

Bio-Buchweizenmehl



Bio-Buchweizenmehl wird aus Buchweizen durch Sieben, Schälen und Mahlen verarbeitet. Der Nährstoffgehalt von Buchweizen ist hauptsächlich proteinreich; B-Vitamine; Rutin stärkende Gefäßsubstanzen; mineralische Nährstoffe; reiche Pflanzenzellulose und so weiter. Soba-Nudeln enthalten viel Stärke und Eiweiß, und der Aminosäuregehalt im Eiweiß ist sehr ausgewogen. Unter ihnen ist auch der Gehalt an Lysin und Säure in Buchweizenmehl sehr hoch, und der Fettgehalt in Buchweizenmehl beträgt 2% bis 3%, was auch für die Gesundheit der Menschen besonders vorteilhaft ist. Daher ist es gut, etwas Soba zu einer bestimmten Zeit in der üblichen Ernährung zu essen. Schließlich hat die Soba viele Funktionen und Funktionen. Diese beiden Fettsäuren spielen eine Rolle bei der Senkung der Blutfette des Körpers und sie sind auch ein wichtiger Bestandteil von Prostaglandinen, einem wichtigen Hormon. Das Vitamin D1.B2 in Buchweizenmehl ist 3- bis 20-mal so hoch wie das von Weizenmehl, das in gewöhnlichem Getreide selten vorkommt. Das größte

Nährwertmerkmal von Buchweizenmehl ist, dass es in gewöhnlichen Lebensmitteln selten ist, dh es enthält viel Niacin und Rutin. Beide Substanzen wirken blutfett- und cholesterinsenkend, haben wichtige vorbeugende und therapeutische Wirkungen bei Bluthochdruck und Herzerkrankungen und sind gute Medikamente zur Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Buchweizenmehl enthält auch mehr Mineralien, insbesondere Phosphor, Eisen und Magnesium, die für die Aufrechterhaltung der normalen physiologischen Funktionen des menschlichen kardiovaskulären Systems und des hämatopoetischen Systems sehr wichtig sind. Die Energie pro 100 Gramm beträgt etwa 1.411 Kilojoule. Unser Bio-Buchweizen wächst in der Inneren Mongolei, der Säuregehalt des Bodens beträgt pH 6 ~ 7 und die Bodenschicht ist locker, was dem Wachstum der Sämlinge und der Wurzelentwicklung zugute kommt. Unser Bio-Buchweizenmehl hat die EU- und NOP-Bio-Zertifizierung bestanden und ist zu 100 % biologisch und glutenfrei.

Spezifikation

Produktname	Bio-Buchweizenmehl
Zutaten	Buchweizen
Herkunft	China
KÖRPERLICH	
Aussehen	Ein hellgraues Mehl. Natürliches Buchweizenaroma, frei von ranzigem, muffigem und saurem Geschmack.
Feuchtigkeit(%)	15 % max
Reinheit(%)	99,9 % mind
LAGER	Kühl und trocken gelagert, bei Raumtemperatur, ohne direkte Sonneneinstrahlung. Temperaturgeführtes Lager empfohlen.
HALTBARKEIT	12 Monate.
ZERTIFIZIERUNG	Bio EU/NOP
GVO-FREI	Alle von uns gelieferten Produkte sind gentechnikfrei.
SCHWERMETALLE	

Blei (mg/kg)	□ 0,2 ppm
Chrom (mg/kg)	□ 0,1 ppm
MIKROBIOLOGIE	
Gesamtkeimzahl (cfu/g)	<10000
Hefen & Schimmel (cfu/g)	<3000
Coliforme (cfu/g)	<1000
E. Coli (cfu/g)	<10
Bacillus cereus (cfu/g)	<10
Samonella (/25g)	Negativ
MYKOTOXINE	
Aflatoxin B1 (ug/kg)	□ 2ppb
Aflatoxin B1+B2 +G1+G2 (ug/kg)	□ 4ppb
Ochratoxin (ug/kg)	□ 5ppb
VERPACKUNG	25 kg mehrschichtige Papiertüte oder 1000 kg Tragetasche
WIRD BEARBEITET	Farbsortiert, metallgeprüft, frei von Steinen, Metall, Glas und anderen schädlichen Stoffen, einwandfreie handelsübliche Qualität, für den menschlichen Verzehr gemäß den CIQ-Vorschriften geeignet.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Buchweizenmehl](#)