

VYHLÁŠKA

ze dne 20. ledna 2020

o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 120/2008 Sb., zákona č. 139/2014 Sb. a zákona č. 180/2016 Sb. (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie¹⁾

- a) způsob poskytování informací o mlýnských obilných výrobcích, těstovinách, pekařských výrobcích a cukrářských výrobcích a těstech,
- b) druhy mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků a těst s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků a těst požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky,
- d) pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta
 1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání,
 2. způsoby uchovávání a manipulace během uvádění na trh,
 3. minimální technologické požadavky.

§ 2

Vymezení některých pojmů

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané zpracováním jednoho nebo více botanických druhů obilovin, pohanky nebo jiných pseudoobilovin nebo rýže víceetapovým mlýnským postupem; mlýnskými obilnými výrobky nejsou škrob a vitální lepek,
- b) moukou mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilného zrna, pseudoobilovin nebo rýže a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitých obilovin, pseudoobilovin nebo rýže,

¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.

- c) krupicí mlýnský obilný výrobek získaný v první fázi mletí obilných zrn nebo pseudoobilovin v podobě hrubších částic zbavených slupky,
- d) vločkami výrobky z vyčištěného a oloupaného obilného zrna nebo zrna bezpluchého nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,
- e) müsli směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra skořápkových plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci,
- f) otrubami obalové vrstvy zrna obilovin získané při mletí zrna,
- g) pseudoobilovinami rostliny jiných čeledí než lipnicovité s podobným způsobem zpracování a využití jako u obilovin,
- h) trhankou výrobek z vyčištěného obilného zrna získaný šetrným drcením,
- i) kroupami výrobky z vyčištěného obilného zrna zbaveného obalových vrstev broušením,
- j) lámankou zlomkové drobné netříděné obilné a pohankové kroupy,
- k) perličkami velmi drobné obilné kroupy,
- l) jáhlami vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,
- m) klíčky částice nebo šupinky nasládlé chuti získané při mlýnském zpracování obilného zrna,
- n) obilovinami pro přímou spotřebu vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna,
- o) směsmi z obilovin výrobky určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, ke kterým jsou přidány další složky,
- p) rýží zrna získaná z kulturní rostliny rýže seté *Oryza sativa L.* a jejích odrůd,
- q) rýží neloupanou neloupané obilky rýže s celistvou vrchní slupkou,
- r) rýží pololoupanou nebo rýží natural zrna rýže zbavená vrchní slupky,
- s) rýží loupanou zrna rýže zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků,
- t) rýží dlouhozrnnou rýže, jejíž zrno je delší než 6 mm,
- u) rýží střednězrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je mezi 5,2 mm a 6,0 mm a poměr délky a šířky zrna je menší než 3,
- v) rýží kulatozrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je menší než 5,2 mm a poměr délky a šířky zrna je menší než 2,
- w) celozrnnou moukou mlýnský obilný výrobek získaný drcením celého zrna obilovin nebo pseudoobilovin nebo rozemíláním jeho jednotlivých složek a obsahující všechny složky zrna, tedy endosperm, otruby a klíček, ve stejném poměru jako má původní zrno,
- x) grahamovou moukou mouka pšeničná celozrnná nebo mouka pšeničná získaná mletím zrna pšenice zbaveného klíčku, avšak obsahující ostatní složky zrna ve stejném poměru jako má původní zrno zbavené klíčku.

(2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) těstovinami výrobky vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného z mlýnských obilných výrobků nebo jiných surovin rostlinného původu, popřípadě s přidavkem dalších složek,
- b) těstovinami sušenými těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
- c) těstovinami nesusšenými těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
- d) těstovinami čerstvými těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 24 hmotnostních procent a jejichž datum použitelnosti je nejvýše 14 dní od data výroby,
- e) těstovinami vaječnými těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce nebo vaječné výrobky,
- f) těstovinami semolinovými těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, bez přidavku vajec a vaječných výrobků,
- g) těstovinami semolinovými vaječnými těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, s přidavkem vajec nebo vaječných výrobků,
- h) těstovinami celozrnnými těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže,
- i) těstovinami instantními těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině.

