

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

<b>1</b>	<b>BÖCKER oznaczenie produktu:</b>	<b>BÖCKER S.E.R.</b> (BÖCKER 350 )
<b>2</b>	<b>BÖCKER numer artykułu:</b>	<b>84-000-200</b>
<b>3</b>	<b>Oznaczenie:</b>	Wysuszony zakwas żytni
<b>4</b>	<b>Charakteryzacja:</b> Kolor Zapach Smak Konsystencja	Beżowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
<b>5</b>	<b>Zastosowanie:</b> <b>Dozowanie:</b>	Produkcja pieczywa 1-4% w odniesieniu do całkowitej ilości mąki
<b>6</b>	<b>Warunki przechowywania</b>	W chłodnym i suchym miejscu
<b>7</b>	<b>Trwałość produktu:</b>	12 miesięcy
<b>8</b>	<b>Oznakowanie partii produkcyjnej:</b>	8– cyfrowy numer produktu
<b>9</b>	<b>Właściwości technologiczne:</b> Wilgotność Wartość pH Całkowita kwasowość miareczkowa	   $< 5 \%$ ok.3,4 $200 \pm 20\%$
<b>10</b>	<b>Składniki:</b>	Produkty przemiału <u>żyta</u>
<b>11</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (żyto)
<b>12</b>	<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna w 100 g produktu: Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukier Błonnik Białko Sól	Średnio 1160 kJ / 278 kcal 3,1 g 0,5 g 14,0g 1,2 g 42,0 g 16,0 g 0,0 g
<b>13</b>	<b>Dane mikrobiologiczne:</b> Całkowita liczba bakterii tlenowych..... <i>Escherichia coli</i> ..... Pleśnie..... Gronkowce koagulazo dodatnie..... Przypuszczalny <i>Bacillus cereus</i> ..... Zarodniki siarczynu redukujące <i>Clostridium</i> <i>Salmonella</i> .....	 ..... $<10^6/g$ ..... $<10^2/g$ . ..... $<10^4/g$ ..... $<10^3/g$ . ..... $<10^3/g$ ..... $<10^3/g$ .....nieobecna w 25 g
<b>14</b>	<b>Kraj pochodzenia (produkcji).....</b>	.....Niemcy
<b>15</b>	<b>Opakowanie:</b>	25 kg- worek papierowy z folią PE od wewnątrz
<b>16</b>	<b>Oznaczenie opakowania:</b>	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
<b>17</b>	<b>Dane związane z kartą charakterystyki</b>	Wysuszony zakwas ( II )
	<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 wewnętrzne laboratorium firmy Böcker.	

	<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>18</b>	<b>Stan informacji</b>	09.01.2023 r.