SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER Duo Aromatique**
2	**BÖCKER numer artykułu;**	**86 000 208**
3	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Płynny zakwas pszenno-żytni stabilizowany octem i solą Beżowy do brązowego Kwaśny, aromatyczny Aromatyczny, lekko kwaśny Płynna
4	**Zastosowanie** Różnorodne zastosowanie:	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia ma surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 3-15% (w odniesieniu do bazy mąki)
5	**Warunki przechowywania:**	W miejscu chłodnym i suchym, po otwarciu przechowywać w temp. +4-6°C i szybko zużyć Produkt płynny, może się rozwarstwić. Należy wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie.
6	**Trwałość produktu:**	9 miesięcy, produkt naturalny, podlega naturalnym zmianom
7	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	8 – cyfrowy numer produktu
8	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	 ok. 65 % ok. 3,4 36 +/- 6
10	**Składniki:**	Zakwas (woda, produkty przemiały **pszenicy i żyta,** mąka z zarodków **pszennych**), ocet winny, sól, skrobia **pszenna.**
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże zawierające gluten (pszenica, żyto)
12	**Wartości odżywcze (rozporządzenie 1169/2011)** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym; - kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: - Cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 522 kJ / 123 kcal 0,8 g 0,3 g 21,0 g 1,1 g 2,4 g 4,2 g 4,8 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 $<10^1$/g $<10^4$/g $<10^3$/g $<10^3$/g $<10^3$/g 0/25g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia
16	**Opakowanie:**	10 kg Bag-in-Box
17	**Dane związane z kartą charakterystyk**	Karta charakterystyki nie jest potrzebna
18	**Stan informacji**	08.01.2025