(3) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) pekárnu provozovna, ve které proběhly všechny technologické operace potřebné pro výrobu pekařského výrobku od skladování surovin přes přípravu a zpracování těst po finální tepelnou úpravu,
- b) pekařským výrobkem výrobek získaný tepelnou úpravou těst nebo hmot, jehož sušina je s výjimkou trvanlivého a jemného pečiva ze šlehaných hmot, proteinových a čistožrných výrobků a bezlepkových pekařských výrobků v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky,
- c) chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem nebo droždím, popřípadě jejich kombinací, ve tvaru večky, bochníku nebo formy, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních typů chleba, jejichž hmotnost může být nižší,
- d) běžným pečivem pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, který obsahuje méně než 8 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- e) jemným pečivem pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, který obsahuje nejméně 8 % bezvodého tuku nebo nejméně 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků, popřípadě plněný různými náplněmi před pečením nebo plněný po upečení džemem, povidly, ovocnou pomazánkou nebo náplněmi, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, nebo povrchově upravený,
- f) trvanlivým pečivem pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, s obsahem vody nejvýše 10 % a u perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %, popřípadě plněný různými náplněmi, které jsou stabilní za podmínek uvádění na trh, nebo potahovaný nebo povrchově upravený,
- g) pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- h) žitným chlebem nebo žitným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- i) žitnopšeničným chlebem nebo žitnopšeničným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje více než 50 % žitných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- j) pšeničnožitným chlebem nebo pšeničnožitným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 50 % pšeničných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- k) celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství mlýnských obilných výrobků tak, aby byly zahrnuty všechny složky zrna, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- l) vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem pekařský výrobek, jehož těsto obsahuje kromě mlýnských obilných výrobků ze pšenice a žita další složky jako mlýnské obilné výrobky z obilovin jiných botanických druhů, pseudoobiloviny, luštěniny nebo olejniny v celkovém množství nejméně 5 %, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- m) speciálním chlebem, tedy netradičními typy chleba jako pita, arabský chléb anebo obdobné typy chleba plochého tvaru, nebo speciálním pečivem pekařský výrobek, jehož těsto obsahuje
 1. kromě mlýnských obilných výrobků ze pšenice a žita další složku jako mlýnské obilné výrobky z obilovin jiných botanických druhů, rýži, pseudoobiloviny, olejniny, luštěniny, vlákninu, skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory v množství nejméně 10 %, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků, nebo
 2. samostatné obiloviny nebo pseudoobiloviny jednoho nebo více botanických druhů,
- n) čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení,
- o) čerstvým běžným pečivem nebalené běžné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou

technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení,

- p) čerstvým jemným pečivem nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení nebo obdobnou tepelnou úpravu a uvedení na trh nebyl přerušeno zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení nebo obdobné tepelné úpravě,
- q) kvasem nebo kváskem prokvašený polotovár z jednoho nebo více mlýnských obilných výrobků, vody a základu kvasu, v případě žitného kvasu nebo kvásku prokvašený polotovár z žitné mouky, vody a základu kvasu, jehož kvasné mikroorganismy se nacházejí v aktivním stavu a v množství potřebném k zakyselení těsta; vyzrálý kvas nebo žitný kvas je schopen několikerého opakovaného množení, kvas se vyrábí bez použití přídatných látek nebo enzymů, obsah kyselin v kvasu vzniká výlučně v důsledku kvašení,
- r) stabilním kvasem prokvašený polotovár z jednoho nebo více mlýnských obilných výrobků, vody a základu kvasu, upravený zejména sušením nebo zahuštěním, k jehož dokyselení lze použít kvasný ocet nebo přídatné látky, a to kyselinu mléčnou nebo kyselinu octovou v množství tvořícím nejvýše jednu třetinu z celkové kyselosti stabilního kvasu; použité přídatné látky se získávají výhradně fermentačním procesem.

