

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

<b>1</b>	<b>BÖCKER oznaczenie produktu</b>	<b>BÖCKER Reinzucht – Sauerteig Weizen (czystohodowlany kwas)</b>
<b>2</b>	<b>BÖCKER numer artykułu</b>	<b>82910500-004</b>
<b>3</b>	<b>Opis produktu</b> Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter zakwasowy Jasny brąz Aromatyczny Kwasowy, aromatyczny Krucha/granulat
<b>4</b>	<b>Zastosowanie:</b> Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej. 10% w stosunku do ilości mąki
<b>5</b>	<b>Warunki transportu</b>	do 5 dni nieschłodzony (temp. otoczenia)
<b>6</b>	<b>Warunki przechowywania</b>	w temp. 4-6 °C
<b>7</b>	<b>Okres przydatności</b>	35 dni, po dostarczeniu przechowywać w temp.4-6°C, po otwarciu natychmiast zużyć
<b>8</b>	<b>Oznakowanie partii</b>	Ośmiocyfrowy numer partii
<b>9</b>	<b>Cechy technologiczne</b> Wilgotność Wartość pH Aktywność:	ok.39% ok. 4,3 Wartość pH spada co najmniej o ok. 1,5 stopnia w ciągu 15 godzin fermentacji (28°C, 10% starteru w przeliczeniu na bazę mąki, TA 200)
<b>10</b>	<b>Składniki</b>	Produkty przemiału <u>żyta, pszenicy</u> , woda
<b>11</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (pszenica, żyto)
<b>12</b>	<b>Wartości odżywcze ( V ) 1169/2011 ):</b> Wartość energetyczna /100g Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik pokarmowy Białko Sól	Średnio 1007 kJ / 238 kcal 1,1 g 0,2 g 43,0 g 1,4 g 8,8 g 7,5 g 0,0 g <i>Podczas przechowywania wartość odżywcza może ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny</i>
<b>13</b>	<b>Dane mikrobiologiczne</b> Bakterie kwasu mlekowego Drożdże	jtk/g 1x10 <sup>9</sup> ±50% 5x10 <sup>6</sup> ±50%
<b>14</b>	<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy
<b>15</b>	<b>Oznaczenie opakowania</b>	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GETIN 128
<b>16</b>	<b>Opakowanie:</b>	Torba foliowa, 1 kg
<b>17</b>	<b>Dane związane z kartą charakterystyki</b>	Brak danych dotyczących niebezpieczeństwa produktu
<b>Dodatkowe informacje:</b> 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 (		

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aktualne certyfikaty IFS, Bio, Bio Suisse, Bioland, Koszerności i produktów Halal znajdują się na stronie <a href="http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate">http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate</a>.</p> <p>Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.</p>
<b>18</b>	<p><b>Stan informacji</b> <span style="float: right;">17.01.2023r.</span></p>