

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER nazwa produktu :	BÖCKER Bio Quinoa
2	BÖCKER numer artykułu:	84-050-800
3	Opis produktu: Kolor Zapach Smak Konsystencja	Wysuszony, bezglutenowy zakwas jasny beż kwaśny-aromatyczny kwaśny-aromatyczny sypki proszek,
4	Zastosowanie: Różnorodne	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa 5 – 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
8	Właściwości technologiczne: Wilgotność Wartość pH Stopień kwasowości	<7% ok.4,2 40±5
9	Deklaracja:	Wysuszony zakwas
10	Składniki:	Ekologiczne zmielone produkty komosy ryżowej (94%) oraz ryżu
11	Składniki z potencjałem alergennym: zgodne z załącznikiem II do rozporządzenia (UE) 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Nie zawiera glutenu < 20 ppm
12	Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
13	Napromieniowanie żywności: (Rozp. (WE) 1169/2011)	Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w tej sprawie. Nie stosowana jest nanotechnologia.
14	Wartości odżywcze w 100g: Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz ,w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe - jednonienasycone kwasy tłuszczowe - wielonienasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym - cukry - alkohole wielowodorotlenowe - skrobia Błonnik Białko Sól	średnio 1566 kJ / 370 kcal 4,4 g 0,6 g 1,3 g 2,5 g 65 g 2,9 g 0,5 g 55 g 6,5 g 13,0 g 0,0 g

15	Dane mikrobiologiczne: Aeorobowa mezofilna ilość zarodków (30°C) <i>Escherichia coli</i> Pleśnie <i>Gronkowce</i> koagulazo-dodatnie Prawdopodobne <i>Bacillus cereus</i> Zarodniki <i>Clostridium</i> redukujące siarczyny <i>Salmonella</i>	<10 ⁶ /g <10 ² /g <10 ⁴ /g <10 ³ /g <10 ³ /g <10 ³ /g nie obecna w 25 g
16	Oznaczenie opakowania:	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	Opakowanie:	Worek papierowy 25 kg; 750 kg/Paleta
18	Organ kontrolny:	DE-ÖKO-006
19	Pochodzenie rolnicze surowca	Rolnictwo UE/spoza UE
20	Data aktualizacji:	01.02.2019

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 poufne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim

