

**VYHLÁŠKA č. 333/1997 Sb.**  
ze dne 12. prosince 1997,

**kteřou se provádí § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů**

Změna: 93/2000 Sb., 268/2006 Sb., 182/2012 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta:

**ODDÍL 1**

**MLÝNSKÉ OBILNÉ VÝROBKY**

**§ 1**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlýnskými obilnými výrobky získané zpracováním jednoho nebo více botanických druhů obilovin, pohanky nebo rýže víceúrovňovým mlýnským postupem,
- b) moukou mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilných zrn, pohanky a rýže a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitého obilí,
- c) krupicí mlýnský obilný výrobek získaný v první fázi mletí obilných zrn v podobě hrubších částic zbavených slupky,
- d) vločkami výrobky z vyčištěného a oloupaného obilného zrna nebo bezpluchého nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,
- e) trhankou výrobek z vyčištěného obilného zrna, získaný šetným drcením,
- f) kroupami výrobky z vyčištěného obilného zrna, převážně z ječmene, zbaveného obalových vrstev broušením,
- g) lámankou zlomkové drobné netříděné obilné a pohankové kroupy,
- h) jáhlami vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,
- i) klíčky částice nebo šupinky nasládlé chuti získané při mlýnském zpracování obilného zrna,
- j) obilovinami pro přímou spotřebu vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna, zejména pšenice, žito, ječmene nebo oves,

- k) směsmi z obilovin výrobky, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, k nimž jsou přidány další složky, určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě,
- l) instantními mlýnskými obilnými výrobky získané tepelnou úpravou,
- m) rýží zrna získaná z kulturní rostliny rýže seté (*Oryza sativa* L.) a jejích odrůd,
- n) rýží neloupanou neloupané obilky rýže s celistvou vrchní slupkou,
- o) rýží pololoupanou (natural) zrna rýže zbavená vrchní slupky (pluchy),
- p) rýží loupanou zrna rýže zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků,
- r) rýží dlouhozrnnou rýže, jejíž zrno je průměrně 6 mm dlouhé a poměr jeho délky a šířky je zpravidla více než 3,
- s) rýží střednězrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je mezi 5,2 mm a 6,0 mm a poměr délky a šířky zrna je zpravidla nižší než 3,
- t) rýží kulatozrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je menší než 5,2 mm a poměr délky a šířky zrna méně než 2,
- u) musli směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra suchých plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci.

## § 2

### **Členění na skupiny a podskupiny**

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1.

## § 3

### **Označování**

- (1) Mlýnské obilné výrobky se označují názvem skupiny nebo podskupiny.
- (2) U sypkých směsí z obilovin se uvede způsob užití a návod k přípravě.
- (3) U mlýnských obilných výrobků se označí botanický rod obiloviny, ze které je výrobek vyroben.

## § 4

### **Požadavky na jakost**

- (1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost mlýnských obilných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2.

- (2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže jsou uvedeny v příloze č. 3.
- (3) Skupiny rýže se nesmí vzájemně mísit, ale povoluje se přítomnost až 10 % jiné skupiny rýže.
- (4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 4.

§ 5  
**Uvádění do oběhu**

Mlýnské obilné výrobky a rýže musí být uloženy odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.

**ODDÍL 2**  
**TĚSTOVINY**

§ 6

- Pro účely této vyhlášky se rozumí
- a) těstovinami potraviny vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného zejména z mlýnských obilných výrobků nebo jejich směsí,
  - b) těstovinami sušenými těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
  - c) těstovinami nesusšenými těstoviny, které jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
  - d) vaječnými těstovinami těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce anebo vaječné výrobky,
  - e) těstovinami bezvaječnými těstoviny vyrobené bez přídavku vajec,
  - f) těstovinami semolinovými těstoviny vyrobené pouze z krupice (semoliny) z pšenice *Triticum durum*, bez přídavku vajec,
  - g) těstovinami celozrnnými těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže,
  - h) těstovinami plněnými těstoviny s náplní,
  - i) těstovinami instantními těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydrací ve vodě nebo jiné tekutině.

§ 7

**Členění na skupiny a podskupiny**

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5.

