SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER ActiVivo Wheat**
2	**BÖCKER numer artykułu;**	B0004
3	**Oznaczenie:**	Zakwas płynny
4	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Jasny, płowy Aromatyczny Lekko kwaśny, aromatyczny Płynna, przeznaczona do pompowania
5	**Zastosowanie** **Dozowanie:**	Produkcja chleba i pieczywa Mąka i zakwas nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej 10-30% w odniesieniu do mąki
6	**Docelowa grupa konsumentów**	Ogół konsumentów z wyłączeniem alergików
7	**Warunki przechowywania:**	W chłodnym miejscu w temp. 4-6°C Produkt płynny, może się rozwarstwić. Przed użyciem należy wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie
8	**Trwałość produktu:**	60 dni; po dostawie schłodzić w temp. 4-6°C. Po otwarciu szybko zużyć
9	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	Numer partii to jednocześnie data produkcji
10	**Właściwości technologiczne:** Wartość pH	 3,6±0,4 *Wartości mogą się zmieniać ponieważ jest to produkt aktywny*
11	**Składniki:**	Mąka **pszenna**, woda
12	**Składniki z potencjałem alergennym** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami Zagrożenia zdrowotne	Zboże z zawartością glutenu (pszenica) Alergeny- **gluten**
13	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 877 kJ / 207 kcal 0,8 g 0,2 g 39 g 0 g 1,8 g 6,2 g 0 g
14	**Kraj pochodzenia/produkcji:**	Polska Rolnictwo UE
15	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia
16	**Opakowanie:**	15 kg kanister PE

17	**Dane związane z Kartą Charakterystyki**:	Nie jest wymagana
18	**Niewłaściwe użycie**	Spożycie poza datą minimalnej trwałości
19	**Kod CN**	**19019099**
20	**Opakowanie:**	**15 kg/Kanister HDPE**
21	**Dodatkowe informacje:** Firma Malmon Radosław Malmon produkuje zakwas w tradycyjny sposób. Dojrzały zakwas służy do rozpoczęcia fermentacji nowego zakwasu. Nasze zakwasy powstają ten sposób zgodnie z zasadą czystej naturalnej hodowli od zakwasu do zakwasu. Dzięki temu skład bakterii kwasu mlekowego i drożdży w zakwasie jest zawsze stabilny. Produkt wytwarzany jest w Polsce. Zgodnie z obecnym stanem wiedzy, wszystkie wytwarzane produkty nie muszą być oznakowane, zgodnie z z Rozp. w sprawie Inżynierii Genetycznej 1829/2003, 1830/2003. Nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z Rozp. 1169/2011 nie jest stosowana nanotechnologia. Produkt i opakowanie są zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego UE oraz niemieckiego prawa żywnościowego. W przypadku stosowania produktu zaleca się sprawdzenie deklaracji pod kątem zgodności z lokalnymi wymogami prawnymi w celu zapewnienia prawidłowego oznakowania produktu. Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji są poufne i nie wolno ich przekazywać osobom trzecim.	
22	**Stan informacji:**	04.03.2025r.