(4) Pro účely vyhlášky se dále rozumí

- a) sušenkami trvanlivé pečivo získané upečením hmoty, nekypřené nebo chemicky kypřené,
- b) trvanlivým pečivem ze šlehaných hmot trvanlivé pečivo kypřené výhradně mechanicky, jehož základními složkami jsou vaječný obsah a cukr,
- c) oplatkami trvanlivé pečivo získané upečením tenké vrstvy těsta nebo hmoty kontaktním způsobem ve formách,
- d) perníkem trvanlivé pečivo z chemicky kypřené těsta slazeného medem, neutralizovaným invertním cukerným roztokem nebo invertním cukrem, ochucené kořením,
- e) suchary trvanlivé pečivo z těsta kypřené chemicky nebo biologicky, po upečení krájené na plátky a restované,
- f) preclíky nebo trvanlivými tyčinkami trvanlivé pečivo z těsta kypřené chemicky nebo biologicky, které je při pečení prosušeno v celém objemu,
- g) krekry trvanlivé pečivo z laminovaných těst kypřené chemicky nebo biologicky,
- h) extrudovaným výrobkem pekařský výrobek vyrobený z mlýnských obilných výrobků a dalších složek extruzí technologií působením tlaku a teploty,
- i) pufovaným výrobkem pekařský výrobek vyrobený z obroušených zvlhčených obilných zrn jednoho nebo více druhů obilovin, rýže nebo pohanky nebo jiných pseudoobilovin v expanzní formě působením tlaku a teploty,
- j) knäckebrotem pekařský výrobek křehké konzistence obvykle ve tvaru obdélníku, získaný tepelnou úpravou těst z mlýnských obilných výrobků a dalších složek,
- k) obilnými celozrnnými lupínky pekařský výrobek vyrobený z celých zrn obilovin postupem zahrnujícím tepelnou úpravu,
- l) zapékaným müsli pekařský výrobek vyrobený pečením směsi z müsli smíchaného s přírodními sladidly a tuky, popřípadě dalšími složkami, po tepelné úpravě případně doplněný přidáním dalších složek.

(5) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) cukrářskými výrobky výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky nebo nepečené hmoty, které jsou dohotoveny pomocí náplní a dále polev, ozdob, ovoce nebo dalších složek nebo výrobky obdobného charakteru bez základu pekařského výrobku nebo nepečené hmoty vyrobené pouze z náplní, polev, ozdob, ovoce nebo dalších složek,
- b) těstem tepelně neopracovaný polotovár k přípravě pekařských výrobků, uváděný na trh v balení pro konečného spotřebitele v chlazeném nebo v hluboko zmrazeném stavu,
- c) náplní polotovár používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,

- d) náplní lehkou tukovou náplň s obsahem nejméně 25 % a méně než 40 % margarínu²⁾ obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství směsných tuků, bezvodého tuku nebo jejich kombinace s máslem, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- e) náplní lehkou máslovou náplň s obsahem nejméně 25 % a méně než 40 % másla²⁾ obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaženo na celkovou hmotnost náplně; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně,
- f) náplní tukovou náplň s obsahem nejméně 40 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství směsných tuků, bezvodého tuku nebo jejich kombinaci s máslem, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- g) náplní máslovou náplň s obsahem nejméně 40 % másla obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaženo na celkovou hmotnost náplně; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně,
- h) náplní ostatní náplň s obsahem méně než 25 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku, směsného tuku, másla nebo jejich kombinace nebo tomu odpovídající množství bezvodého tuku nebo máselného tuku, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- i) náplní šlehačkovou vyšlehaná smetana ke šlehání nebo smetana vysokotučná ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě vmíchaná do hmot na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu z celkové hmotnosti náplně,
- j) náplní bílkovou náplň z vyšlehaných čerstvých, tekutých pasterovaných nebo obnovených sušených pasterovaných bílků s cukrem svařeným s vodou,
- k) těstem listovým těsto vytvořené provalováním jednotlivých vrstev vodového těsta a tuku, připravené bez použití kypřících prostředků, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování.

Mlýnské obilné výrobky

§ 3

(1) Členění mlýnských obilných výrobků na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům³⁾, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin⁴⁾ se u mlýnských obilných výrobků uvede

- a) v názvu výrobku vždy skupina nebo podskupina výrobků s uvedením botanického rodu obiloviny nebo pseudoobiloviny a
- b) u sypkých směsí z obilovin způsob užití a návod k přípravě.

(3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost mlýnských obilných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.

(4) Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže jsou uvedeny v příloze č. 3 k této vyhlášce.

(5) U všech skupin rýže se povoluje přítomnost nejvýše 10 % jiné skupiny rýže.

(6) Mlýnské obilné výrobky a rýže 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.

²⁾ Příloha II, část VII, dodatek II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

⁴⁾ Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.

