SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu :**	**BÖCKER BIO Le Chef**
2	**BÖCKER numer artykułu**:	82-901-200
3	**Opis produktu**: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter do pszennej fermentacji Biały do kremowego Aromatyczny Owocowy - aromatyczny Kruszonki
4	**Zastosowanie** : Dozowanie:	Produkcja pieczywa 20 % w odniesieniu do bazy mąki
5	**Warunki transportu**:	Przewożony do 5 dni nieschłodzony
6	**Warunki przechowywania**:	Przechowywać w temp. +4°C do +6°C. Po otwarciu szybko zużyć
7	**Trwałość produktu**:	28 dni, po dostarczeniu przechowywać w temp 4-6°C. Zużyć natychmiast po otwarciu
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej**:	8 – cyfrowy numer partii
9	**Cechy technologiczne**: Zawartość wody Wartość pH	 ok. 27% ok.4,0
10	**Składniki**:	Produkty przemiału **pszenicy***, skrobia **pszenna***, woda, słód **pszenny***
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
12	**Wartość odżywcza (rozp.1169/2011):** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone - kwasy tłuszczowe jednonienasycone - kwasy tłuszczowe wielonienasycone Węglowodany, w tym; - Cukry - Poliole - Skrobia Błonnik Białko Sól	Średnio 1290 kJ / 304 kcal 0,7 g 0,2 g 0,2 g 0,3 g 66,0 g 0,8 g 0,2 g 60, 0 g 1,7 g 5,7 g 0,0g Podczas przechowywania wartości odżywcze mogą ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny.
13	**Dane mikrobiologiczne** Drożdże zakwasowe i żywe kultury bakterii kwasu mlekowego	min. 10^6 jtk/g
14	**Opakowanie i ilość:**	Torba próżniowa (2 kg, 12,5 kg)
15	**Organ kontrolny:**	DE-ÖKO-001 Zgodnie z unijnym rozporządzeniem 848/2018 i 279/2021
16	**Pochodzenie surowca:**	Rolnictwo UE
17	**Dodatkowe informacje:** Firma Ernst Böcker GmbH&Co.KG, produkuje zakwasy w tradycyjny sposób. W tym procesie dojrzały zakwas jest używany do inicjowania nowego zakwasu, dlatego zakwasy są produkowane zgodnie z zasadą „naturalnej czystej kultury”- kwas do kwasu. Gwarantuje to spójny skład bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie, który jest regularnie kontrolowany przez wewnętrzne laboratorium. Firma produkuje swoje towary w Niemczech. Według Rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 żaden z produktów nie musi być oznaczony jako GMO. Produkty nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z Rozp. (UE) 1169/2011 nie stosuje się nanotechnologii. Produkty i opakowania są zgodne z europejskimi i niemieckimi przepisami dotyczącymi żywności. Podczas użytkowania zaleca się sprawdzenie deklaracji każdego produktu zgodnie z lokalnymi wymogami prawnymi, aby zapewnić prawidłowe oznakowanie. Producent posiada certyfikaty: IFS, EKO, BIO-Suisse, Bioland, Kosher.	
18	**Kraj produkcji:**	Niemcy
19	**Stan informacji:**	03.01.2022r.

*** Produkty BIO (kontrolowane biologiczne uprawy)**