

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu:	BÖCKER S.E.R. (BÖCKER 350)
2	BÖCKER numer artykułu:	84-000-200
3	Oznaczenie:	Wysuszony zakwas żytni
4	Charakteryzacja: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Beżowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
5	Zastosowanie: Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej 1-4% w odniesieniu do całkowitej ilości mąki
6	Warunki przechowywania	W chłodnym i suchym miejscu
7	Trwałość produktu:	12 miesięcy
8	Oznakowanie partii produkcyjnej:	8– cyfrowy numer produktu
9	Właściwości technologiczne: Wilgotność Wartość pH Całkowita kwasowość miareczkowa	 < 5 % ok.3,4 200±20
10	Składniki:	Produkty przemiału <u>żyta</u>
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 w 100 g produktu: Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukier Błonnik Białko Sól	Średnio 1160 kJ / 278 kcal 3,1 g 0,5 g 14,0g 1,1 g 42,0 g 16,0 g 0,0 g
13	Dane mikrobiologiczne: Całkowita liczba bakterii tlenowych..... <i>Escherichia coli</i> Pleśnie..... Gronkowce koagulazo dodatnie..... Przypuszczalny <i>Bacillus cereus</i> Zarodniki siarczynu redukujące <i>Clostridium</i> <i>Salmonella</i><10 ⁶ /g<10 ² /g.<10 ⁴ /g<10 ³ /g.<10 ³ /g<10 ³ /gnieobecna w 25 g
14	Kraj pochodzenia (produkcji).....Niemcy
15	Opakowanie:	25 kg- worek papierowy z folią PE od wewnątrz
16	Oznaczenie opakowania:	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	Dane związane z kartą charakterystyki	Wysuszony zakwas (II)
	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	

	<p>czystej kultury” - kwaśne do kwaśnego. Gwarantuje to stałą kompozycję bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie, które kontrolowane jest przez wewnętrzne laboratorium firmy Böcker.</p> <p>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 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 http://www.sauerteig.de/index.php/de/zertifikate.</p> <p>Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.</p>	
18	Stan informacji	13.01.2025 r.