SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER Bio Vollkorn Sauer**
2	**BÖCKER numer artykułu:**	**84 000 202**
3	**Oznaczenie:**	Bio wysuszony zakwas żytni
4	**Opis produktu**: Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Jasnobrązowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
5	**Zastosowanie:** Dozowanie	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa 3-8 % w odniesieniu do mąki
6	**Warunki przechowywania**:	W chłodnym i suchym miejscu
7	**Przydatność do spożycia:**	12 miesięcy
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej**:	8 – cyfrowy numer partii
9	**Właściwości technologiczne**: Wilgotność Wartość pH Kwasowość	 < 7 % ok.3,3 140±14%
10	**Składniki**:	**BIO Żytnia** mąka razowa
11	**Składniki z potencjałem alergennym**: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu
12	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nieobowiązkowe w oznakowaniu
13	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1429 kJ / 338 kcal 1,8 g 0,4 g 57,0 g 3,1 g 13,0 g 9,3 g 0,0 g
14	**Dane mikrobiologiczne:** aerobowa mesofilna ilość zarodków *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne Bacillus cereus *Salmonella* zarodki siarczynu redukującego Clostridia	 $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$g $<10^3$g 0/25g $<10^3$/g
15	**Oznaczenie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, numer partii, waga, data minimalnej trwałości, kod kreskowy GTIN 128.
16	**Opakowanie:**	Worek papierowy 25 kg
17	**Urząd kontroli:**	DE-ÖKO-006 Produkt jest zgodny z rozporządzeniem (UE)2018/848 i 2021/279
18	**Pochodzenie surowca:** **Numer BIOLAND**	Niemieckie Rolnictwo 905063
19	**Dane związane z kartą charakterystyki :**	Wysuszony zakwas (II)
20	**Stan informacji:**	14.01.2025r..

Ernst Böcker GmbH & Co. KG · Ringstraße 55-57 · 32427 Minden, Germany · Tel. +49/571/83799-0 · Fax +49/571/83799-20 ·
www.sauerteig.de · info@sauerteig.de

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 prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.