SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER Durum Dried** **(wysuszony zakwas z pszenicy Durum)**
2	**BÖCKER numer artykułu:**	**84-000-362**
3	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Żołtawo-beżowy` Kwaskowy, aromatyczny Kwaskowy, aromatyczny Proszkowa, sypka
4	**Zastosowanie** **Dozowanie**	Produkcja chleba i innego pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 1 - 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:** Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	 < 8% ok. 3,4 120 ± 12%
9	**Składniki:**	zmielone produkty z **pszenicy Durum**
10	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże z zawartością glutenu (pszenica)
11	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna w 100 g produktu: Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym: - Cukier Błonnik Białko Sól	Średnio 1456 / 345 kcal 4,3 g 0,8 g 42,0 g 6,3 g 14,0 g 20,0 g 0,0 g
12	**Dane mikrobiologiczne:** Liczba bakterii tlenowych (30°C) *Escherichia coli* *Pleśnie* Gronkowce *koagulazo-dodatnie* Prawdopodobne *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridium* redukujące siarczyny *Salmonella*	 $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$/g $<10^3$/g $<10^3$/g nie obecna w 25g
13	**Kraj pochodzenia**	Niemcy
14	**Opakowanie:**	Worek papierowy 20 kg
15	**Oznaczenie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	**Dane związane z kartą charakterystyki**	Zakwas suszony (II)
17	**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**	08.12.2021r.