SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER nazwa produktu:**	**BÖCKER Reis 25**
2	**BÖCKER numer artykułu:**	**84-050-500**
3	**Oznaczenie produktu**	Wysuszony, bezglutenowy zakwas ryżowy
4	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 beżowy aromatyczny kwaśny, aromatyczny sypka
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. 5-10% w odniesieniu do mąki
6	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
7	**Przydatność do spożycia:**	12 miesięcy naturalny produkt, podlega naturalnym zmianom
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfr
9	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność pH wartość całkowita kwasowość	 <10% ok. 4,0 25 ± 3
10	**Składniki:**	Produkty przemiału ryżu
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** zgodne z załącznikiem II do rozporządzenia (UE) 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Nie zawiera glutenu, gluten < 20 ppm
12	**Wartości odżywcze w 100g:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz ,w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym - cukry Błonnik Białko Sól	średnio 1530 kJ / 361 kcal 2,0 g 0,5 g 75,0 g 3,3 g 2,0 g 8,3 g 0,0 g
13	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°) *Escherichia coli* Pleśnie i drożdże Gronkowce koagulazo-dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridium* redukujące siarczyny *Salmonella*	**(jtk/g)** $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$/g $<10^3$/g $<10^3$/g 0/25g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Oznaczenie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	**Opakowanie:**	Worek papierowy 25 kg
17	**Dane związane z kartą charakterystyki:**	Karta charakterystyki nie jest konieczna
18	**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.	
19	**Stan informacji:**	14.01.2025r.