

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu	BÖCKER Roggen 80 (wysuszony zakwas żytni)
2	BÖCKER numer artykułu	84-000-213
3	Opis produktu Kolor Zapach Smak Konsystencja	Wysuszony zakwas żytni Jasnobeżowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
4	Zastosowanie Dozowanie:	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej 1-10 % w odniesieniu do mąki
5	Warunki przechowywania	W chłodnym i suchym miejscu
6	Przydatność do spożycia:	12 miesięcy
7	Oznakowanie partii produkcyjnej	8 – cyfrowy numer partii
8	Właściwości technologiczne: Wilgotność Wartość pH Całkowita kwasowość	< 10 % ok.3,6 80±5
9	Składniki	Produkty przemiału <u>żyta</u>
10	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże zawierające gluten (żyto)
11	Wartości odżywcze w 100 g produktu:: Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: - Cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1364 kJ / 324 kcal 1,7 g 0,4 g 51,0 g 1,7 g 21,0 g 11,0 g 0,0 g
12	Dane mikrobiologiczne: Liczba komórek bakterii mezofilnych (30 °C) <i>Escherichia coli</i> Pleśnie Gronkowce koagulazo dodatnie przypuszczalnie <i>Bacillus cereus</i> zarodniki <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny <i>Salmonella</i>	Jtk/g <10 ⁶ <10 ² <10 ⁴ <10 ³ <10 ³ <10 ³ n.n. 25
13	Kraj pochodzenia:	Niemcy
14	Opakowanie:	Worek papierowy 25 kg z folią PE od wewnątrz
15	Oznaczenie opakowania	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	Dane związane z kartą charakterystyki	Wysuszony zakwas (I)
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		

	<p>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>	
17	Stan informacji	09.11.2023r.