SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER nazwa produktu**	**BÖCKER Reinzucht – Sauerteig** **(czysto hodowlany zakwas)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	82-100-000
3	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter zakwasowy Jasnobrązowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Pasty
4	**Zastosowanie** **Dozowanie**	Produkcja pieczywa 10% w stosunku do ilości mąki
5	**Warunki transportu:**	Niechłodzony do 5 dni
6	**Warunki przechowywania:**	Przechowywać w chłodzie w temp. od 1°C do 6°C
7	**Okres przydatności**:	35 dni , po dostarczeniu schłodzić w temp. od 1ºC do 6°C. Po otwarciu natychmiast zużyć.
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	8 – cyfrowy numer partii
9	**Cechy technologiczne** Wilgotność Wartość pH Aktywność	 ok.39% ok. 4 ,1 Wartości pH spada co najmniej o 1,5 jednostki w ciągu 15 godzin fermentacji (28ºC, 10 % starteru na bazę mąki, TA 200)
10	**Składniki**	Produkty przemiału **żyta,** woda
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (żyto)
12	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1036 kJ / 245 kcal 1,1 g 0,3 g 47 g 1,2 g 6,6 g 6,3 g 0,0 g *Podczas przechowywania wartości odżywcze mogą ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny*.
13	**Dane mikrobiologiczne**: Żywe kultury bakterii kwasu mlekowego Drożdże zakwasowe	jtk/g ok. $1x10^9$ /g ± 50% ok. 5 x 10^6/g ± 50 %
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Oznaczenie opakowania**:	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	**Opakowanie:**	Torba foliowa, 1 kg
17	**Dodatkowe informacje:** Firma Ernst Böcker GmbH&Co.KG, produkuje zakwasy w tradycyjny sposób. W tym procesie dojrzały zakwas jest używany do inicjowania nowego zakwasu, dlatego zakwasy 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.	
18	**Dane związane z kartą charakterystyki:**	Brak danych dotyczących niebezpieczeństwa produktu

Ernst Böcker GmbH & Co. KG · Ringstraße 55-57 · 32427 Minden, Germany · Tel. +49/571/83799-0 · Fax +49/571/83799-20 ·
www.sauerteig.de · info@sauerteig.de

1	**BÖCKER nazwa produktu**	**BÖCKER Reinzucht – Sauerteig (czysto hodowlany zakwas)**
19	**Stan informacji**:	13.01.2025 r.