

Specifikace produktu

BÖCKER Direkt 25

Číslo výrobku: 86 000 202

1.	Název produktu:	tekutý kvas stabilizovaný octem a solí
2.	Popis produktu: barva vůně chuť konzistence	světle béžová aromatické mírně aromatická kyselá tekutá
3.	Dávkování:	výroba pečiva: 5 - 10 % (moučný základ)
4.	Skladování:	v chladu a suchu; po otevření skladujte při teplotě +4 °C až +6 °C a brzy spotřebujte. Tekutina ve výrobku se může oddělit. Před použitím protřepejte nebo mechanicky promíchejte.
5.	Trvanlivost:	9 měsíců
6.	Číslo šarže:	osmimístné číslo
7.	Technické údaje: obsah vody hodnota pH celková titrační kyselost	cca. 60% cca. 3.4 25 ± 5
8.	Složení:	kvas (PŠENIČNÉ mlýnské výrobky, voda), lihový ocet, sůl, PŠENIČNÝ škrob
9.	Složky s alergenním potenciálem: Podle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011 s pozměňujícími směrnici.	obiloviny obsahující lepek (pšenice).
10.	Nutriční hodnota (nařízení (EU) č. 1169/2011): energetická hodnota tuk, z toho - nasycené uhlohydráty, z toho - cukry - vláknina - bílkoviny - sůl	průměrně na 100 g: 667 kJ / 157 kcal 0.6 g 0.3 g 31 g 1.3 g 1.3 g 4.5 g 5.5 g
11.	Mikrobiologie: počet aerobních mezofilních buněk (30 °C)- <i>Escherichia coli</i> <i>plísně</i> <i>koagulázopozitivní stafylokoky</i> <i>presumptivní Bacillus cereus</i> <i>spory sulfid redukujících klostridií</i> <i>Salmonella</i>	CFU / g < 10 ⁶ < 10 ¹ < 10 ⁴ < 10 ³ < 10 ³ < 10 ³ n. d. in 25 g

Specifikace produktu

BÖCKER Direkt 25

Číslo výrobku: 86 000 202

12. Přidružený bezpečnostní list:	bezpečnostní list není nezbytný
<p>Doplnění:</p> <p>My, Ernst Böcker GmbH & Co. KG vyrábíme kvas tradičním způsobem. Při tomto postupu se zralý kvas používá k iniciaci nového kvasu. Naše kvasy jsou tedy vyráběny podle principu "přírodní čisté kultury" - od kvasu ke kvasu. To zaručuje stálé složení bakterií mléčného kvašení a kvasinek v kvasu, které je pravidelně kontrolováno naší interní laboratoří.</p> <p>Naše společnost vyrábí své zboží v Německu. Podle nařízení (ES) č. 1830/2003 nemusí být žádný z našich výrobků označen jako GMO. Výrobky nejsou ošetřovány ionizačním zářením a podle nařízení (EU) č. 1169/2011 nepoužíváme nanotechnologie.</p> <p>Výrobky a obaly jsou v souladu s evropskými a německými potravinářskými předpisy. Při používání doporučujeme zkontrolovat deklaraci každého výrobku s místními právními požadavky, aby bylo zajištěno správné označení. Naše aktuální certifikáty pro IFS, bio, Bio-Suisse, Bioland, Kosher-produkty najdete na naší domovské stránce: http://www.sauerteig.de/en/certificates.</p> <p>Informace uvedené v této specifikaci jsou důvěrné a není dovoleno je předávat třetím stranám.</p>	