SPECYFIKACJA PRODUKTU

1.	**BÖCKER oznaczenie produktu**	**BÖCKER W200** **(wysuszony zakwas pszenny)**
2.	**BÖCKER numer artykułu:**	**84 000 310**
3.	**Opis produktu** Kolor Zapach Smak Konsystencja	Wysuszony zakwas Jasnobrązowy Aromatyczny, słodowy Kwaśny, aromatyczny, Sypka, proszkowa
4.	**Zastosowanie:** **Dozowanie:**	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej. 2-4 % w odniesieniu do bazy mąki
5.	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
6.	**Przydatność do spożycia**	12 miesięcy
7.	**Oznaczenie partii produkcyjnej**	8-cyfrowy numer produktu
8.	**Właściwości technologiczne**: Zawartość wody Wartość pH Stopień kwasowości	 < 8 % ok. 3,4 200 ± 20 %
9.	**Deklaracja**	Wysuszony zakwas pszenny
10.	**Składniki:**	Produkty przemiału **pszenicy**
11.	**Składniki z potencjałem alergennym** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
12.	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym; - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 1248 kJ / 298 kcal 4,3 g 0,8 g 23,0 g 1,2 g 30,0 g 16,0 g 0,0 g
14.	**Dane mikrobiologiczne:** całkowita liczba bakterii tlenowych (30º) *Escherichia coli* Pleśnie Gronkowce kogulazo -dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* zarodki *Clostridia* redukujące siarczyny *Salmonella*	 $<10^6$ jtk/g $<10^2$ jtk/g $<10^4$jtk/g $<10^3$ jtk/g $<10^3$jtk/ g $<10^3$ jtk/g n.d w 25 g
15.	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
16.	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe
17.	**Oznakowanie opakowania**	Producent, nazwa produktu, nr partii, waga, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
18.	**Dane związane z kartą charakterystyki**	Zakwas suszony (II)
19.	**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.	
20.	**Stan informacji:**	16.01.2025r.