

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu :	BÖCKER BIO Myländer
2	BÖCKER numer artykułu:	82-901-100
3	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter do pszennej fermentacji Jasny, płowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Płynny, nadaje się do pompowania
4	Zastosowanie : 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)
5	Warunki transportu:	Transport chłodniczy w temp. +4°C do +6°C
6	Warunki przechowywania:	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.
7	Trwałość produktu:	ok.3 tygodnie, po dostarczeniu przechowywać w temp. od +4 do +6°C, po otwarciu zużyć jak najszybciej
8	Oznakowanie partii produkcyjnej:	8 – cyfrowy numer partii
9	Cechy technologiczne: Zawartość wody Wartość pH	ok. 55% ok.3,9
10	Składniki:	Produkty przemiału pszenicy BIO* , woda
11	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
12	Wartość odżywcza (rozp.1169/2011): 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>
13	Dane mikrobiologiczne Bakterie kwasu mlekowego Drożdże zakwasowe	ok.1x 10 ⁹ ±50% jtk/g ok.5x 10 ⁶ ±50% jtk/g
14	Organ kontrolny:	DE-ÖKO-006 Zgodnie z unijnym rozporządzeniem 2018/848 i 2021/279
15	Pochodzenie surowca:	Rolnictwo UE
16	Dodatkowe informacje:	Firma Ernst Böcker GmbH&Co.KG, produkuje zakwas w tradycyjny sposób. W tym procesie dojrzały zakwas jest używany do inicjowania nowego zakwasu, dlatego zakwas są produkowane zgodnie z zasadą „naturalnej czystej kultury”- kwas do kwasu. Gwarantuje to spójny skład bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie, który jest regularnie kontrolowany przez wewnętrzne laboratorium. Firma produkuje swoje towary w Niemczech. Według Rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 żaden z produktów nie musi być oznaczony jako GMO. Produkty nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z Rozp. (UE) 1169/2011 nie stosuje się nanotechnologii. Produkty i opakowania są zgodne z europejskimi i niemieckimi przepisami dotyczącymi żywności. Podczas użytkowania zaleca się sprawdzenie deklaracji każdego produktu zgodnie z lokalnymi wymogami prawnymi, aby

	zapewnić prawidłowe oznakowanie. Producent posiada certyfikaty: IFS, EKO, BIO-Suisse, Bioland, Kosher.	
17	Kraj produkcji:	Niemcy
18	Stan informacji:	16.01.2024 r.

* **Produkty BIO (kontrolowane biologiczne upraw)**