

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER nazwa produktu	BÖCKER Reinzucht – Sauerteig (czystohodowlany kwas)
2	BÖCKER numer artykułu	82-100-000
3	Opis produktu Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter zakwasowy Jasnobrazowy 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 1°C 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 (28°C, 10 % starteru na bazę mąki, TA 200)
10	Składniki	Produkty przemiału <u>żyta</u> , 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
		<i>Podczas przechowywania wartości odżywcze mogą ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny.</i>
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 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.
18	Dane związane z kartą charakterystyki:	Brak danych dotyczących niebezpieczeństwa produktu

1	BÖCKER nazwa produktu	BÖCKER Reinzucht – Sauerteig (czystohodowlany kwas)
19	Stan informacji:	13.01.2025 r.