

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu:	BÖCKER ActiVivo Wheat
2	BÖCKER numer artykułu;	B0004
3	Oznaczenie:	Zakwas płynny
4	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Jasny, płowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Płynna, przeznaczona do pompowania
5	Zastosowanie Dozowanie:	Produkcja chleba i pieczywa Mąka i zakwas nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej 10-30% w odniesieniu do mąki
6	Docelowa grupa konsumentów	Ogół konsumentów z wyłączeniem alergików
7	Warunki przechowywania:	W chłodnym miejscu w temp. 4-6°C Produkt płynny, może się rozwarstwić. Przed użyciem należy wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie
8	Trwałość produktu:	60 dni; po dostawie schłodzić w temp. 4-6°C. Po otwarciu szybko zużyć
9	Oznakowanie partii produkcyjnej:	Numer partii to jednocześnie data produkcji
10	Właściwości technologiczne: Wartość pH	3,6±0,4 <i>Wartości mogą się zmieniać ponieważ jest to produkt aktywny</i>
11	Składniki:	Mąka pszenna , woda
12	Składniki z potencjałem alergennym Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami Zagrożenia zdrowotne	Zboże z zawartością glutenu (pszenica) Alergeny- gluten
13	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 877 kJ / 207 kcal 0,8 g 0,2 g 39 g 0 g 1,8 g 6,2 g 0 g
14	Kraj pochodzenia/produkcji:	Polska Rolnictwo UE
15	Oznaczenie opakowania	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia
16	Opakowanie:	15 kg kanister PE



17	Dane związane z Kartą Charakterystyki:	Nie jest wymagana
18	Niewłaściwe użycie	Spożycie poza datą minimalnej trwałości
19	Kod CN	19019099
20	Opakowanie:	Kontener IBC, 800 kg
21	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. 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.	
22	Stan informacji:	04.03.2025r.