§ 4

(1) Vlhkost mouk ze všech druhů obilovin, pohanky a rýže je nejvýše 15,0 %. Kukuřičné mouky a krupice obsahují nejvýše 3,0 % tuku v sušině. Mouky se chemicky nebělí.

(2) Průměrným množstvím mlýnských obilných výrobků je hmotnost mlýnských obilných výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 4 k této vyhlášce.

Těstoviny

§ 5

(1) Členění těstovin na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u těstovin uvede

- a) v názvu výrobku vždy druh, skupina a podskupina výrobku a
- b) u těstovin balených vakuově nebo v inertní atmosféře údaj o době, do které je nutno potravinu po otevření tohoto obalu spotřebovat.

(3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost těstovin jsou uvedeny v příloze č. 6 k této vyhlášce.

(4) Průměrným množstvím těstovin je hmotnost těstovin bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 7 k této vyhlášce.

§ 6

(1) Sušené těstoviny se ukládají 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) Nesušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 10 °C, pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchovávání.

(3) Čerstvé a nesušené těstoviny se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 8 °C.

(4) Těstoviny se nebalí do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým by byla vizuálně zkrešlena barva nezabaleného výrobku.

Pekařské výrobky

§ 7

(1) Členění pekařských výrobků na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 8 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u pekařských výrobků uvede

- a) u chleba a běžného pečiva název druhu a skupiny; druh běžné pečivo lze označit názvem „pečivo“,

- b) u jemného pečiva název druhu; dále je lze označit slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování jako „z listového těsta“, „z kynutého listového těsta“, „smažené“, „ze šlehaných hmot“ nebo „ze třených hmot“ a
- c) u trvanlivého pečiva název skupiny, s výjimkou sněhového pečiva a piškotů ze skupiny trvanlivé pečivo ze šlehaných hmot, které se označí slovy „sněhové pečivo“ nebo „piškoty“.

(3) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u nebalených pekařských výrobků uvede

- a) u jemného pečiva a trvanlivého pečiva druh náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků,
- b) u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“ a
- c) u nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného pekařského polotovaru, tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně v blízkosti názvu výrobku údaj „ze zmrazeného polotovaru“.

(4) Informaci „pekárna“ nebo slova, která mají pro spotřebitele stejný význam, lze použít při uvádění na trh pekařského výrobku pouze v případě, pokud byl vyroben v pekárně.

(5) Jemné pečivo a trvanlivé pečivo lze označit jako celozrnné, pokud obsahuje nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství mlýnských obilných výrobků tak, aby byly zahrnuty všechny složky zrna, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

§ 8

(1) Požadavky na jakost pekařských výrobků jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.

(2) Průměrným množstvím pekařských výrobků je hmotnost pekařských výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 10 k této vyhlášce.

(3) Přepařní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků se nepoužívají k jiným účelům.

(4) Hluboko zmrazené pekařské výrobky a polotovary se uvádějí na trh při teplotě minus 18 °C nebo nižší.

Cukrářské výrobky a těsta

§ 9

(1) Členění cukrářských výrobků a těst na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 11 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u cukrářských výrobků a těst uvede

- a) datum použitelnosti,
- b) u cukrářských výrobků název druhu a skupiny; nelze-li je zařadit do skupiny, pak pouze název druhu,
- c) u těsta název druhu a skupiny,

- d) údaj „rozmrazeno“ u nebaleného cukrářského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen k prodeji v rozmrazeném stavu v nezměněné podobě nebo po ozdobení; tento údaj se uvede viditelně v blízkosti názvu výrobku tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli a
- e) u cukrářských výrobků obsahujících alkohol informace o přítomnosti alkoholu.

(3) Náplně cukrářských výrobků lze označit názvem

- a) „kakaová“, obsahuje-li nejméně 25 g kakaa v 1 kg náplně,
- b) „čokoládová“, obsahuje-li nejméně 50 g čokolády v 1 kg náplně, nebo
- c) skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto skořápkových plodů v 1 kg náplně.

(4) Průměrným množstvím cukrářských výrobků a těst je hmotnost cukrářských výrobků a těst bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.

(5) Náplně cukrářských výrobků mají stejnoměrné zabarvení, hrubé součásti jsou v náplni rovnoměrně rozptýleny.

