SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER Kartoffelpaste**
2	**BÖCKER numer artykułu:**	**86 000 650**
3	**Nazwa żywnościowa:**	Zakwas w postaci pasty stabilizowany octem i solą
4	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Beżowy Kwaśny, aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Pasta
5	**Zastosowanie :** Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej 25 % w odniesieniu do bazy mąki
6	**Warunki przechowywania:**	W chłodnym miejscu, zawsze zamknięte opakowanie. Po otwarciu przechowywać w temp. +4 ° C do +6 ° C i szybko zużyć
7	**Trwałość produktu:**	9 miesięcy
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	Ośmiocyfrowy numer partii
9	**Właściwości technologiczne:** Zawartość wody Wartość pH Całkowita kwasowość	 ok.59 % ok. 3,8 21±5
10	**Składniki:**	Zakwas ziemniaczany: (woda, płatki ziemniaczane (10%,), słód (**pszenny**, **jęczmienny**), mąka **pszenna**, ocet winny, suszone ziemniaki (10%), sól, przyprawy.
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże zawierające gluten (**pszenica, jęczmień**)
12	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym; - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 571 kJ / 135 kcal 0,3 g 0,1 g 29,0 g 3,3 g 1,4 g 2,0 g 8,2 g
13	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* *Salmonella* Zarodniki *Clostridia* redukujące siarczyny	 $<10^6$/g $<10^1$/g $<10^4$/g $<10^3$g $<10^3$g 0/25g $<10^3$/g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Oznaczenie opakowania**:	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	**Opakowanie:**	16 kg PE-wiadra
17	**Związek z kartą charakterystyki** :	Karta charakterystyki nie jest wymagana.
18	**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.	
19	**Stan informacji**:	01.12.2022r.