Príloha 1b - Požiadavky na suroviny na jednotlivé odberné miesta

	Druh navažovanej suroviny	Max. množstvá navažovanej suroviny na jednu dežu	Objem/ priemer používanej dieže	Presnosť navažovania
Odberné miesto- navažovanie rohlíky č. 1 (stará hala)	múka T512	max. 145 kg	Je tam miešacie zariadenie aj s dežou, spodné vypúšťanie, odsávací kryt sa dá použiť pôvodný	± 1 kg
	voda	max. 65 kg		
	olej	max. 5 kg		
	droždie (z pôvodných drožďomatov)	max. 11 kg		
	mikro + makro suroviny (pôvodné)			
Odberné miesto- navažovanie rohlíky č. 2 (stará hala)	múka T512	max. 145 kg	Je tam miešacie zariadenie aj s dežou, spodné vypúšťanie, odsávací kryt sa dá použiť pôvodný	± 1 kg
	voda	max. 65 kg		
	olej	max. 5 kg		
	droždie (z pôvodných drožďomatov)	max. 11 kg		
	mikro + makro suroviny (pôvodné)			
Odberné miesto- navažovanie chlieb č. 1 (stará hala)	múka T650	max. 150 kg	Priemer dieže 1010 mm, objem dieže 240 l, dá sa použiť pôvodný nerezový vrchnák na odsávanie z dieže (priemer 1035 mm)	± 1 kg
	múka T930	max. 130 kg		± 1 kg
	voda	max. 105 kg		
	ražný kvas (pôvodný kvasomat)	max. 50 kg		
	mikro + makro suroviny (pôvodné)			
Odberné miesto- navažovanie jemné pečivo č. 1, v budúcnosti kváskový chlieb (stará hala)	múka T512	max. 130 kg	dieže 240 l, priemer 1010 mm, nie je k dispozícii odsávací vrchnák	± 1 kg
	voda	max. 70 kg		
Odberné miesto- navažovanie jemné pečivo č. 2, nové rotačné pece (nová hala)	múka T512	max. 100 kg	dieže 160 l, priemer dieže 890 mm, dá sa použiť pôvodný nerezový vrchnák na odsávanie z dieže (priemer 900 mm)	± 0,5 kg
	voda	max. 60 kg		
	olej	max. 8 kg		