

Bio Quinoa Mehl



Bio-Quinoa-Mehl wird aus Bio-Quinoa verarbeitet. Die Quinoa enthält Eiweiß, Ballaststoffe, B-Vitamine und Mineralien in reichhaltigen Mengen, die über denen von Weizen, Mais, Reis oder Hafer liegen. Es ist glutenfrei. Quinoa stammt ursprünglich aus der Andenregion im Nordwesten Südamerikas und wurde vor 3.000 bis 4.000 Jahren für den menschlichen Verzehr im Titicacasee von Peru und Bolivien domestiziert. Die Quinoa wurde Ende des letzten Jahrhunderts in China eingeführt. China hat 9000 angebaut Hektar Quinoa bis 2017, die hauptsächlich in den Provinzen Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan usw. gepflanzt wurden. Ernährungsbewertungen zeigen, dass eine Portion Quinoa-Mehl von 100 g eine reichhaltige Quelle (20% oder mehr des Tageswerts, DV) von Protein, Ballaststoffen, mehreren B-Vitaminen, einschließlich 46% DV für Folsäure, und diätetischen Mineralien ist. Nach dem Kochen, der typischen Zubereitung zum Essen, besteht Quinoa aus 72% Wasser, 21% Kohlenhydraten, 4% Eiweiß und 2% Fett. In einer Portion von 100 g liefert gekochte Quinoa 120 Kalorien und ist eine

ausgezeichnete Quelle für Mangan und Phosphor (30% bzw. 22% DV) sowie eine moderate Quelle (10-19% DV) für Ballaststoffe, Folsäure und die Nahrungsmineralien, Eisen, Zink und Magnesium.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO QUINOA MEHL
Technische Spezifikationen	
Aussehen	Homogenes Pulver, frei von Fremdpartikeln
Farbe	Beige
Geruch	Eigenschaften des Produkts
Feuchtigkeit	Maximal 10%
Asche	Maximum 5.25
Mikrobiologische Analyse	
Aerobe mesophile Zählung	$\leq 10^4$ Ufc / G.
Schimmelpilzzahl	$\leq 10^2$ Ufc / G.
Bacillus cereus	$\leq 10^2$ Ufc / G.
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformes	≤ 10 Ufc / G.
Komposition	Menge
Eiweiß	13,0 g
Fett	6,10 g
Asche	3,06 g
Eisen	5,20 mg
Kohlenhydrate	71,0 g
Kalorien	370,0 kcal

Kalzium	0,12 mg
Phosphor	0,36 mg
Ballaststoff	3,4 g

Verpackung



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

[View Product Page: Bio Quinoa Mehl](#)