SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu :**	BÖCKER **BIO MYLANESE LIEVITO NATURALE**
2	**BÖCKER numer artykułu**:	B0001
3	**Opis produktu**: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter do pszennych delikatnych zakwasów Jasny, płowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Płynny, nadaje się do pompowania
4	**Zastosowanie** : Dozowanie	Produkcja pieczywa i wyrobów cukierniczych Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 100 % (baza mąki)
5	**Docelowa grupa konsumentów**	Ogół konsumentów z wyłączeniem alergików
6	**Warunki transportu**:	Transport chłodniczy w temp. +4°C do +6°C
7	**Warunki przechowywania**:	Przechowywać w temperaturze od +4°C do +6°C. Szybko zużyć po otwarciu. Płyn może osiadać. Wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie przed użyciem. Aktywny zakwas: Podczas przechowywania pojemnik może pęcznieć.
8	**Trwałość produktu**:	ok.3 tygodnie, po dostarczeniu przechowywać w temp. od +4 do +6°C, po otwarciu zużyć jak najszybciej
9	**Oznakowanie partii produkcyjnej**:	Data produkcji jest jednocześnie numerem partii
10	**Cechy technologiczne**: Zawartość wody Wartość pH	 ok. 55% ok.3,6±0,4
11	**Składniki**:	Produkty przemiału **pszenicy BIO***,woda
12	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą **Zagrożenia zdrowotne**	Zboże z zawartością glutenu (**pszenica**) Alergeny-**gluten**
13	**Wartość odżywcza (rozp.1169/2011):** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym; - Cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 745 kJ / 176 kcal 0,6 g 0,2 g 34,0 g 0,1 g 1,0 g 4,7 g 0,0g *Podczas przechowywania wartości odżywcze mogą ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny.*

14	**Dane mikrobiologiczne** Bakterie kwasu mlekowego Drożdże zakwasowe	 ok.1x 10^9 ±50% jtk/g ok.5x 10^6 ±50% jtk/g
15	**Niewłaściwe użycie**	Spożycie poza datą minimalnej trwałości
16	**Organ kontrolny:**	PL-EKO-001 Zgodnie z unijnym rozporządzeniem 2018/848 i 2021/279
17	**Pochodzenie surowca:**	Rolnictwo UE
18	**Opakowanie:**	20 kg/ kanister HDPE
19	**Dodatkowe informacje:** Firma Malmon Radosław Malmon produkuje zakwas w tradycyjny sposób. Dojrzały zakwas służy do rozpoczęcia fermentacji nowego zakwasu. Nasze zakwasy powstają ten sposób zgodnie z zasadą czystej naturalnej hodowli od zakwasu do zakwasu. Dzięki temu skład bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie jest zawsze stabilny. Są one dokładnie badane przez nasze wewnętrzne laboratorium. Produkt wytwarzany jest w Polsce. Zgodnie z obecnym stanem wiedzy, wszystkie wytwarzane produkty nie muszą być oznakowane zgodnie z z Rozp. w sprawie Inżynierii Genetycznej 1829/2003, 1830/2003. Nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z Rozp. 1169/2011 nie jest stosowana nanotechnologia. Produkt i opakowanie są zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego UE oraz niemieckiego prawa żywnościowego. W przypadku stosowania produktu zaleca się sprawdzenie deklaracji pod kątem zgodności z lokalnymi wymogami prawnymi w celu zapewnienia prawidłowego oznakowania produktu. Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są poufne i nie wolno ich przekazywać osobom trzecim	
20	**Kraj produkcji:**	Polska
21	**Stan informacji:**	02.05.2023 r.

*** Produkty BIO (kontrolowane biologiczne upraw)**