(6) Náplně a povrchová zdobení cukrářských výrobků mají příjemnou vůni a chuť odpovídající použitým surovinám, bez cizích pachů a příchutí a chuť není nakyslá nebo nahořklá, pokud nakyslost nebo hořkost nejsou charakteristickou vlastností náplně nebo povrchového zdobení.

§ 10

(1) Pekařský výrobek, který je základem nebo součástí cukrářského výrobku, je dobře propečený, není připálený, má příjemnou vůni a chuť odpovídající použitým surovinám, bez cizích pachů a příchutí.

(2) Náplně cukrářských výrobků, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze, je nutné zpracovat nejdéle do 24 hodin po jejich vyrobění; nespotřebované náplně lze po tuto dobu uchovávat při teplotě nejvýše 5 °C.

(3) Náplně, které jsou vlivem použitých surovin nebo vlivem technologické úpravy vedoucí k prodloužení trvanlivosti mikrobiologicky a fyzikálně-chemicky stabilní při teplotách nad 8 °C, se uchovávají při teplotách stanovených výrobcem po dobu nejvýše 48 hodin od vyrobění.

(4) Nespotřebovaná náplň se zpracovává samostatně, je nepřípustné přimíchávat ji do nově zhotovené náplně.

(5) Cukrářské výrobky s výjimkou výrobků uvedených v odstavci 6 a těsta se uvádějí na trh při teplotách do 8 °C. Hluboko zmrazené cukrářské výrobky a těsta se uvádějí na trh při teplotě minus 18 °C nebo nižší.

(6) 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 na trh při teplotách deklarovaných výrobcem.

§ 11

Technický předpis

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

§ 12

Přechodná ustanovení

(1) Potraviny lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. února 2021.

(2) Potraviny uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, které jsou v souladu s vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

§ 13

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou 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.
2. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 93/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) 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.
3. Vyhláška č. 268/2006 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) 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 vyhlášky č. 93/2000 Sb.
4. Vyhláška č. 182/2012 Sb., kterou se mění vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) 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.

§ 14

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. února 2020.

Ministr:

Členění mlýnských obilných výrobků na skupiny a podskupiny

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

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost mlýnských obilných výrobků**Tabulka 1**
Smyslové požadavky na jakost mouky

Název mouky	Barva
mouky pšeničné - hrubá, polohrubá, hladká světlá, hladká polosvětlá	bílá s nažloutlým odstínem
pšeničná chlebová	bílá se žlutošedým nebo našedlým odstínem
pšeničná celozrnná	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín
pšeničná grahamová	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín
žitná světlá (výrazková)	bílá
žitná tmavá (chlebová)	šedobílá se zelenomodrým odstínem

Tabulka 2
Fyzikální a chemické požadavky na mouky

Podskupina	Granulace ⁵⁾ (velikost ok/propad) (μm / %)	Minerální látky (popel) ⁶⁾ (% 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
žitná tmavá (chlebová)	-	1,10
mouky polohrubé	366/nejméně 96 - 162/nejvýše 75	0,50
mouky hrubé	485/nejméně 96 - 162/nejvýše 15	0,50
mouky celozrnné	1129/nejméně 96	1,90
mouky grahamové	-	1,90

⁵⁾ Velikost podílu částic, které propadají sítím o stanovené velikosti ok.

⁶⁾ Nespalitelné látky, které zůstanou po spálení vzorku za stanovených podmínek.

Tabulka 3
Fyzikální a chemické požadavky na krupice

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

Tabulka 4
Fyzikální a chemické požadavky na vločky

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Podíl nerozmačkaných zrn v % nejvýše	Obsah části stébel, pluch a oplodí v % nejvýše	Černé vločky ⁷⁾ 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	-	-

Tabulka 5
Fyzikální požadavek na otruby

Ukazatel	Hodnota nejvýše
vlhkost	15,0 %

Tabulka 6
Fyzikální a chemické požadavky na trhanku

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

⁷⁾ Vločky se změnou barvou na více než 50 % povrchu.

