

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	BÖCKER oznaczenie produktu	BÖCKER Brot Mix dunkel (Mix chleba z dodatkiem siemienia zwykłego)
2	BÖCKER numer artykułu	89 000 100
3	Opis	Mix pieczywa bezglutenowego
4	Opis produktu Kolor Zapach	Beżowy Siemienia lnianego
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	Odtłuszczona mąka z siemienia lnianego, mąka ryżowa, mąka ziemniaczana, mąka grochowa, kultury starterowe
11	Składniki z potencjałem alergennym: zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia (UE) 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Nie zawarte, obecność glutenu < 20 ppm
12	Status napromieniowania	Bez napromieniowania
13	Kraj produkcji	Niemcy
14	Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Nieobowiązkowa w oznakowaniu
15	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna (kJ/100g) Tłuszcz, w tym: - nasycone kwasy tłuszczowe - jednonienasycone kwasy tłuszczowe - wielonienasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany, w tym; -cukry - poliole - skrobia Błonnik pokarmowy Białko Sól	średnio 1524 kJ/361 kcal 3,9 g 0,5 g 0,8 g 2,5 g 62,0g 1,3 g 0,0 g 50,0 g 12,0 g 14,0 g 0,1 g
16	Opakowanie	torba papierowa o pojemności 20 kg
17	Oznaczenie opakowania	Producent, nazwa produktu, waga, numer partii, data przydatności do spożycia, kod kreskowy GTIN 128
18	Jednostka kontrolująca	DE – 002 - 013
Odpowiednie dla diety wegańskiej i owo-lakto-wegetariańskiej		
19	Stan informacji	26.10.2016r.