

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu	BÖCKER Kartoffelbrot Mix (Mix chleba kartoflanego)
2	BÖCKER numer artykułu	89 000 300
3	Opis	Mix pieczywa bezglutenowego
4	Opis produktu Kolor Zapach	Beżowy Aromatyczny
5	Zastosowanie	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa
6	Warunki przechowywania	W chłodnym i suchym miejscu
7	Przydatność do spożycia:	9 miesięcy, produkt naturalny, podlega naturalnym zmianom
8	Oznakowanie partii produkcyjnej	8 – cyfr
9	Dodatek (w stosunku do mąki)	100%
10	Składniki	Mąka ryżowa, mąka kukurydziana, skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane (6 %), środek zagęszczający: (guma ksantanowa), kultury starterowe.
11	Składniki z potencjałem alergennym: zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia (UE) 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Nie zawierają glutenu , gluten < 20 ppm
12	Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
13	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: - kwasy tłuszczowe nasycone - kwasy tłuszczowe jednonienasycone - kwasy tłuszczowe wielonienasycone Węglowodany, w tym; -Cukry - Alkohole wielowodorotlenowe - Skrobia Błonnik Białko Sól	średnio 1479 kJ/348,8 kcal 1,6 g 0,4 g 0,4 g 0,7 g 75,0 g 1,0 g 0,0 g 74,0 g 3,9 g 6,0 g 0,0 g
14	Kraj pochodzenia:	Niemcy
15	Opakowanie	20 kg torba papierowa
16	Oznaczenie opakowania	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
17	Numer rejestracyjny Stowarzyszenia Europejskich Towarzystw Celiakii	DE – 002 - 015
18	Odpowiedni dla wegan oraz w diecie owo-lakto-wegetariańskiej	
19	Stan informacji	07.04.2017r.

20 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 są zgodne z europejskimi i niemieckimi przepisami dotyczącymi żywności.

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.

CHLEB BEZGLUTENOWY „Kartoffelbrot Mix”

Receptura nr 1

1,000 kg Bocker „Kartoffelbrot Mix”

1,025 kg wody

0,025 kg soli

0,020 kg drożdży

Razem: 2,070 kg



**Czas mieszania: 5 minut -wolny bieg,
1 minuta -szybki bieg**

Wydajność ciasta: ok.200, Temperatura ciasta: 28°C

Masa kęsa: 0,600 kg

Parametry garowania: 30-45 minut, 32°C, 85% wilgotności

(ciasto powinno podnieść się o 1-1,5 cm)

Parametry wypieku: 240°C → 210°C, czas: ok. 50 minut, zaparowanie 5 sekund

Uwagi (dla receptury nr 1 i 2): Formę na chleb delikatnie natłuścić. Włożyć delikatnie zaokrąglone kęsy i wyrównać. Chleb można naciąć/ nakłuć radełkiem piekarskim przed wypiekiem.

Rezeptura nr 2

1,000 kg Bocker „Kartoffelbrot Mix“

1,000 kg wody

0,010 kg cukru

0,020 kg soli

0,030 kg drożdży

Razem: 2,060 kg

Czas mieszania: 5 minut -wolny bieg

Wydajność ciasta: ok.200, Temperatura ciasta: 28°C

Masa kęsa: 0,600-1,000 kg

**Parametry garowania: 30-45 minut, 32°C, 85% wilgotności
(ciasto powinno podnieść się o 1-1,5 cm)**

Parametry wypieku: 230°C, czas: ok. 50 minut, zaparowanie 5 sekund