SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER nazwa produktu**	**BÖCKER BIO Reinzucht Sauerteig Rice (czystohodowlany kwas)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	82-902-200
3	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Bezglutenowy ryżowy starter zakwasowy Biały lekko kwaśny, aromatyczny aromatyczny lepka
4	**Zastosowanie** **Dozowanie**	Produkcja pieczywa 10-30% 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**:	42 dni, po dostarczeniu przechowywać w temp. od 1ºC do 6°C. Po otwarciu natychmiast zużyć.
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	8 – cyfrowy numer partii
9	**Cechy technologiczne** Zawartość wody Wartość pH Aktywność	 ok. 58 % ok. 3,7 Zmniejszenie/spadek wartości pH co najmniej 1,5 jednostki w ciągu 15 godzin fermentacji (28ºC, 10 % starteru na całkowita ilość mąki, TA 200)
10	**Składniki**	Organiczna mąka ryżowa, woda, kultury starterowe
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	brak, gluten <20 ppm
12	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nie ma obowiązku oznakowania
13	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone kwasy tłuszczowe jednonienasycone kwasy tłuszczowe wielonienasycone Węglowodany w tym cukry Alkohole wielowodorotlenowe Skrobia Błonnik Białko Sól	Średnio 714 kJ / 169 kcal 0,7 g 0,1 g 0,4 g 0,2 g 34,0 g 0,0 g 0,3 g 24 g 1,0 g 3,4 g 0,0 g *Podczas przechowywania wartości odżywcze mogą ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny.*
14	**Dane mikrobiologiczne**: Bakterie kwasu mlekowego Drożdże	CFU/g ok. $1x10^9$ /g ± 50% ok. 5 x 10^6/g ± 50 %
15	**Pochodzenie surowca:**	Rolnictwo UE
16	**Organ kontroli ekologicznej:**	DE-ÖKO-001 Produkt jest zgodny z rozporządzeniami (WE) nr 834/2007 i nr 889/2008.
17	**Oznaczenie opakowania**:	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
18	**Opakowanie:**	Torba foliowa, 1 kg

19	**Dane związane z kartą charakterystyki:**	Brak danych dotyczących niebezpieczeństwa produktu
20	**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.	
21	**Kraj produkcji:**	Niemcy
22	**Stan informacji**:	31.05.2019