SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER Goldleinsamenbrot Mix (Mix chleba z dodatkiem nasion złotego lnu)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	**89 000 200**
3	**Opis**	**Mix pieczywa bezglutenowego**
4	**Opis produktu** Kolor Zapach	 Beżowy Siemienia lnianego, swoisty
5	**Zastosowanie**	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa bezglutenowego Mąki i mieszanki piekarnicze nie mogą być spożywane na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej.
6	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
7	**Przydatność do spożycia:**	9 miesięcy
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfr
9	**Dozowanie (w stosunki do mąki)**	100%
10	**Składniki**	skrobia z tapioki, skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, mąka z nasion złotego lnu odtłuszczona (17%), mąka grochowa
11	**Składniki z potencjałem alergennym*:* zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia (UE) 1169/2011 z późniejszymi zmianami**	brak, gluten < 20 ppm
12	**Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003**	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
13	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym; - cukry Błonnik Białko Sól	średnio 1494 kJ/ 353 kcal 3,1 g 0,5 g 62,0 g 1,7 g 8,2 g 15,0 g 0,1 g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Opakowanie**	20 kg torba papierowa
16	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	**Numer rejestracyjny Stowarzyszenia Europejskich Towarzystw Celiakii**	DE – 002 - 014
18	**Stan informacji**	18.01.2024r.

	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 są zgodne z europejskimi i niemieckimi przepisami dotyczącymi żywności . 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 prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.

CHLEB BEZGLUTENOWY „GOLDEN LINSEED BREAD MIX”

Receptura nr 1

1,000 KG Bocker „Golden Linseed Bread Mix”

0,965 kg wody

0,025 kg soli

<u>0,020 kg drożdży</u>

Razem: 2,010 kg

Czas mieszania: 5 minut -wolny bieg,

1 minuta -szybki bieg

Wydajność ciasta: ok.200, Temperatura ciasta: 28°C

Masa kęsa: 0,600 kg

Parametry garowania: 30-45 minut, 32°C, 85% wilgotności

Parametry wypieku: 240°C→210°C, czas: 45-50 minut, zaparowanie 5 sekund

Uwagi (do receptury 1 i 2): Chleb można naciąć, nakłuć radełkiem piekarskim.

Receptura nr 2

1,000 kg „Bocker Golden Linseed Bread Mix”

1,000 kg wody

0,010 kg cukru

0,020 kg soli

<u>0,030 kg drożdży</u>

Razem: 2,060 kg

Czas mieszania: 5 minut -wolny bieg

Wydajność ciasta: ok.200, Temperatura ciasta: 28°C

Masa kęsa: 0,600 kg

Parametry garowania: 30-45 minut, 32°C, 85% wilgotności

Parametry wypieku: 230°C, czas: ok. 22-25 minut, zaparowanie 5 sekund