§ 8

**Označování**

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>2)</sup> se na obalu těstovin uvede

- a) v názvu výrobku vždy druh a skupina výrobků,
- b) u nesusušených těstovin údaj o tom, že se jedná o těstoviny nesusušené a označí se dobou použitelnosti,
- c) u těstovin balených vakuově nebo v inertní atmosféře údaj o době, do které je nutno spotřebovat potravinu po otevření tohoto obalu,
- d) u plněných těstovin označení náplně.

§ 9

**Požadavky na jakost**

- (1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 6.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 10

**Uvádění do oběhu**

(1) Sušené těstoviny musí být uloženy odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.

(2) Nesusušené těstoviny musí být skladovány při teplotě nejvýše 8 stupňů C, těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře musí být skladovány při teplotě nejvýše 10 stupňů C, pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchovávání.

(3) Těstoviny nesusušené se přepravují v izotermických obalech nebo izotermických dopravních prostředcích.

(4) Těstoviny se nesmí balit do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým je zkrešlena vizuálně barva nezabaleného výrobku.

<sup>2)</sup> Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

### ODDÍL 3

#### PEKAŘSKÉ VÝROBKY

##### § 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pekařskými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva,
- b) chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím, ve tvaru večky, bochníku nebo formový s výjimkou netradičních druhů chleba, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních druhů chleba,
- c) běžným pečivem tvarovaný pekařský výrobek vyrobený z pšeničné nebo žitné mouky anebo jiných mlýnských obilných výrobků, přísad a přídatných látek, který obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských obilných výrobků,
- d) jemným pečivem pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídatkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi před pečením nebo po upečení marmeládou, ovocnou pomazánkou, náplněmi mikrobiálně stabilními při běžných podmínkách skladování, džemem nebo povidly nebo povrchově upravené sypáním, polevou nebo glazurou,
- e) trvanlivým pečivem výrobky vyrobené zejména z mouky, popřípadě dalších surovin, přídatných látek a látek určených k aromatizaci, s obsahem vody nejvýše 10 %, s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %; popřípadě plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravené,
- f) pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- g) žitným chlebem nebo žitným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- h) žitno pšeničným chlebem nebo žitno pšeničným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl žitných mlýnských výrobků vyšší než 50 % a pšeničných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- i) pšenično žitným chlebem nebo pšenično žitným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl pšeničných mlýnských výrobků nejméně 50 % a žitných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- j) celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem pekařský výrobek, jehož těsto musí obsahovat z

celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky,

k) vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem pekařský výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žito, luštěniny nebo olejniny v celkovém množství nejméně 5 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků,

l) speciálním druhem chleba nebo pečiva pekařský výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, zejména obiloviny, olejniny, luštěniny, vlákninu, suché skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory, v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků, nebo netradiční druhy chleba typu pita chléb, arabský chléb anebo obdobné druhy chleba plochého tvaru o hmotnosti nižší než 400 g, které obsahují nejméně 50% podíl mlýnských výrobků a jsou zpravidla kypřené kvasem nebo droždím,

m) sušenkami výrobky získané upečením těsta, zejména chemicky kypřeného,

n) trvanlivým pečivem ze šlehaných hmot výrobky kypřené výhradně mechanicky, jejichž základními surovinami jsou vaječný obsah a cukr,

o) oplatkami výrobky získané upečením tenké vrstvy těsta nebo hmoty kontaktním způsobem ve formách,

p) perníkem pečené výrobky z chemicky kypřeného těsta s přidavkem koření a neutralizovaného invertovaného cukerného roztoku nebo invertního cukru nebo medu,

r) suchary výrobky z těsta kypřeného chemicky nebo biologicky, po upečení krájené na plátky a restované,

s) preclíky a trvanlivými tyčinkami výrobky z těsta, kypřeného chemicky nebo biologicky, které musí být při pečení prosušeny v celém objemu,

t) crackerovým pečivem výrobky z laminovaných těst kypřených chemicky nebo biologicky.

