SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER Baguette und Brötchen Mix (Mix na bułki)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	**89 000 400**
3	**Oznaczenie:**	Mix do bułek bezglutenowych
4	**Opis produktu** Kolor Zapach	 Beżowy Charakterystyczny
5	**Zastosowanie:** **Dozowanie:**	Produkcja bagietek, bułek i innego drobnego pieczywa bezglutenowego. Mąki i mieszanki piekarnicze nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej 100%
6	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
7	**Przydatność do spożycia:**	9 miesięcy, produkt naturalny, podlega naturalnym zmianom
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfr
9	**Składniki**	Mąka (ryżowa, kukurydziana), ,skrobia z tapioki , skrobia ziemniaczana, mąka z łusek babki jajowatej, substancja zagęszczająca: hydroksypropylometyloceluloza
10	**Składniki z potencjałem alergennym*:* zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia (UE) 1169/2011 z późniejszymi zmianami**	Brak, gluten < 20 ppm
11	**Napromieniowanie żywności: (Rozp. (WE) 1169/2011) .**	Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w tej sprawie. Nie stosowana jest nanotechnologia
12	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
13	**Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003**	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
14	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: -kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym; -cukry Błonnik Białko Sól	średnio 1415 kJ/ 334 kcal 0,9 g 0,2 g 73,0 g 0,3 g 8,1 g 4,1 g 0,1 g
15	**Opakowanie**	20 kg torba papierowa
16	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128

	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 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 poufne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.	
17	**Stan informacji**	18.01.2024 r.

BUŁKI BEZGLUTENOWE „ BOCKER BAGUETTE UND BRÖTCHEN MIX”

Receptura 1

1,000 KG Böcker Baguette und brotchen mix

0,920 woda

0,025 kg sól

0,055 kg olej

0,050 kg cukier

<u>0,030 drożdże</u>

Razem: 2,080 kg

Czas mieszania: 5 minut- wolny bieg, 1 minuta- szybki bieg

Wydajność ciasta: 190, Temp. ciasta: 28°C

Masa kęsa bułki: 80-90 g; Masa presy: ok.2,500 kg

Parametry w garowni: 32°C, czas 45 minut, wilgotność: 85%

Parametry wypieku: 230-240°C, 20 minut, zaparowanie 5 sekund

Uwagi (do receptury 1 i 2): Kęsy ciasta należy naciąć.

Do podsypywanie można użyć mąki ryżowej

Receptura nr 2

1,000 kg Böcker Baguette und brotchen mix

0,850 kg wody

0,020 kg soli

0,050 oleju

<u>0,030 kg drożdży</u>

Razem: 1,950 kg

Czas mieszania: 5 minut -wolny bieg

Wydajność ciasta: 185-190, Temperatura ciasta: 28°C

Masa kęsa: 0,80-0,90 g

Parametry garowania: ok. 45 minut, 32°C, 85% wilgotności

Parametry wypieku: 230-240°C, czas: ok. 20 minut, zaparowanie 5 sekund