

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu :	Böcker Couleur
2	BÖCKER numer artykułu:	84 000 206
3	Nazwa produktu:	Wysuszony zakwas
4	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Ciemno brązowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
5	Zastosowanie: Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 2-4% w odniesieniu do bazy mąki
6	Warunki przechowywania:	W chłodnym i suchym miejscu
7	Przydatność do spożycia:	12 miesięcy,
8	Oznakowanie partii produkcyjnej:	8 – cyfrowy numer produktu
9	Właściwości technologiczne: Wilgotność Wartość pH Kwasowość	< 5% ok.3,4 180 ± 18 %
10	Składniki:	Zmielone produkty żytnie , ekstrakt sło du jęczmiennego
11	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Produkty zawierające gluten (żyto jęczmień)
12	Wartości odżywcze w 100 g produkty: Wartość energetyczna (energia) Tłuszczowe w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1224 kJ / 292 kcal 2,4 g 0,4 g 26 g 4,3 g 35 g 14 g 0,1 g
13	Dane mikrobiologiczne: Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°) <i>Escherichia coli</i> Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> zarodki <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny <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
14	Kraj pochodzenia:	Niemcy
15	Opakowanie:	25 kg- worek papierowy z folią PE od wewnątrz 600 kg/Paleta
16	Oznaczenie opakowania:	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	Dane związane z Kartą Charakterystyki	Zakwas suszony (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	

	<p>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>	
18	Stan informacji:	09.01.2023r.