#### § 11a

Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

a) extrudovaným výrobkem výrobek vyrobený z mlýnských obilných výrobků extruzní technologií působením tlaku a teploty,

b) pufovaným výrobkem výrobek vyrobený z obroušených zvlhčených obilných zm jednoho nebo více botanických druhů obilovin, rýže nebo pohanky v expanzní formě pečicího zařízení působením tlaku a teploty,

c) macesem křehký nekvašený výrobek kulatého či hranatého tvaru vyrobený z nekynutého těsta z vody a pšeničné mouky tepelnou úpravou,

d) knäckebrotem výrobek křehké konzistence z mlýnských obilných výrobků a dalších surovin

obvykle ve tvaru obdélníku vyrobený tepelnou úpravou,

e) čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,

f) čerstvým běžným pečivem nebalené běžné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,

g) čerstvým jemným pečivem nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě.

## § 12

### **Členění na druhy a skupiny**

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 8.

## § 13

### **Označování**

Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise<sup>2)</sup> jsou tyto další požadavky na označování

a) pekařské výrobky se označí názvem druhu a skupiny, s výjimkou jemného pečiva a trvanlivého pečiva. Druh běžné pečivo lze označit názvem "pečivo",

b) u trvanlivého pečiva se označí skupina,

c) jemné pečivo a trvanlivé pečivo se musí označit druhem náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků,

d) název "staročeský chléb" nebo "tradiční chléb" lze využít pouze pro chléb, který je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % výše vymleté žitné mouky vztaženo na celkové množství mlýnských výrobků,

e) název "selský chléb" lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 60 % žitné mouky vztaženo na celkové množství mlýnských výrobků,

f) přívlastkem "trvanlivý" lze označit chléb, jehož trvanlivost musí být nejméně 21 dní,

g) běžným pečivem mléčným lze označit běžné pečivo, které obsahuje mléko v množství

odpovídajícím nejméně 1,7 % mléčné sušiny vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských výrobků,

h) výrobky lze označit názvem

1. máslové, je-li tukem použitým do těsta výhradně máslo,
2. vaječné, obsahují-li nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků,
3. kakaové, obsahují-li nejméně 2,5 % hmotnostních kakaá,
4. použité skupiny suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů na 1 kg hmoty,

i) jemné pečivo lze označit dále slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování, jako je "z listového těsta", "z kynutého listového těsta", "smažené", "z taženého těsta", "z litých hmot", "ze šlehaných hmot", "ze třených hmot", "z křehkých tukových těst", "z jádrových hmot", "čajové pečivo", "ovocný chlebiček", "slané nebo sýrové pečivo",

j) u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj "rozmrazeno",

k) u nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj "ze zmrazeného polotovaru".

#### § 14

#### **Požadavky na jakost**

- (1) Požadavky na jakost pekařských výrobků jsou uvedeny v příloze č. 9.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 10.

#### § 15

#### **Uvádění do oběhu**

Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům.

### **ODDÍL 4**

### **CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ A TĚSTA**

#### § 16

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) cukrářskými výrobky výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky, které jsou dohotoveny pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, nebo též výrobky, jejichž základem je pevná hmota vytvořená pomocí želírovacích látek bez pečení a dohotovená zejména pomocí náplní, polev nebo kusového ovoce,



- b) těstem tepelně neopracované polotovary k výrobě pekařských výrobků,
- c) náplní polotovar používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,
- d) lehkým tukovým nebo máslovým krémem náplň vzniklá vyšlehaním základního krému s čerstvým máslem nebo s jiným tukem, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejméně 30 % v sušině náplně,
- e) tukovým nebo máslovým krémem ochucená náplň obsahující tuk nebo čerstvé máslo a cukr, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejméně 45 % v sušině náplně,
- f) šlehačkovou náplní vyšlehaná smetana ke šlehání ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě vmíchaná do hmot na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu hmotnosti šlehačkové náplně,
- g) bílkovým krémem náplň vzniklá vyšlehaním čerstvých, tekutých pasterizovaných nebo sušených pasterizovaných bílků s cukrem svařeným s vodou,
- h) ostatním krémem náplň s obsahem tuku méně než 30 % v sušině náplně,
- i) těstem lineckým těsto s vysokým obsahem tuku,
- j) těstem listovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené bez použití kypřicích prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami vodového těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování,
- k) těstem kynutým listovým nebo též plundrovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené s použitím kypřicích prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami kynutého těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování.

