SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu :**	**Böcker Couleur**
2	**BÖCKER numer artykułu:**	**84 000 206**
3	**Nazwa produktu:**	Wysuszony zakwas
4	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Ciemno brązowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
5	**Zastosowanie:** Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 2-4% w odniesieniu do bazy mąki
6	**Warunki przechowywania:**	W chłodnym i suchym miejscu
7	**Przydatność do spożycia:**	12 miesięcy,
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	8 – cyfrowy numer produktu
9	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność Wartość pH Kwasowość	 < 5% ok.3,4 180 ± 18 %
10	**Składniki:**	Zmielone produkty **żytnie,** ekstrakt słodu **jęczmiennego**
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Produkty zawierające gluten (**żyto, jęczmień**)
12	**Wartości odżywcze w 100 g produkty:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszczowe w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1223 kJ / 292 kcal 2,4 g 0,4 g 26 g 4,3 g 35 g 14 g 0,1 g
13	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych (30º) *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* zarodki *Clostridia* redukujące siarczyny *Salmonella*	Jtk/g $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$/g $<10^3$/g $<10^3$/g n.n. w 25g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Opakowanie:**	25 kg- worek papierowy z folią PE od wewnątrz 600 kg/Paleta
16	**Oznaczenie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	**Dane związane z Kartą Charakterystyki**	Zakwas suszony (II)

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.	
18	**Stan informacji:**	14.01.2025r.