SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER nazwa produktu:**	**BÖCKER Reis 100**
2	**BÖCKER numer artykułu:**	**84-050-602**
3	**Oznaczenie produktu:**	Wysuszony, bezglutenowy zakwas ryżowy
4	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 beżowy aromatyczny kwaśny, aromatyczny sypki proszek
5	**Zastosowanie:** Dozowanie:	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa bezglutenowego Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej 2-5% w odniesieniu do mąki
6	**Warunki przechowywania:**	W chłodnym i suchym miejscu
7	**Przydatność do spożycia:**	12 miesięcy Produkt naturalny, polega naturalnym zmianom
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	8 – cyfrowy numer
9	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność wartość pH kwasowość	 < 7% ok. 3,4 100±10
10	**Składniki** :	Ryżowe zmielone produkty
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (UE) 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Nie zawiera glutenu, gluten poniżej < 20 ppm
12	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003 i (WE)1829/2003 ze zmianami	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
13	**Wartości odżywcze w 100 g (VO 1169/2011):** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: -kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1546 kJ / 365 kcal 3,1 g 0,8 g 69,0 g 10,0 g 4,0 g 8,3 g 0,0 g
14	**Dane mikrobiologiczne:** Aerobowa mezofilna ilość zarodków *Escherichia coli* Pleśnie i drożdże Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne Bacillus cereus *Salmonella* zarodki Clostridia redukujące siarczyny	 $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$g $<10^3$g 0/25g $<10^3$/g
15	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
16	**Oznaczenie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	**Opakowanie:**	Worek papierowy 25 kg
18	**Dane związane z kartą charakterystyki:**	Wysuszony zakwas (I)

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 prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.		
19	**Dane informacyjne:**	20.01.2025r.