

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

<b>1</b>	<b>BÖCKER oznaczenie produktu:</b>	<b>BÖCKER Sprossenpaste Roggen (pasta z kielkami żyta)</b>
<b>2</b>	<b>BÖCKER numer artykułu:</b>	<b>86 000 508</b>
<b>3</b>	<b>Oznaczenie produktu:</b>	Zakwas z wysuszonymi kielkami żyta stabilizowany octem i solą
<b>4</b>	<b>Opis produktu:</b> Kolor Zapach Smak Konsystencja	Brązowy Aromatyczny, słodowy Lekko kwaśny, aromatyczny Pasta
<b>5</b>	<b>Zastosowanie:</b>  <b>Dozowanie:</b>	Produkcja pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i produkt musi być poddany obróbce termicznej 10-40% w odniesieniu do bazy mąki
<b>6</b>	<b>Warunki przechowywania:</b>	W miejscu chłodnym i suchym, po otwarciu przechowywać w temp. 4 °C do 6 °C i zużyć szybko.
<b>7</b>	<b>Trwałość produktu:</b>	270 dni
<b>8</b>	<b>Oznakowanie partii produkcyjnej:</b>	8 – cyfrowy numer produktu
<b>9</b>	<b>Cechy technologiczne:</b> Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	ok. 52 % ok. 3,9 27 ± 3
<b>10</b>	<b>Składniki:</b>	Zakwas (woda, mąka żytnia), suszone kielki żyta (21%), ocet winny, sól
<b>11</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże zawierające gluten (żyto)
<b>14</b>	<b>Wartości odżywcze ( VO 1169/2011):</b> Wartość energetyczna ( energia ) Tłuszcz, -nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany w tym - cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 682 kJ / 161 kcal 0,7 g 0,1 g 31,0 g 3,8 g 4,7 g 3,8 g 5,0 g
<b>15</b>	<b>Dane mikrobiologiczne:</b> Całkowita liczba bakterii tlenowych <i>Escherichia coli</i> Pleśnie/drożdże Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> <i>Salmonella</i> zarodki <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny	 <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 0/25g <10 <sup>3</sup> /g
<b>16</b>	<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy
<b>17</b>	<b>Oznaczenie opakowania:</b>	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
<b>18</b>	<b>Opakowanie:</b>	16 kg PE-wiadra
<b>19</b>	<b>Dane związane z kartą charakterystyki:</b>	Karta charakterystyki nie jest konieczna

### **Dodatkowe informacje:**

Firma Ernst Bocker 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 Bocker.

Firma Ernst Bocker GmbH & Co. KG produkuje swoje produkty w Niemczech. Zgodnie z Rozporządzeniem ( WE ) nr 1830/2003

żaden z produktów firmy Bocker 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.

<b>20</b>	<b>Stan informacji:</b>	08.12.2022r.
-----------	-------------------------	--------------