

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu	BÖCKER Dinkel Vollkorn Sauer
2	BÖCKER numer artykułu	84 000 500
3	Oznaczenie	Wysuszony zakwas orkiszowy
4	Opis produktu Kolor Zapach Smak Konsystencji	Beżowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Sypka
5	Zastosowanie: Dawkowanie	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 3-4 % w odniesieniu do 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 Całkowita kwasowość	< 7 % ok.3,3 130±13
10	Składniki	Mąka <u>orkiszowa</u> pełnoziarnista
11	Składniki z potencjałem alergennym Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (orkisz)
12	Wartości odżywcze (wg rozp. 1169/2011): Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1514 kJ / 357 kcal 2,6 g 0,4 g 57,0 g 0,6 g 8,7 g 15,0 g 0,0 g
13	Dane mikrobiologiczne: Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°C) <i>Escherichia coli</i> Formy pleśni Gronkowce koagulazo dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> Zarodniki <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny <i>Salmonella</i>	<10 ⁶ /g <10 ² /g <10 ⁴ /g <10 ³ /g <10 ³ /g <10 ³ /g 0/25g
14	Kraj pochodzenia:	Niemcy
15	Opakowanie:	20 kg worek papierowy z folią PE od wewnątrz
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)

18	<p>Dodatkowe informacje:</p> <p>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.</p> <p>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.</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>
19	<p>Stan informacji:</p> <p style="text-align: right;">04.01.2023r.</p>