SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER Reinzucht – Sauerteig Weizen (czystohodowlany kwas)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	**82910500-004**
3	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Starter zakwasowy Jasny brąz Aromatyczny Kwasowy, aromatyczny Krucha/granulat
4	**Zastosowanie**: Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej. 10% w stosunku do ilości mąki
5	**Warunki transportu**	do 5 dni nieschłodzony (temp. otoczenia)
6	**Warunki przechowywania**	w temp. 1-6 °C
7	**Okres przydatności**	35 dni, po dostarczeniu przechowywać w temp.1-6°C, po otwarciu natychmiast zużyć
8	**Oznakowanie partii**	Ośmiocyfrowy numer partii
9	**Cechy technologiczne** Wilgotność Wartość pH Aktywność:	 ok.39% ok. 4 ,0 Wartość pH spada co najmniej o ok. 1,5 stopnia w ciągu 15 godzin fermentacji (28ºC, 10% starteru w przeliczeniu na bazę mąki, TA 200)
10	**Składniki**	Produkty przemiału **<u>żyta, pszenicy,</u>** woda
11	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (pszenica, żyto)
12	**Wartości odżywcze (V) 1169/2011):** Wartość energetyczna /100g Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik pokarmowy Białko Sól	Średnio 961 kJ / 228 kcal 1,4 g 0,3 g 39,0 g 1,2 g 12 g 7,2 g 0,0 g *Podczas przechowywania wartość odżywcza może ulec zmianie ponieważ jest to produkt aktywny*
13	**Dane mikrobiologiczne** Bakterie kwasu mlekowego Drożdże	jtk/g $1x10^{9}$±50% $5x10^{6/}$ ±50%
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GETIN 128
16	**Opakowanie:**	Torba foliowa, 1 kg
17	**Dane związane z kartą charakterystyki**	Brak danych dotyczących niebezpieczeństwa produktu

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**	15.01.2025r.