#### § 17

#### **Členění na druhy a skupiny**

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 11.

#### § 18

#### **Označování**

Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise<sup>2)</sup> jsou tyto další požadavky na označování

- a) cukrářské výrobky se označují datem použitelnosti,
- b) plněné cukrářské výrobky se označí názvem druhu a skupiny,
- c) náplň lze označit názvem
  1. kakaová, obsahuje-li nejméně 2,5 hmotnostních procent kakaá,
  2. čokoládová, obsahuje-li nejméně 5,0 hmotnostních procent čokolády,
  3. suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových

plodů v 1 kg krému nebo cukrářské hmoty,

d) pokud jsou náplně ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, označují se "s příchutí",

e) náplň označená jako máslová musí obsahovat v receptuře výhradně máslo,

f) u cukrářských výrobků obsahujících alkohol se přítomnost alkoholu označí,

g) těsta ostatní lze označit přívlastkem vyjadřujícím recepturní či technologické zpracování, např. kynuté listové, tažené, třené, křehké tukové, jádrové, slané a sýrové,

h) u nebaleného cukrářského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen k prodeji v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj "rozmrazeno".

#### § 19

##### **Požadavky na jakost**

(1) Požadavky na jakost cukrářských náplní jsou uvedeny v příloze č. 12.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 13.

#### § 20

##### **Technologické požadavky**

Náplně je nutné zpracovat do cukrářského výrobku nejdéle do 24 hodin po jejich výrobě a lze je po tuto dobu skladovat při teplotě nejvýše 5 stupňů C. Do náplně nově zhotovené je nepřípustné přimíchávat skladovanou náplň.

#### § 21

##### **Uvádění do oběhu**

(1) Cukrářské výrobky se uvádějí do oběhu při teplotách do 8 °C, s výjimkou výrobků uvedených v odstavci 2.

(2) Cukrářské výrobky balené, které jsou v důsledku použití surovin trvanlivějšího charakteru nebo technologické úpravy vedoucí k prodloužení trvanlivosti mikrobiologicky a fyzikálně-chemicky stabilní při teplotách nad 8 °C, se uvádějí do oběhu při teplotách deklarovaných výrobcem.

(3) Těsta se uvádějí do oběhu při teplotách do 10 °C.

#### § 22

##### **Přechodné ustanovení**

Označování mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje pouze podle § 6

zákona.

§ 23  
**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 8, 13 a 18, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:  
**Ing. Lux v. r.**

**Příloha č. 1 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.****Členění na skupiny a podskupiny**

Druh	Skupina	Podskupina
mlýnské obilné výrobky	mouka	hladká mouka polohrubá mouka hrubá mouka celozrnná mouka
	krupice	hrubá pšeničná krupice kukuřičná krupice jemná pšeničná krupice
	vločky	
	trhanka	
	kroupy	perličky lámanka malé kroupy ostatní kroupy
	jáhly	
	pohanka	
	klíčky	
	obiloviny pro přímou spotřebu	
	směsi z obilovin	múslí sypká směs
	dlouhozrnná rýže střednězrnná rýže kulatozrnná rýže	pololoupaná rýže loupaná rýže neloupaná rýže parboiled rýže

**Příloha č. 2 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.****Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost**

Mouky

Fyzikální a chemické požadavky

Vlhkost mouk ze všech druhů obilovin, pohanky a rýže smí být nejvýše 15,0 %.

Kukuřičné mouky a krupice smí obsahovat nejvýše 3,0 % tuku v sušině.

Mouky nesmějí být chemicky běleny.

Tabulka 1

Podskupina	Granulace <sup>*1</sup> (velikost ok/propad) ( $\mu\text{m}/\%$ )	Minerální látky (popel) <sup>*2</sup> (% hmot. v sušině) nejvýše
mouky hladké z toho:		
pšeničná světlá	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75	0,60
pšeničná polosvětlá	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75	0,75
pšeničná chlebová	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75	1,15
žitná světlá (výrazková)	– –	0,65 1,10
žitná tmavá (chlebová)		
mouky polohrubé	366/nejméně 96 - 162/nejvýše 75	0,50
mouky hrubé	485/nejméně 96 - 162/nejvýše 15	0,50
mouky celozrnné pšeničné	2800/nejméně 96	1,90

