikace			
PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU typ dokladu způsob předání			
	Faktura, dodací list		řidič s dodávkou
	Certifikát jakosti (na vyžádání)		e-mailem
SCHVÁLENÍ SPECIFIKACE VÝROBKU			
Datum :	Odběratel - jméno:	Podpis pro vzájemný souhlas a přijetí daných podmínek s otiskem razítka společnosti:	
Zpracoval :	Lucie Smrčková - manažer kvality	Schválil za mlýn	Karel Hruboš Vedoucí výroby
Datum :	04.12.2022	Datum :	04.12.2022
Podpis :		Podpis :	
			
Vydání :	Druhé	Změna :	0
Platnost od:	01.12.2016	Strana č./stran: 2/2	

KLASA – Část B
Specifické podmínky výrobku

<p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p>	ANO	NE
--	-----	----

Technická dokumentace výrobku

<p>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</p>	<p>Pšeničná mouka hladká světlá</p>
<p>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Mlýnský výrobek získaný mletím pšenice určený pro pekárenské nebo kuchyňské zpracování</p>
<p>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p>MĚRITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</p>	<p>Nadstandardní kvalitativní charakteristika je dána jednak složením technologického zařízení (čištění obilí před mletím, které zaručuje odstranění případných příměsí a nečistot, dále povrchové opracování zrna odstraňující plísňe a toxické látky) a diagramem mletí (vedení meziproductů a sledování jejich uživatelských vlastností), dále pak vlastní kontrolou surovin a výrobků ve vlastní provozní laboratoři vybavené přístroji na hodnocení reologických vlastností mouky. To zajišťuje výstupní kvalitu a hygienickou bezpečnost výrobků. Nad požadavky komoditní vyhlášky je ve výrobcích deklarován obsah lepku a vlastnosti těsta.</p>
<p>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>Pšenice potravinářská 100%, původ Česká republika</p> <p>Pouze v ojedinělých případech diastatická pšeničná nebo ječná mouka. Pokud je ukazatel čísla poklesu vyšší než 300 s. Cílem je zvýšit aktivitu enzymů, což je nezbytné pro optimální kynutí těsta.</p>
<p>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>	<p>Jemný bílý prášek s nažloutlým odstínem, typická moučná vůně bez nepříjemného pachu, typická moučná chuť bez nahořklé, nakyslé nebo cizí pachuti, bez přítomnosti škůdců v jakémkoliv stádiu.</p>
<p>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</p> <p><i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>	

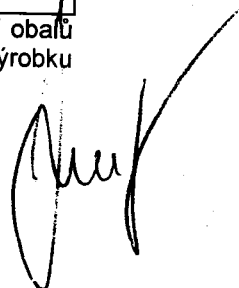
<p>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</p> <p><i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</p>	<p>Podnik je držitelem certifikátu FSSC 22000 pro řízení systému bezpečnosti potravin a certifikátu GMP+FSA pro řízení systému bezpečnosti krmiv</p>
<p>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</p>	<p>Po příjmové kontrole je pšenice předčištěna na sítích a vzduchem je odsáván prach a lehké nečistoty. Poté je uložena do silových buněk. Z jednotlivých silových buněk jsou jednotlivé partie pšenice, podle jejich kvality, dávkovány do směsi, která zaručuje potřebnou kvalitu výrobků. Dále je pšenice čištěna na síťovém třídíči pomocí sítí a vzduchu, na odkaménkovači jsou vytrženy nečistoty těžší než zrno, na triérové stanici jsou odstraňovány příměsi a nečistoty podle délky, na odíracím stroji se provádí první stupeň povrchového opracování zrna. Následuje kondicionování zrna před mletím, které je složeno ze sondy na průběžné měření vlhkosti vstupního zrna, z procesoru s možností nastavení požadované vlhkosti a automatického dávkování množství vody, ze zásobníku na odležení zrna a dávkovače, který zajišťuje délku odležení, respektive dobu průchodu obilky zásobníkem. Po kondicionování je pšenice vedena na druhý stupeň povrchového opracování a přes mixér pro povrchové vlhčení zrna, vyrovnávací zásobník, magnetický separátor a dávkovací váhu, na první mlecí chod. Vlastní mletí se skládá ze šrotování (zrno se otvírá a těží se krupice ve třech granulacích a mouka), z luštění (mletí krupic a výroba krupic, hrubé a polohrubé mouky i nejbělejší hladké mouky), z vymílání (kde se těží hladké mouky světlá, polosvětlá a tmavá). Z posledních šrotů a posledního vymílání se těží krmná mouka a otruby, které jsou také čisté a lze je použít jako složky do výrobků s vyšším obsahem vlákniny. Po mletí následuje tzv. míchání výrobků. Zde dochází jednak k oxysličování mouky pro zrychlení stability uživatelských vlastností, a dále k homogenizaci jednotlivých výrobků. V zásobnících „míchárny“ vznikají finální výrobky s deklarovanou a kontrolovanou uživatelskou i hygienickou kvalitou. Poté</p>

