SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER Dinkel Vollkorn Sauer**
2	**BÖCKER numer artykułu**	**84 000 500**
3	**Oznaczenie**	Wysuszony zakwas orkiszowy
4	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencji	 Beżowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Sypka
5	**Zastosowanie:** Dawkowanie	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 3-4 % 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 produktu
9	**Właściwości technologiczne** Wilgotność Wartość pH Całkowita kwasowość	 < 7 % ok.3,3 130±13
10	**Składniki**	Mąka **orkiszowa** pełnoziarnista
11	**Składniki z potencjałem alergennym** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (**orkisz**)
12	**Wartości odżywcze (wg rozp. 1169/2011):** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1523 kJ / 359 kcal 2,6 g 0,4 g 57,0 g 0,6 g 8,7 g 15,0 g 0,0 g
13	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°C) *Escherichia coli* Formy pleśni Gronkowce koagulazo dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridia* redukujące siarczyny *Salmonella*	 $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$/g $<10^3$/g $<10^3$/g 0/25g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Opakowanie:**	20 kg worek papierowy z folią PE od wewnątrz
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)

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 prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.	
19	**Stan informacji:**	14.01.2025r.