SPECYFIKACJA PRODUKTU

1.	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER ROGGENSAUER 200**
2.	**BÖCKER numer artykułu:**	B0007
3.	**Oznaczenie:**	Środek ukwaszający ciasto na bazie zakwasu
4.	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Czerwonobrunatny Aromatyczny-kwasowy Lekko kwaśny Płynna, przeznaczona do pompowania
5.	**Zastosowanie:** **Dozowanie:**	Produkcja pieczywa Mąka i zakwas nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej 1-5%
6.	**Docelowa grupa konsumentów:**	Ogół konsumentów z wyłączeniem alergików
7.	**Warunki przechowywania:**	W miejscu chłodnym i suchym Po otwarciu przechowywać w temperaturze od +2 do +6°C Produkt płynny, może się rozwarstwić. Przed użyciem wstrząsnąć lub wymieszać.
8.	**Trwałość produktu:**	Trwają badania nad produktem rozwojowym
9.	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	Numer partii to jednocześnie data produkcji
10.	**Właściwości technologiczne:** Wartość pH Jednostki kwasowości	 Ok. 2,8 Ok. 200
11.	**Składniki:**	Woda, produkty przemiału żyta, środki ukwaszające (kwas mlekowy, kwas octowy).
12.	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami Zagrożenia zdrowotne	Zboże z zawartością glutenu (żyto) Alergeny- **gluten**

13.	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energi) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio na 100g 566 kJ / 133 kcal 0,4 g 0,1 g 15,0 g 0,4 g 3,0 g 2,2 g 0 g Wartości odżywcze oparte na kalkulacji. Trwają badania laboratoryjne
14.	**Kraj produkcji/pochodzenia:**	Polska Rolnictwo UE
15.	**Oznaczenie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia
16.	**Opakowanie:**	10 kg, opakowanie HDPE typu bag in box
17.	**Dane związane z Kartą Charakterystyki**:	Środek zakwaszający ciasto; ciecz/pasta
18	**Niewłaściwe użycie:**	Spożycie poza datą minimalnej trwałości
19.	**Dodatkowe informacje:** Firma Malmon Radosław Malmon, produkuje swoje produkty w Polsce. Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 żaden z produktów 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 obecnie obowiązujących przepisów żywnościowych. Podczas użytkowania zaleca się sprawdzenie deklaracji każdego produktu pod kątem zgodności z lokalnymi wymogami prawnymi w celu zapewnienia prawidłowego oznakowania. Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są poufne i nie wolno ich przekazywać osobom trzecim.	
20.	**Stan informacji:**	30.07.2026r.
21.	**Kod CN:**	21069098
	Wstępna specyfikacja została stworzona na podstawie próby produktu rozwojowego. Ostateczna specyfikacja i produkt mogą się różnić.	