	<p>výrobky postupují na balení (do pytlů o hmotnosti od 25 do 50 kg a do sáčků o hmotnosti 1 kg) nebo do expedičních zásobníků pro expedici ve volně loženém stavu. Balená mouka se skladuje v expedičním skladu při kontrole relativní vlhkosti vzduchu a teploty. Všechny výrobky v zásobnících míchárn, které jsou považovány za dokončené, jsou kontrolovány ve vlastní laboratoři z hlediska fyzikálních a uživatelských parametrů. Provádí se rovněž pekařský pokus a měření objemu pečiva.</p>
FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY	<p>Vlhkost max. 15 %, popel v sušině max. 0,60 %, mokrý lepek v sušině min. 28 %, granulace propad sítím 162 μm 75 %, číslo poklesu nejméně 180 s.</p> <p>Smluvní parametry, které jsou dodržovány u všech výrobků jsou: vlhkost max. 14,2 %, číslo poklesu min. 200 s - max. 350 s, popel v sušině max. do 0,56 %, alveografická energie W: 180 – 220 x 0,1 mJ, P/L: 0,5 – 0,85</p>
VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU <i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i>	<p>Balení do papírových sáčků o hmotnosti 1 kg, dále, podle požadavků konkrétního zákazníka, do skupinových obalů po 10 kg nebo je ukládán přímo na papírové podložky a na dřevěné palety. Každá paleta je fixována fólií.</p>
ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)	<p>Distribuce výrobku se provádí v zabaleném stavu na dřevěných paletách a na kamionech. Vlastní doprava má k dispozici skříňové automobily. Skladování v suchých čistých skladech, dobře větratelných, relativní vlhkost maximálně 75 %.</p>
OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)	Český mlynář s.r.o.
REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)	
ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN	281 26 Týnec nad Labem, Pivovarská 137
Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení	Ing. Klára Nohynková
Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon	(+420) 731 622 196
Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail	nohynkova@ceskymlynar.cz

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.

②

CZECHMILL
český mlynář s.r.o.
Pivovarská 137, 281 26 Týnec nad Labem
DIČ: CZ26081351 TEL.: 321 781 104





CZECHMILL



CZECHMILL

Minimální trvanlivost do:
datum uveden v horní části
obalu.

Skladujte odděleně od látek
aromatických ve větraných
prostorách s relativní vlhkostí
vzduchu nejvýše 75 %.

Výrobek obsahuje lepek.



**PŠENIČNÁ MOUKA
HLADKÁ SVĚTLÁ**

TÝNEC NAD LABEM



1 kg

Výrobce:
Český mlynář s.r.o.
Pivovarská 137
28126 Týnec nad Labem

Vyrobeno v ČR

Způsob použití:
určeno k tepelné úpravě.



Týnecký mlýn, jehož historie se píše již od roku 1306,
je důležitou součástí Zlatého pruhu – nejurodnější
části Polabské nížiny, ze které už po staletí pečlivě
vybíráme nejvyšší zrna od místních zemědělců
pro výrobu prvotřídních pšeničných mouk.

Pšeničná mouka hladká světlá

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku

Energetická hodnota	1474 kJ / 348 kcal
Tuky (z toho nasycené mastné kyseliny)	1,5 g (0,3 g)
Sacharidy (z toho cukry)	70,0 g (3,0 g)
Bílkoviny	12,0 g
Sůl	≤ 0,01 g
Vláknina	3,0 g

HKS 64N
 HKS 7N
 HKS 88N