



Bio Spelzmiel 630, 1kg

Bio Dinkelmehl Type 630 - farine d'épeautre blanche bio



Artikelnummer 6232	GTIN-Stück  5 450252 062328	GTIN-Verpackung	eco-ID 94294	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

BIOG



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Bio Lëtzebuerg



Öko-Kontrollstelle

LU-BIO-04 | Prüfverein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Luxemburg, Europäische Union

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Luxemburg

Zutaten

DINKELMEHL* Type 630



enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Allgemeines

Das fein ausgemahlene Bio Dinkelmehl Type 630 ist vielseitig verwendbar: für Kuchen und Gebäck sowie Brot und Brötchen.

Die Typenbezeichnung gibt den Mineralstoffgehalt des Mehls an.

Mit dem Kauf von Produkten der Marke BIOG unterstützen Sie - unabhängig von deren Herkunft - die Mitglieder der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG). Gemeinsam gestalten wir eine zukunftsweisende ökologische Landwirtschaft, die nachhaltig und gut für uns alle ist.

Besonderheiten

Regionales Produkt

Dieses Mehl wird aus luxemburgischem Bio-Dinkel hergestellt. Nur wenn die Dinkelmenge nicht ausreicht, wird zusätzlich Bio-Dinkel aus den Nachbarländern importiert.

Abgefüllt bei Biogros in Munsbach.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

z.B. für Brot, süße Backwaren oder Pizzateig

Herstellung

Das getrocknete Getreide wird von Partnerbetrieben in Deutschland vermahlen. Das fertige Mehl wird dann von Biogros abgefüllt.



Bio Spelzmehl 630, 1kg

Bio Dinkelmehl Type 630 - farine d'épeautre blanche bio



Artikelnummer 6232	GTIN-Stück  5 450252 062328	GTIN-Verpackung	eco-ID 94294	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern

Nährwertpflicht

freiwillig

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Dinkel

Spuren möglich: Roggen, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Bio Spelzmiel 630, 1kg

Bio Dinkelmehl Type 630 - farine d'épeautre blanche bio



Artikelnummer 6232	GTIN-Stück  5 450252 062328	GTIN-Verpackung	eco-ID 94294	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Weitere Bezeichnungen

Artikelart normaler Artikel
 Produktname mittellang Bio Spelzmiel 630
 Regaltext Bio Spelzmiel 630

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
 Packungsart Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis ja
 Staatliche Siegel EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle LU-BIO-04
 Weitere Qualitätskriterien und Labels Bio Lëtzebuerg

Sonstiges

IK Kürzel EG

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Dinkelmehl, Type 630
 Inverkehrbringer BioG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg / Biogros; rue Gabriel Lippmann 13, 05365 Munsbach, Luxemburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1460 kJ / 349 kcal
 Fett 1,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g
 Kohlenhydrate 69,0 g
 davon Zucker 1,0 g
 Eiweiß 12,0 g
 Salz 0,003 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel nein
 Bestellbar Stück nein
 GTIN Stück vorhanden ja
 GTIN VE auf Ware ja
 Verpackungsart Tüte
 Verpackungsmaterial Papier
 Etikett international Deutsch, Französisch



Bio Spelzmehl 630, 1kg

Bio Dinkelmehl Type 630 - farine d'épeautre blanche bio



Artikelnummer 6232	GTIN-Stück  5 450252 062328	GTIN-Verpackung	eco-ID 94294	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite.....	110 mm
Tiefe.....	70 mm
Höhe.....	230 mm
Bruttogewicht.....	1,01 kg
Füllgewicht.....	1 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Bestellbar VPE1.....	ja
Gibt es einen GTIN VPE1.....	ja
EAN VPE1 auf Ware.....	ja
Anzahl der Stücke in VPE1.....	10 St
Verpackungsart.....	Karton
Verpackungsmaterial.....	Pappe

Maße und Gewichte der VPE1

Breite.....	240 mm
Tiefe.....	400 mm
Höhe.....	210 mm
Bruttogewicht.....	10,3 kg

Preise und Konditionen

Grundpreispflichtig.....	ja
Grundpreiseinheit.....	1kg
Grundpreisfaktor.....	1
Fakturiereinheit.....	VPE1

Infos für den Handel (B2B)

MHD oder Verbrauchsdatumspflicht.....	ja
Frischedatumsart.....	MHD auf der Verpackung
Restlaufzeit EH.....	90 Tage
Lagerhinweis GH.....	Lagerung in trockener Umgebung, stapelbar, vor Schädlingen schützen, Nicht über 25°C lagern

Individuell

Hersteller-Warengruppe.....	Mehl
-----------------------------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	arttypisch, getreidig
Aussehen innen.....	helles cremefarbenes Pulver
Geruch.....	arttypisch, getreidig
Konsistenz.....	pulverförmig

Entsorgung

Entsorgungssystem.....	Grüner Punkt
------------------------	--------------