\*1 granulace velikost podílu částic, které propadají sítím o stanovené velikosti ok

\*2 minerální látky (popel) nespalitelné látky, které zůstanou po spálení vzorku za stanovených podmínek

Tabulka 2

**Smyslové požadavky**

Název mouky	Barva	Vůně a chuť
pšeničná	bílá s nažloutlým odstínem	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí
pšeničná chlebová	bílá se žlutošedým nebo našedlým odstínem	
pšeničná celozrnná	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín	
žitná světlá (výrazková)	bílá	
žitná tmavá (chlebová)	šedobílá se zelenomodrým odstínem	

Tabulka 3

## Krupice

Druh	Minerální látky (popel) (% hmotnosti v sušině) nejvýše	Vlhkost (% hmotnosti) nejvýše	Granulace (µm /%) (velikost ok/propad) nejmeně / nejvýše
krupice pšeničná hrubá	0,50	15,0	853/nejméně 96 - 446/nejvýše 15
krupice pšeničná jemná	0,50	15,0	485/nejméně 96 - 257/nejvýše 15
krupice jemná pšeničná dehydrovaná	0,50	12,0	485/nejméně 96 - 257/nejvýše 15
krupice kukuřičná	0,90	15,0	-

Tabulka 4

## Vločky

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Podíl nerozmačkaných zrn v % nejvýše	Obsah částí stébel, pluch a oplodí v % nejvýše	Černé vločky *3 v % nejvýše
ovesné	12,0	0,1	0,2	0,5
ovesné drcené	12,0	-	0,2	-
pšeničné	14,0	0,2	0,1	-
žitné	14,0	0,2	0,2	-
ječné	14,0	0,2	0,2	-
ostatní	14,0	0,2	-	-

\*3 černé vločky vločky se změnou barvou na více než 50 % povrchu

Tabulka 5

## Trhanka

Ukazatel	Hodnota nejvýše
vlhkost	15,0 %
minerální látky (popel)	1,9 % v sušině
podíl nerozdrcených zrn	3,0 %

Tabulka 6

Druh	Podíl částečně obroušených nebo neobroušených zrn v % nejvýše	Podíl pluch a slupek v % nejvýše	Minerální nečistoty * <sup>4</sup> v % nejvýše	Vlhkost v % nejvýše
perličky	1,0	-	0,15	15,0
lámanka	1,0	-	0,15	15,0
kroupy malé	1,0	0,1	0,15	15,0
kroupy ostatní	2,0	0,1	0,15	15,0

\*<sup>4</sup> minerální nečistoty kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek,

Tabulka 7

Třídění dle velikosti	% propadu / průměr kruhových ok (µm)	
	nejméně	nejvýše
kroupy velké	–	30/3500
kroupy střední	70/3500	15/3000
kroupy zabíjačkové	40/3000	2/2000
kroupy malé	95/3000	5/2000
perličky	85/2000	1/1000
lámanka	98/3000	1/1000

Tabulka 8

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Minerální nečistoty * <sup>4</sup> v % nejvýše	Obsah cizích semen a slupek v % nejvýše	Obsah neloupaných zrn a zlomků v % nejvýše
pohanka loupaná	15,0	0,15	0,2	1,0
jáhly	15,0	0,15	0,2	2,0

\*<sup>4</sup> minerální nečistoty kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek,

Tabulka 9

Barva	pohanka loupaná	světle hnědá až hnědá, na lomu jasně bílá
	jáhly	žlutá, žlutooranžová až žlutohnědá
Chuť	pohanka loupaná	slabě nahořklá, charakteristická pro pohanku

	jáhly	slabě nasládlá, charakteristická pro proso
--	-------	--

Tabulka 10

Ukazatel	klíčky tepelně stabilizované	klíčky tepelně neupravené
Vlhkost	nejvýše 10,0 %	nejvýše 15,0 %

Tabulka 11

Ukazatel	Hodnota
Vlhkost	nejvýše 14,0 %
Zlomky * <sup>5</sup>	nejvýše 1,0 %
Příměsi * <sup>6</sup>	nejvýše 1,0 %
Minerální nečistoty * <sup>4</sup>	nejvýše 0,15 %

\*4 minerální nečistoty kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek,

