SPECYFIKACJA PRODUKTU

1.	**BÖCKER nazwa produktu:**	**Böcker Buchweizensauer (wysuszony zakwas gryczany)**
2.	**BÖCKER numer artykułu:**	**84-000-800**
3.	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Brązowo-beżowy Kwaśny, aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Sypka
4.	**Zastosowanie:** Dozowanie	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa 4-8 % 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	 < 8 % ok.3.6 85±9
9.	**Składniki:**	Produkty przemiału gryki
10.	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Może zawierać śladowe ilości zbóż zawierające gluten
11.	**Wartość odżywcza w 100 g produktu**: Wartość energetyczna (energia): Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe - jednonienasycone kwasy tłuszczowe - wielonienasycone kasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - cukry - alkohole wielowodorotlenowe - skrobia Błonnik Białko Sól	Średnio 1600 kJ / 378 kcal 3,2 g 0,9 g 1,5 g 0,8 g 67,0 g 2,5 g 0,4 g 51,0 g 4,2 g 14,0 g 0,0 g
12.	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych (30º) *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* Zarodki *Clostridia* redukujące siarczyny *Salmonella*	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 (II)
	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 (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. 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. Aktualne certyfikaty IFS, Bio, Bio Suisse, Bioland, Koszerności i produktów Halal znajdują się na stronie http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate. Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.	
16.	**Stan informacji:**	24.06.2021r.