

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1.	BÖCKER nazwa produktu:	Böcker BIO Aroma Weizen (wysuszony zakwas pszenny BIO)
2.	BÖCKER numer artykułu:	84 000 303
3.	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Beżowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Sypka
4.	Zastosowanie: Dozowanie	Produkcja pieczywa 1-3 % w odniesieniu do bazy mąki
5.	Warunki przechowywania:	W chłodnym i suchym miejscu
6.	Trwałość produktu:	12 miesięcy
7.	Oznakowanie partii produkcyjnej:	8 – cyfrowy numer produktu
8.	Cechy technologiczne: Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	< 5 % ok.3.4 100±10
9.	Składniki:	Ekologiczne produkty przemiału pszenicy
10.	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
11.	Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna (energia): Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1534 kJ / 362 kcal 1,9 g 0,4 g 63,0 g 1,6 g 8,3 g 13,0 g 0,0 g
12.	Dane mikrobiologiczne: całkowita liczba bakterii tlenowych (30°) <i>Escherichia coli</i> Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> zarodki siarczyny redukującego <i>Clostridia</i> <i>Salmonella</i>	Jtk/g <10 ⁶ /g <10 ² /g <10 ⁴ /g <10 ³ /g <10 ³ /g <10 ³ /g n.n. w 25g
13.	Kraj pochodzenia:	Niemcy
14.	Opakowanie:	25 kg- worek papierowy z folią PE od wewnątrz
15.	Dane związane z kartą charakterystyki:	Wysuszony zakwas (I)
	Organ kontrolny:	DE-OKO-006 Produkt jest zgodny z rozporządzeniem (UE)2018/848 i 2021/279
16.	Pochodzenie rolnicze:	Rolnictwo UE
	Dodatkowe informacje: Firma Ernst Böcker GmbH & Co. KG produkuje zakwas w sposób tradycyjny. W procesie tym dojrzały zakwas służy do zainicjowania nowego zakwasu.. Zakwas przygotowuje się zgodnie z zasadą ‘naturalnej czystej kultury’ - kwaśne do kwaśnego. Gwarantuje to stałą kompozycję bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie, które kontrolowane jest przez wewnętrzne laboratorium firmy Böcker. Firma Ernst Böcker GmbH & Co. KG produkuje swoje produkty w Niemczech. Zgodnie z Rozporządzeniem	

	<p>(WE) nr 1830/2003 żaden z produktów firmy Böcker nie musi być oznakowany jako GMO. Produkty nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego, a zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 nie stosuje się nanotechnologii.</p> <p>Produkt i jego opakowanie spełnia wymagania Unii Europejskiej i Niemieckiego Prawa Żywnościowego obecnie obowiązujących przepisów żywnościowych. Podczas użytkowania zaleca się sprawdzenie deklaracji każdego produktu pod kątem zgodności z lokalnymi wymogami prawnymi w celu zapewnienia prawidłowego oznakowania.</p> <p>Aktualne certyfikaty IFS, Bio, Bio Suisse, Bioland, Koszerności i produktów Halal znajdują się na stronie http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate.</p> <p>Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.</p>	
16.	Stan informacji:	01.12.2022r.