SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER RS Flussig 45** **(żytni zakwas w płynie)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	**86-000-106**
3	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Płynny zakwas żytni stabilizowany octem i solą Brązowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Płynna
4	**Zastosowanie** **Dozowanie:**	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej. 10-20% w odniesieniu do bazy mąki
5	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu, po każdym otwarciu przechowywać w temp 4-6°C i szybko zużyć. Płynny produkt może się rozwarstwić, należy wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie przed użyciem.
6	**Trwałość produktu**	9 miesięcy
7	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfrowy numer produktu
8	**Właściwości technologiczne** Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	 ok. 73% ok.3,2 45±5
9	**Składniki:**	Zakwas (woda, zmielone produkty **żytnie**), ocet winny, sól, skrobia **pszenna**
10	**Składniki z potencjałem alergennym** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (żyto, pszenica)
11	**Wartość odżywcza w 100 g produktu:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 406 kJ / 96 kcal 0,4 g 0,1 g 16,0 g 1,9 g 3,0 g 2,1 g 4,8 g
12	**Dane mikrobiologiczne:** aerobowa mesofilna ilość zarodków *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* *Salmonella* zarodki *Clostridia* redukujące siarczyny	 $<10^6$/g $<10^1$/g $<10^4$/g $<10^3$g $<10^3$g 0/25g $<10^3$/g
13	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
14	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
15	**Opakowanie:**	15 kg Bag-in-Box
16	**Dane związane z kartą charakterystyki**	Karta charakterystyki nie jest konieczna

17	**Dodatkowe informacje:** Firma Ernst Bocker 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 Bocker. Firma Ernst Bocker GmbH & Co. KG produkuje swoje produkty w Niemczech. Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 żaden z produktów firmy Bocker 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:**	09.01.2025r.