SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER Roggen 80** **(wysuszony zakwas żytni)**
2	**BÖCKER numer artykułu**	**84-000-213**
3	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Wysuszony zakwas żytni Jasnobeżowy Aromatyczny Kwaśny, aromatyczny Sypki proszek
4	**Zastosowanie** **Dozowanie:**	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej 1-10 % w odniesieniu do mąki
5	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
6	**Przydatność do spożycia:**	12 miesięcy
7	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfrowy numer partii
8	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność Wartość pH Całkowita kwasowość	 < 10 % ok.3,6 80±8
9	**Składniki**	Produkty przemiału **<u>żyta</u>**
10	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże zawierające gluten (żyto)
11	**Wartości odżywcze w 100 g produktu::** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: - Cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1364 kJ / 324 kcal 1,7 g 0,4 g 51,0 g 1,7 g 21,0 g 11,0 g 0,0 g
12	**Dane mikrobiologiczne:** Liczba komórek bakterii mezofilnych (30 ° C) *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce koagulazo dodatnie przypuszczalnie Bacillus *cereus* zarodniki *Clostridia* redukujące siarczyny *Salmonella*	Jtk/g $<10^6$ $<10^2$ $<10^4$ $<10^3$ $<10^3$ $<10^3$ n.n. 25
13	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
14	**Opakowanie:**	Worek papierowy 25 kg z folią PE od wewnątrz
15	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	**Dane związane z kartą charakterystyki**	Wysuszony zakwas (I)

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

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

	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.	
17	**Stan informacji**	21.01.2025r.