

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

<b>1</b>	<b>BÖCKER oznaczenie produktu:</b>	<b>BÖCKER Direkt 25 (płynny zakwas pszenny)</b>
<b>2</b>	<b>BÖCKER numer artykułu:</b>	<b>86 000 202</b>
<b>3</b>	<b>Opis produktu:</b> Kolor Zapach Smak Konsystencja	Płynny zakwas pszenny stabilizowany octem i solą Jasnobeżowy Aromatyczny Aromatyczny, lekko kwaśny Pynna
<b>4</b>	<b>Zastosowanie</b> Dozowanie:	Produkcja pieczywa 5-10% w odniesieniu do bazy mąki
<b>5</b>	<b>Warunki przechowywania:</b>	W chłodnym i suchym miejscu, po otwarciu opakowania, przechowywać w temp. +4°C do +6°C i szybko zużyć Produkt płynny może się rozwarstwiać, należy wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie przed użyciem
<b>6</b>	<b>Trwałość produktu:</b>	9 miesięcy
<b>7</b>	<b>Oznakowanie partii produkcyjnej:</b>	8 – cyfrowy numer produktu
<b>8</b>	<b>Właściwości technologiczne:</b> Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	ok. 60% ok. 3,4 25 ± 5
<b>10</b>	<b>Składniki:</b>	Zakwas ( zmielone produkty <b>pszenne</b> , woda), ocet spirytusowy, sól, skrobia <b>pszenna</b>
<b>11</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym</b> Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
<b>12</b>	<b>Wartości odżywcze w 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna ( energia ) Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe - jednonienasycone kwasy tłuszczowe - wielonienasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukry - Alkohole wielowodorotlenowe - Skrobia Błonnik Białko Sól	Średnio 667 kJ / 157 kcal 0,6 g 0,3 g 0,2 g 0,2 g 31,0 g 1,3 g 0,3 g 28,0 g 1,3 g 4,5 g 5,5 g
<b>13</b>	<b>Dane mikrobiologiczne:</b> 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 <sup>6</sup> /g <10 <sup>1</sup> /g <10 <sup>4</sup> /g <10 <sup>3</sup> /g <10 <sup>3</sup> /g <10 <sup>3</sup> /g 0/25g
<b>14</b>	<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy
<b>15</b>	<b>Oznaczenie opakowania</b>	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
<b>16</b>	<b>Opakowanie:</b>	15 kg Bag-in-Box
<b>17</b>	<b>Dane związane z kartą charakterystyki</b>	Zakwas płynny lub w postaci pasty ( zawartość kwasu 1≤5 % ) -Karta charakterystyki nie jest konieczna
<b>18</b>	<b>Dodatkowe informacje:</b> 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	

	<p>wewnętrzne laboratorium firmy Böcker.</p> <p>Firma Ernst Böcker GmbH &amp; 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 <a href="http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate">http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate</a>.</p> <p>Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim</p>	
<b>19</b>	<b>Stan informacji:</b>	21.04.2021r.