

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu:	BÖCKER Bio Vollkorn Sauer
2	BÖCKER numer artykułu:	84 000 202
3	Oznaczenie:	Bio wysuszony zakwas żytni
4	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Jasnobrązowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
5	Zastosowanie: Dozowanie	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa 3-8 % w odniesieniu do mąki
6	Warunki przechowywania:	W chłodnym i suchym miejscu
7	Przydatność do spożycia:	12 miesięcy
8	Oznakowanie partii produkcyjnej:	8 – cyfrowy numer partii
9	Właściwości technologiczne: Wilgotność Wartość pH Kwasowość	< 7 % ok.3,3 140±14%
10	Składniki:	BIO Żytnia mąka razowa
11	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu
12	Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nieobowiązkowe w oznakowaniu
13	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1427 kJ / 337 kcal 1,8 g 0,4 g 57,0 g 3,1 g 13,0 g 9,3 g 0,0 g
14	Dane mikrobiologiczne: aerobowa mesofilna ilość zarodków <i>Escherichia coli</i> Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> <i>Salmonella</i> zarodki siarczynu redukującego <i>Clostridia</i>	<10 ⁶ /g <10 ² /g <10 ⁴ /g <10 ³ /g <10 ³ /g 0/25g <10 ³ /g
15	Oznaczenie opakowania:	Producent, nazwa produktu, numer partii, waga, data minimalnej trwałości, kod kreskowy GTIN 128.
16	Opakowanie:	Worek papierowy 25 kg
17	Urząd kontroli:	DE-ÖKO-006
18	Pochodzenie surowca:	Rolnictwo UE
19	Dane związane z kartą charakterystyki :	Wysuszony zakwas (II)
20	Stan informacji:	10.11.2023r..

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 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.