Tabulka 7
Fyzikální a chemické požadavky na kroupy

Druh	Podíl částečně obroušených nebo neobroušených zrn v % nejvýše	Podíl pluch a slupek v % nejvýše	Minerální nečistoty ⁸⁾ v % nejvýše	Vlhkost v % nejvýše
perličky	1,0	-	0,10	15,0
lámanka	1,0	-	0,10	15,0
kroupy malé	1,0	0,1	0,10	15,0
kroupy ostatní	2,0	0,1	0,10	15,0

Tabulka 8
Další fyzikální a chemické požadavky na kroupy

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

Tabulka 9
Fyzikální a chemické požadavky na jáhly a pohanku

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Minerální nečistoty 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

Tabulka 10
Smyslové požadavky na jáhly a pohanku

Barva	pohanka loupaná	světle hnědá až hnědá, na lomu jasně bílá
		jáhly
Chuť	pohanka loupaná	slabě nahořklá, charakteristická pro pohanku
	jáhly	slabě nasládlá, charakteristická pro proso

⁸⁾ Kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek.

Tabulka 11
Fyzikální a chemické požadavky na klíčky

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

Tabulka 12
Fyzikální a chemické požadavky na obiloviny pro přímou spotřebu

Ukazatel	Hodnota
vlhkost	nejvýše 14,0 %
zlomky ⁹⁾	nejvýše 1,0 %
příměsi ¹⁰⁾	nejvýše 1,0 %
minerální nečistoty	nejvýše 0,10 %

Tabulka 13
Smyslové požadavky na směsi z obilovin

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 14
Fyzikální a chemické požadavky na směsi z obilovin

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Popel v % nejvýše
na chlebové výrobky	15,0	4,0
na pšeničné pečivo běžné	15,0	3,0
na pšeničné pečivo jemné	15,0	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	-

Tabulka 15

⁹⁾ Části zrna příslušné obiloviny, zůstalo-li méně než polovina obilky.

¹⁰⁾ Zrna příslušného druhu obilovin s odlišnou jakostí snižující celkovou hodnotu výrobku nebo technologicky neodstranitelná zrna a semena jiných než příslušných druhů obilovin.

Fyzikální a smyslové požadavky na jakost strouhanky

Ukazatel	Hodnota nebo vyjádření
vlhkost	nejvýše 12,0 %
vůně a chuť	typická pečivová, bez cizích pachů a bez cizí příchuti

Příloha č. 3 k vyhlášce č. .../2020 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže

Ukazatel	Hodnota
vlhkost	nejvýše 15,0 %
nečistoty organické ¹¹⁾	nejvýše 1,0 %
nečistoty minerální příměsí ¹²⁾ celkem	nejvýše 0,2 %
zrna neloupaná	nejvýše 0,15 %
drť ¹³⁾	nejvýše 0,1 %

Příloha č. 4 k vyhlášce č. .../2020 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky mlýnských obilných výrobků

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 50 g	- 10 %
51 – 120 g	- 5 %
121 – 250 g	- 4 %
251 – 1 000 g	- 3 %
1001 – 2 500 g	- 2 %
nad 2 500 g	- 1 %

¹¹⁾ Cizí semena, části slámy, stébla, plevy.

¹²⁾ Zlomky, vadná zrna, neloupaná zrna.

¹³⁾ Propad sítem s kruhovými otvory o velikosti 1,4 mm.

Členění těstovin na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
těstoviny	vaječné bezvaječné semolinové semolinové vaječné celozrnné	sušené nesušené čerstvé sušené s náplní nesušené s náplní čerstvé s náplní

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost těstovin**Tabulka 1
Smyslové požadavky na jakost těstovin**

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 po uvaření	Příjemná, odpovídá použitým složkám.

**Tabulka 2
Fyzikální a chemické požadavky na těstoviny**

	těstoviny	nejméně	nejvýše
vlhkost	sušené	-	13 %
	nesušené	20 %	-
	zmrazené	20 %	38 %
	balené vakuově nebo v inertní atmosféře	20 %	38 %

Přípustné záporné hmotnostní odchylky těstovin

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 250 g	- 6 %
251 – 500 g	- 4 %
501 – 2 000 g	- 2 %
nad 2 000 g	- 1 %

Členění pekařských výrobků na druhy a skupiny

Druh	Skupina
chléb	pšeničný žitný žitnopšeničný pšeničnožitný celozrnný grahamový vícezrnný speciální
běžné pečivo	pšeničné žitné žitnopšeničné pšeničnožitné celozrnné grahamové vícezrnné speciální
jemné pečivo	
trvanlivé pečivo	sušenky trvanlivé pečivo ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky trvanlivé tyčinky knäckebröt kekry extrudované výrobky pufované výrobky obilné celozrnné lupínky zapékané müsli

