SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	**BÖCKER oznaczenie produktu:**	**BÖCKER Flüssigsauer 200**
2	**BÖCKER numer artykułu;**	**86 000 105**
3	**Oznaczenie:**	Środek zakwaszający ciasto na bazie zakwasu
4	**Opis produktu:** Kolor Zapach Smak Konsystencja	 Jasno - brązowy Kwaśny, aromatyczny Kwaśny Płynna
5	**Zastosowanie** Dozowanie:	Produkcja pieczywa Mąka i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i przed spożyciem muszą być poddane obróbce termicznej. 1-5% w odniesieniu do mąki
6	**Warunki przechowywania:**	w chłodnym i suchym miejscu Produkt płynny może się rozwarstwić. Należy wstrząsnąć lub wymieszać mechanicznie
7	**Trwałość produktu:**	12 miesięcy
8	**Oznakowanie partii produkcyjnej:**	8 – cyfrowy numer produktu
9	**Właściwości technologiczne:** Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	 Ok. 60 % ok. 2,8 200 ± 20 %
10	**Składniki:**	Woda, produkty przemiału **<u>żyta</u>**, kwasy (kwas mlekowy, kwas octowy), skrobia **pszenna.**
11	**Składniki z potencjałem alergennym** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże z zawartością glutenu (pszenica, żyto)
12	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól	Średnio 697 kJ / 163 kcal 0,3 g 0,1 g 22 g 0,7 g 2,7 g 2,4 g 0,0 g
13	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°C) *Escherichia coli* Formy pleśni Gronkowce koagulazo dodatnie Przypuszczalne *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridia* redukujące siarczyny *Salmonella*	 <10^6/g <10^2/g <10^4/g <10^3/g <10^3/g <10^3/g 0/25g
14	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
15	**Oznaczenie opakowania**	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
16	**Opakowanie:**	15 kg Bag-in-Box
17	**Dane związane z Kartą Charakterystyki**:	Środek zakwaszający ciasto; ciecz/pasta
	Dodatkowe informacje: 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:**	21.01.2025r.