

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu :	BÖCKER BIO MYLANESE LIEVITO NATURALE
2	BÖCKER numer artykułu:	B0001
3	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter do pszennych delikatnych zakwasów 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	Docelowa grupa konsumentów	Ogół konsumentów z wyłączeniem alergików
6	Warunki transportu:	Transport chłodniczy w temp. +1°C do +6°C
7	Warunki przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od +1°C do +6°C. Szybko zużyć po otwarciu. Płyn może osiadać. Wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie przed użyciem. Aktywny zakwas: Podczas przechowywania pojemnik może pęcznieć.
8	Trwałość produktu:	ok.3 tygodnie, po dostarczeniu przechowywać w temp. od +1 do +6°C, po otwarciu zużyć jak najszybciej
9	Oznakowanie partii produkcyjnej:	Data produkcji jest jednocześnie numerem partii
10	Cechy technologiczne: Zawartość wody Wartość pH	ok. 55% ok.3,6±0,4
11	Składniki:	Produkty przemiału pszenicy BIO* ,woda
12	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą Zagrożenia zdrowotne	Zboże z zawartością glutenu (pszenica) Alergeny- gluten
13	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>



14	Dane mikrobiologiczne Bakterie kwasu mlekowego z rodzaju <i>Lactobacillus</i> Drożdże zakwasowe z rodzaj <i>Candida</i>	ok. $1 \times 10^9 \pm 50\%$ jtk/g ok. $5 \times 10^6 \pm 50\%$ jtk/g
15	Niewłaściwe użycie	Spożycie poza datą minimalnej trwałości
16	Organ kontrolny:	PL-EKO-001 Zgodnie z unijnym rozporządzeniem 2018/848 i 2021/279
17	Pochodzenie surowca:	Rolnictwo UE
18	Opakowanie:	15 kg/ kanister HDPE
19	Dodatkowe informacje: 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	
20	Kraj produkcji:	Polska
21	Stan informacji:	14.02.2025 r.

* Produkty BIO (kontrolowane biologiczne upraw)

