

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

<b>1</b>	<b>BÖCKER oznaczenie produktu :</b>	BÖCKER BIO MYLANESE LIEVITO NATURALE
<b>2</b>	<b>BÖCKER numer artykułu:</b>	B0001K
<b>3</b>	<b>Opis produktu:</b> Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter do pszennych delikatnych zakwasów Jasny, płowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Płynny, nadaje się do pompowania
<b>4</b>	<b>Zastosowanie :</b>  Dozowanie	Produkcja pieczywa i wyrobów cukierniczych Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 100 % (baza mąki)
<b>5</b>	<b>Docelowa grupa konsumentów</b>	Ogół konsumentów z wyłączeniem alergików
<b>6</b>	<b>Warunki transportu:</b>	Transport chłodniczy w temp. +4°C do +6°C
<b>7</b>	<b>Warunki przechowywania:</b>	Przechowywać w temperaturze od +4°C do +6°C. Szybko zużyć po otwarciu. Płyn może osiadać. Wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie przed użyciem. Aktywny zakwas: Podczas przechowywania pojemnik może pęcznieć.
<b>8</b>	<b>Trwałość produktu:</b>	ok.3 tygodnie, po dostarczeniu przechowywać w temp. od +4 do +6°C, po otwarciu zużyć jak najszybciej
<b>9</b>	<b>Oznakowanie partii produkcyjnej:</b>	Data produkcji jest jednocześnie numerem partii
<b>10</b>	<b>Cechy technologiczne:</b> Zawartość wody Wartość pH	ok. 55% ok.3,9
<b>11</b>	<b>Składniki:</b>	Produkty przemiału <b>pszenicy BIO*</b> ,woda
<b>12</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą  <b>Zagrożenia zdrowotne</b>	Zboże z zawartością glutenu ( <b>pszenica</b> )  <b>Alergeny-gluten</b>
<b>13</b>	<b>Wartość odżywcza (rozp.1169/2011):</b> Wartość energetyczna ( energia ) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym; - Cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 745 kJ / 176 kcal 0,6 g 0,2 g 34,0 g 0,1 g 1,0 g 4,7 g 0,0g <i>Podczas przechowywania wartości odżywcze mogą ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny.</i>



14	<b>Dane mikrobiologiczne</b> Bakterie kwasu mlekowego Drożdże zakwasowe	ok. $1 \times 10^9 \pm 50\%$ jtk/g ok. $5 \times 10^6 \pm 50\%$ jtk/g
15	<b>Niewłaściwe użycie</b>	Spożycie poza datą minimalnej trwałości
16	<b>Organ kontrolny:</b>	PL-EKO-001 Zgodnie z unijnym rozporządzeniem 2018/848 i 2021/279
17	<b>Pochodzenie surowca:</b>	Rolnictwo UE
18	<b>Dodatkowe informacje:</b> Firma Malmon Radosław Malmon produkuje zakwas w tradycyjny sposób. Dojrzały zakwas służy do rozpoczęcia fermentacji nowego zakwasu. Nasze zakwasy powstają ten sposób zgodnie z zasadą czystej naturalnej hodowli od zakwasu do zakwasu. Dzięki temu skład bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie jest zawsze stabilny. Są one dokładnie badane przez nasze wewnętrzne laboratorium. Produkt wytwarzany jest w Polsce. Zgodnie z obecnym stanem wiedzy, wszystkie wytwarzane produkty nie muszą być oznakowane zgodnie z z Rozp. w sprawie Inżynierii Genetycznej 1829/2003, 1830/2003. Nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z Rozp. 1169/2011 nie jest stosowana nanotechnologia. Produkt i opakowanie są zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego UE oraz niemieckiego prawa żywnościowego. W przypadku stosowania produktu zaleca się sprawdzenie deklaracji pod kątem zgodności z lokalnymi wymogami prawnymi w celu zapewnienia prawidłowego oznakowania produktu. Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są poufne i nie wolno ich przekazywać osobom trzecim	
19	<b>Kraj produkcji:</b>	Polska
20	<b>Stan informacji:</b>	02.05.2023 r.

\* Produkty BIO (kontrolowane biologiczne upraw)