\*5 zlomky části zrna příslušné obiloviny, zůstalo-li méně než polovina obilky

\*6 příměsi zrna příslušného druhu obilovin s odlišnou jakostí snižující celkovou hodnotu výrobku nebo technologicky neodstranitelná zrna a semena jiných než příslušných druhů obilovin

Tabulka 12

Ukazatel	Vyjádření
Konzistence	sypká směs, menší snadno roztíratelné hrudky nejsou na závadu
Barva	vyrovnaná, po použitých surovinách
Vůně a chuť	příjemná, přirozená, odpovídající charakteru použitých složek a ochucovadel

Tabulka 13

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Popel v % nejvýše
na chlebové výrobky	14,0	4,0
na pšeničné pečivo běžné	14,0	3,0
na pšeničné pečivo jemné	14,0	2,5
na šlehané nebo třené hmoty	11,0	2,5
na přípravu trvanlivého pečiva vč. perníků	11,0	2,5
na přípravu knedlíků	15,0	3,0
na přípravu smažených výrobků	14,0	3,0
na přípravu obilné kaše	15,0	-
na přípravu moučníků bez cukru	15,0	-



**Příloha č. 3 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.****Rýže**

## Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Ukazatel	Hodnota
vlhkost	nejvýše 15,0 %
nečistoty organické * <sup>8</sup>	nejvýše 1,0 %
nečistoty minerální * <sup>4</sup>	nejvýše 0,2 %
příměsi celkem * <sup>9</sup>	bez limitní hodnoty
zrna neloupaná	nejvýše 0,15 %
drť * <sup>10</sup>	nejvýše 0,1 %

\* 8 nečistoty organické cizí semena, části slámy, stébla, plevy

\* 9 příměsi zlomky, vadná zrna, neloupaná zrna

\* 10 drť propad sítím s kruhovými otvory o velikosti 1,4 mm

**Příloha č. 4 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Hmotnost balení	Přípustná odchylka
do 50 g	- 10 %
51 – 120 g	- 5 %
121 – 250 g	- 4 %
251 – 1000 g	- 3 %
1001 – 2500 g	- 2 %
nad 2500 g	- 1 %

**Příloha č. 5 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
těstoviny	vaječné bezvaječné semolinové celozrnné ostatní	sušené nesušené plněné zmrazené nebo hluboce zmrazené balené vakuově nebo v modifikované atmosféře instantní

**Příloha č. 6 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.****Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost**

Tabulka 1

## Smyslové požadavky

Vzhled a tvar	Odpovídají tržnímu druhu, spotřebitelské balení neobsahuje příměs jiných tvarů těstovin nad 1 %. Povrch hladký, kompaktní, bez trhlin. U válcovaných těstovin a u těstovin, kde většina povrchu je tvořena řezem (např. u tzv. hvězdiček), může být povrch mírně drsný a moučný. Podíl zlomků může být maximálně 10 %. Těstoviny se při dodržení podmínek uvedených v návodu nerozvaňují, nejsou lepkavé a zachovávají si svůj tvar i po uvaření.
Barva	Světlá, rovnoměrná v různých odstínech žluté, u vaječných těstovin odpovídající počtu použitých vajec, u semolinových těstovin jantarová nebo v různých tmavších odstínech žluté, u ostatních druhů odpovídá použitým surovinám nebo přídatným látkám nebo látkám určeným k aromatizaci.
Vůně a chuť	Příjemná, těstovinová, odpovídající použitým surovinám.

Tabulka 2

## Fyzikální a chemické požadavky

	těstoviny	nejméně	nejvýše
Vlhkost	- sušené	-	13 %
	- nesusušené	20 %	-
	- zmrazené	20 %	38 %
	- balené vakuově či v inertní atmosféře	20 %	38 %

**Příloha č. 7 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Hmotnost balení	Nejvyšší povolená odchylka
do 250 g	- 6 %
251 - 500 g	- 4 %
501 - 2 000 g	- 2 %
nad 2 000 g	- 1 %

