SPECYFIKACJA PRODUKTU

1.	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER R200** **(środek zakwaszający ciasto)**
2.	**BÖCKER numer artykułu:**	**84100600**
3.	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Jasnobrązowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny, Proszek swobodnie opadający
4.	**Zastosowanie:**	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa 2-4 % w odniesieniu do mąki
5.	**Warunki przechowywania:**	W chłodnym i suchym miejscu
6.	**Przydatność do spożycia:**	18 miesięcy Produkt naturalny, podlega naturalnym zmianom
7.	**Oznaczenie partii produkcyjnej:**	8-cyfrowy numer produktu
8.	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	 <.8 % ok. 3,1 200 ± 10 %
9.	**Składniki:**	Zmielone produkty **żytnie**, zmielone produkty **pszenne**, kwas mlekowy, skrobia **pszenna**
10.	**Składniki z potencjałem alergennym**: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (pszenica, żyto)
11.	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nieobowiązkowe w oznakowaniu
12	**Napromieniowanie żywności:** (Rozp. (WE) 1169/2011)	Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w tej sprawie. Nie stosowana jest nanotechnologia.
13.	**Wartości odżywcze (rozp. 1169/2011):** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone - jednonienasycone kwasy tłuszczowe-wielonienasycone kasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukry - Alkohole wielowodorotlenowe (poliole) - Skrobia Błonnik Białko Sól	Średnio 1327 kJ / 314 kcal 2,3 g 0.4 g 0.4 g 1,5 g 42,0 g 3,3 g 0.0 g 36,0 g 20 g 8,8 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.	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy

16.	**Opakowanie:**	Worek papierowy 25 kg
17.	**Oznakowanie Opakowania:**	Producent, nazwa produktu, nr partii, waga, data

		przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128.
18.	**Dane związane z kartą charakterystyki:**	Środek zakwaszający ciasto
19.	**Stan informacji:**	06.02.2018

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