

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	<b>BÖCKER nazwa produktu:</b>	<b>BÖCKER Reis 100</b>
2	<b>BÖCKER numer artykułu:</b>	<b>84-050-602</b>
3	<b>Oznaczenie produktu:</b>	Wysuszony, bezglutenowy zakwas ryżowy
4	<b>Opis produktu:</b> Kolor Zapach Smak Konsystencja	beżowy aromatyczny kwaśny, aromatyczny syпки proszek
5	<b>Zastosowanie:</b>  Dozowanie:	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa bezglutenowego Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej 2-5% w odniesieniu do mąki
6	<b>Warunki przechowywania:</b>	W chłodnym i suchym miejscu
7	<b>Przydatność do spożycia:</b>	12 miesięcy Produkt naturalny, polega naturalnym zmianom
8	<b>Oznakowanie partii produkcyjnej:</b>	8 – cyfrowy numer
9	<b>Właściwości technologiczne:</b> Wilgotność wartość pH kwasowość	< 7% ok. 3,4 100±10
10	<b>Składniki :</b>	Ryżowe zmielone produkty
11	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (UE) 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Nie zawiera glutenu, gluten poniżej < 20 ppm
12	<b>Technika genowa:</b> Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003 i (WE)1829/2003 ze zmianami	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
13	<b>Wartości odżywcze w 100 g ( VO 1169/2011):</b> Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz , w tym: -kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1545 kJ / 365 kcal 3,1 g 0,8 g 69,0 g 10,0 g 4,0 g 8,3 g 0,0 g
14	<b>Dane mikrobiologiczne:</b> aerobowa mezofilna ilość zarodków <i>Escherichia coli</i> Pleśnie i 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>2</sup> /g <10 <sup>4</sup> /g <10 <sup>3</sup> /g <10 <sup>3</sup> /g 0/25g <10 <sup>3</sup> /g
15	<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy
16	<b>Oznaczenie opakowania:</b>	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	<b>Opakowanie:</b>	Worek papierowy 25 kg
18	<b>Dane związane z kartą charakterystyki:</b>	Wysuszony zakwas (5≤10% kwas)

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.

<b>19</b>	<b>Dane informacyjne:</b>	01.12.2022r.
-----------	---------------------------	--------------