**Příloha č. 8 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.****Členění na druhy a skupiny**

Druh	Skupina
chléb / čerstvý chléb	pšeničný žitný žitno pšeničný pšenično žitný celozrnný víceizrnný speciální
běžné pečivo / čerstvé běžné pečivo	pšeničné žitné žitno pšeničné pšenično žitné celozrnné víceizrnné speciální
jemné pečivo / čerstvé jemné pečivo	
trvanlivé pečivo	sušenky ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky trvanlivé tyčinky knäckebröt crackerové pečivo extrudované výrobky pufované výrobky macesy piškoty

**Příloha č. 9 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

## Požadavky na jakost

	Vzhled a tvar	Kůrka, povrch	Střídka	Vůně a chuť
chléb/čerstvý chléb	pravidelně formovaný, klenutý	čistá, zlatohnědé barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	chlebová, příjemná
běžné pečivo/čerstvé běžné pečivo	pravidelně formované, klenuté	zlatohnědé barvy, čistá, křupavá, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	pečivová, příjemná
jemné pečivo/čerstvé jemné pečivo z kynutého těsta	pravidelně formované, klenuté nebo plněné	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, vláčná, pružná	jemná, pečivová, příjemná, s příchutí přidaných složek
jemné pečivo/čerstvé jemné pečivo z listového a kynutého listového těsta	pravidelně formovaný, klenutý	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky (s výjimkou řezů), typicky strupovitý povrch	propečená, s viditelným listováním, u kynutého těsta dutiny nejsou na závadu, u plněných výrobků na řezu viditelná náplň	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí
jemné pečivo/čerstvé jemné pečivo z jiných než výše uvedených těst	pravidelně formované	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky (s výjimkou řezů), případně s polevou či glazurou	dobře propečená	příjemná, pečivová, odpovídající použitým surovinám
trvanlivé pečivo kromě sušenek, oplatků, perníku	typická barva,		křehká, u laminovaných výrobků vrstevnatý lom	příjemná, dle přísady
sušenky	pravidelné, dle formy	světle hnědý	křehká	jemná
oplatky	dle formy	křehký, otisk formy	křehká	příjemná dle použitých přísad
perník	dle formy	celistvý, čistý	vláčná	dle přísad
extrudované výrobky	pravidelný dle použité formy	charakteristický odpovídající použitým surovinám	křehká, pórovitá	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí

pufované výrobky	pravidelný dle použité formy	charakteristický odpovídající použitým surovinám	křehká, tvořená jednotlivými pufovanými zrn	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí
------------------	------------------------------	--	---	--



**Příloha č. 10 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.****Přípustné záporné hmotnostní odchylky**

chléb nebalený	nejvýše - 6 %
chléb balený	nejvýše - 5 %
běžné pečivo o hmotnosti do 300 g nad 300 g	nejvýše - 7 % nejvýše - 6 %
jemné pečivo o hmotnosti do 150 g nad 150 g	nejvýše - 7 % nejvýše - 6 %
trvanlivé pečivo o hmotnosti do 50 g 51 - 100 g 101 - 250 g 251 - 500 g nad 500 g	nejvýše - 11 % nejvýše - 9 % nejvýše - 7 % nejvýše - 5 % nejvýše - 3 %

**Příloha č. 11 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

**Členění na druhy a skupiny**

Druh	Skupina
cukrářský výrobek	s náplní lehkou tukovou lehkou máslovou tukovou máslovou šlehačkovou bílkovou ostatní
těsto	linecké listové ostatní

**Příloha č. 12 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

**Požadavky na jakost cukrářských výrobků a náplní**

(1) Náplně musí mít stejnoměrné zbarvení, hrubé součásti musí být rovnoměrně rozptýleny v celém objemu krému.

(2) Vůně a chuť náplní a povrchových zdobení musí být příjemné, po použitých surovinách, bez cizích pachů a příchutí, chuť nesmí být nakyslá nebo nahořklá, pokud nakyslost nebo hořkost není charakteristickou vlastností dané náplně.

(3) Pekařský výrobek, jež je základem či součástí cukrářského výrobku, musí být dobře propečený, nesmí být připálený, jeho vůně a chuť musí být příjemné, odpovídající druhu a použitým surovinám.

**Příloha č. 13 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.**

**Přípustné záporné hmotnostní odchylky**

výrobky o hmotnosti do 150 g nad 150 g	nejvýše - 8 % nejvýše - 7 %
---	--------------------------------