Požadavky na jakost pekařských výrobků**Tabulka 1**

Název pekařského výrobku	Jakostní parametr
chléb „kvasového typu“ nebo „kváskového typu“	zakyselen stabilním kvasem
chléb „kvasový“, „kváskový“, „s kváskem“ nebo „s kvasem“	zakyselen výhradně kvasem
chléb „tradiční kvasový“, „tradiční kváskový“, „tradiční s kváskem“ nebo „tradiční s kvasem“	kypřen a zakyselen výhradně žitným kvasem
„selský chléb“	tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 45 % žitné mouky, vztaženo na celkové množství použitých mlýnských obilných výrobků
„trvanlivý chléb“	minimální trvanlivost chleba je nejméně 21 dní
„mléčné běžné pečivo“	obsahuje mléko v množství odpovídajícím nejméně 1,7 % mléčné sušiny, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků
„máslové“ pekařské výrobky	použitým tukem do těsta je výhradně máslo nebo odpovídající množství máselného tuku nebo máselného koncentrátu; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně
„vaječné“ pekařské výrobky	obsahují nejméně 180 g vajec nebo 64 g oddělených žloutků nebo odpovídající množství sušených vaječných výrobků vztaženo na 1 kg použitých mlýnských obilných výrobků
„kakaové“ pekařské výrobky	obsahují nejméně 25 g kakaa v 1 kg hmoty nebo těsta před upečením
pekařské výrobky s názvem použité skupiny skořápkových plodů	obsahují nejméně 25 g jader těchto skořápkových plodů v 1 kg hmoty nebo těsta před upečením

Tabulka 2

Druh/skupina	Vzhled, tvar	Kůrka, povrch	Střídka, struktura	Vůně a chuť
chléb /čerstvý chléb, běžné pečivo /čerstvé běžné pečivo	pravidelně formovaný, tvar typický pro daný výrobek	čistá, odpovídající barvy dle charakteru výrobku, nepřipálená, popř. nařezávaná nebo s prasklinami typickými pro daný výrobek	dobře propečená, pórovitá, vláčná, pružná	typická pro daný výrobek, odpovídající použitým surovinám, příjemná, bez cizích pachů a cizí příchuti
jemné pečivo/čerstvé jemné pečivo	pravidelně formované, tvar typický pro daný výrobek	čistá, odpovídající barvy dle charakteru výrobku, nepřipálená, popřípadě s viditelnou náplní u plněných výrobků	dobře propečená, jemně pórovitá, vláčná, popř. s náplní na řezu, dutina nad náplní u plněných výrobků není na závadu	typická pro daný výrobek, příjemná, odpovídající použitým surovinám, u plněných výrobků po použité náplni, bez cizích pachů a cizí příchuti
trvanlivé pečivo kromě perníku	celistvý, tvar typický pro daný výrobek	čistá, odpovídající barvy dle charakteru výrobku, dle výrobku s otiskem formy, nepřipálená, u potahovaných druhů výrobků s polevou	křehká, pórovitá, u laminovaných výrobků vrstevnatý lom, plněných výrobků na řezu náplň v jedné nebo více vrstvách, u plněných oplatek neoddělené vrstvy,	příjemná, typická pro daný výrobek, odpovídající použitým surovinám, u plněných výrobků po náplni, u potahovaných výrobků po polevě, bez cizích pachů a cizí příchuti
perník	celistvý, tvarovaný dle formy	celistvá, čistá, odpovídající barvy dle výrobku, nepřipálená, u potahovaných výrobků s polevou	vláčná, pórovitá, u plněných výrobků náplň na řezu	příjemná, typická odpovídající použitým surovinám, bez cizích pachů a cizí příchuti

Přípustné záporné hmotnostní odchylky pekařských výrobků

Chléb nebalený	nejvýše - 6 %
Chléb balený	nejvýše - 5 %
Běžné pečivo o hmotnosti do 150 g: 10 kusů 1 kus	nejvýše - 6 % nejvýše - 10 %
nad 150 g	nejvýše - 6 %
Jemné pečivo o hmotnosti do 150 g: 10 kusů 1 kus	nejvýše - 6 % nejvýše - 10 %
nad 150 g	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 %

Členění cukrářských výrobků a těst na druhy a skupiny

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky cukrářských výrobků a těst

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