



BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu:	BÖCKER M 40 (Wysuszony zakwas pszenny)
2	BÖCKER numer artykułu:	84-000-316
3	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Beżowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Sypka
4	Zastosowanie : Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej. 2 - 5 % w odniesieniu do bazy mąki
5	Warunki przechowywania:	W chłodnym i suchym miejscu
6	Przydatność do spożycia:	12 miesięcy
7	Oznaczenie partii produkcyjnej:	8– cyfrowy numer produktu
8	Właściwości technologiczne: Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	< 11% ok. 3,5 40 ± 5
10	Składniki:	Produkty przemiału pszenicy , sól pszenny
11	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
12	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna w 100 g produktu: Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukier Błonnik Białko Sól	Średnio 1525 kJ / 360 kcal 1,5 g 0,7 g 70,0 g 1,4 g 4,7 g 12,0 g 0,0 g
13	Dane mikrobiologiczne: Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°C) <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> Pleśnie i drożdże Gronkowce koagulazo-dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> Zarodniki <i>Clostridia</i> redukujące siarczynę	<10 ⁶ /g <10 ² /g 0/25g <10 ⁴ /g <10 ³ /g <10 ³ /g <10 ³ /g
14	Kraj pochodzenia:	Niemcy
15	Opakowanie:	Worek papierowy 25 kg
16	Oznaczenie opakowania:	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	Dane związane z kartą charakterystyki	Karta charakterystyki nie jest konieczna
18	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	

	<p>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.</p>
19	<p>Stan informacji 20.01.2025r.</p>