

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu	BÖCKER Goldleinsamenbrot Mix (Mix chleba z dodatkiem nasion złotego lnu)
2	BÖCKER numer artykułu	89 000 200
3	Opis	Mix pieczywa bezglutenowego
4	Opis produktu Kolor Zapach	Beżowy Siemienia lnianego, swoisty
5	Zastosowanie	Wytwarzanie chleba i innego pieczywa bezglutenowego
6	Warunki przechowywania	W chłodnym i suchym miejscu
7	Przydatność do spożycia:	9 miesięcy
8	Oznakowanie partii produkcyjnej	8 – cyfr
9	Dodatek(w stosunki do mąki)	100%
10	Składniki	Mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, mąka z nasion złotego lnu odłuszczona (21%), mąka grochowa
11	Składniki z potencjałem alergennym: zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia (UE) 1169/2011 z późniejszymi zmianami	brak, 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 - poliole - skrobia Błonnik Białko Sól	średnio 1416 kJ/ 335kcal 2,9 g 0,4 g 0,6 g 1,9 g 60,0 g 1,6 g 0,1 g 56,0 g 7,8 g 13,0 g 0,1 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 - 014
18	Stan informacji	03.12.2018r.

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 prywatne i nie mogą być udostępniane osobom trzecim.

CHLEB BEZGLUTENOWY „GOLDEN LINSEED BREAD MIX”

Receptura nr 1

1,000 KG Bocker „Golden Linseed Bread Mix”

0,965 kg wody

0,025 kg soli

0,020 kg drożdży

Razem: 2,010 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

Parametry wypieku: 240°C →210°C, czas: 45-50 minut, zaparowanie 5 sekund

Uwagi (do receptury 1 i 2): Chleb można naciąć, nakłuć radełkiem piekarskim.

Receptura nr 2

1,000 kg „Bocker Golden Linseed Bread 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 kg

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

Parametry wypieku: 230°C, czas: ok. 22-25 minut, zaparowanie 5 sekund