

## Specifikace produktu

### BÖCKER Reinzucht-Sauerteig pšeničný BÖCKER

Číslo výrobku: 82 900 100

<b>1.</b>	<b>Název produktu:</b>	kvasová startovací kultura
<b>2.</b>	<b>Popis produktu:</b> barva vůně chuť konzistence	světle hnědá aromatická aromatická, nakyslá pastovitá
<b>3.</b>	<b>Dávkování:</b>	výroba pečiva 10 % (mouka)
<b>4.</b>	<b>Skladování:</b>	v chladu při teplotě +4°C to +6°C
<b>5.</b>	<b>Podmínky přepravy:</b>	nechlazené po dobu 5 dní
<b>6.</b>	<b>Trvanlivost:</b>	35 dní, po dodání uchovávejte v chladu při teplotě +4 °C až +6 °C; spotřebujte ihned po otevření balení.
<b>7.</b>	<b>Číslo šarže:</b>	osmimístné číslo
<b>8.</b>	<b>Technické údaje:</b> obsah vody hodnota pH  aktivita	cca. 39 % cca. 4.6  Během 15 hodin fermentace se pH sníží nejméně o 1,5 jednotky (28 °C, 10 % kvasu na mouku, výtěžnost těsta 200).
<b>9.</b>	<b>Složení:</b>	mlýnské výrobky (ŽITO, PŠENICE), voda
<b>10.</b>	<b>Složky s alergenním potenciálem:</b> Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1169/2011 s pozměňujícími směrnici.	obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito).
<b>11.</b>	<b>Výživová hodnota (nařízení (EU) č. 1169/2011):</b> energetická hodnota tuk, z toho - nasycené - mono-nenasycené mastné kyseliny - polynenasycené sacharidy, z toho - cukry - polyoly - škrob vláknina bílkoviny sůl	průměrně na 100 g: 1007 kJ / 238 kcal 1.1 g 0.2 g 0.3 g 0.6 g 43 g 1.4 g 1.2 g 34 g 8.8 g 7.5 g 0 g  Během skladování může dojít ke změně výživové hodnoty, protože se jedná o aktivní produkt.
<b>12.</b>	<b>Microbiologie:</b> bakterie kyseliny mléčné kvasinky	CFU / g cca. 1 x 10 <sup>9</sup> ± 50 % cca. 5 x 10 <sup>6</sup> ± 50 %

## Specifikace produktu

### **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig pšeničný BÖCKER**

**Číslo výrobku: 82 900 100**

#### **Dodatek:**

My, společnost 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.

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 biotechnologie.

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>.

Informace uvedené v této specifikaci jsou důvěrné a není dovoleno je předávat třetím stranám.

## Specifikace produktu BÖCKER Reinzucht-Sauerteig pšeničný BÖCKER

Číslo výrobku: 82 900 100

### Návod k použití

#### Obecné informace

Připravte si pšeničný kvas pomocí BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Weizen. Jednou týdně pšeničný kvas osvěžte. Tím zaručíte stálou kvalitu a typickou pšeničnou chuť pečiva. Bakterie kvasu si udrží svou převahu jen po určitou dobu. Tím, že jednou týdně založíte pšeničný kvas s BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Weizen, zaručíte, že si tyto bakterie udrží ve vašem kvasu převahu jen po určitou dobu. Tím, že jednou týdně založíte pšeničný kvas s BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Weizen, zaručíte, že si tyto bakterie udrží v kvasu převahu. Pokud budete dodržovat doporučení, můžete si být jisti, že vždy upečete chléb plné chuti.

#### Použití a výtěžnost těsta

Do těsta BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Weizen přidejte desetinásobné množství pšeničné mouky. Pokud BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Weizen rozdrobíte, získáte lepší a rychlejší promíchání s moukou a vodou. Nádoba na kvas musí být dostatečně velká, protože kvas během fermentace zvětší svůj objem až na dvojnásobek původního objemu. U pšeničných chlebů okyselte 10 až 20 % z celkového množství mouky. Pro rohlíky okyselte pouze 10 %. Výtěžnost těsta by se měla pohybovat mezi 180 a 240 (výtěžnost těsta 180 = 100 dílů mouky a 80 dílů vody).

#### Doba a teplota fermentace

Při použití čerstvého BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Weizen s teplotou 26 až 28 °C je zralý kvas dokončen po 16 až 18 hodinách. Při vyšších teplotách, např. v letním období, je vhodné kvas po 16 až 18 hodinách fermentace zchladit, protože se zpomalí aktivita zrání a mikrobiota se udržuje v aktivním stavu.