



Demeter Weessmehl 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

BIOG



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Bio Lëtzebuerg



Öko-Kontrollstelle

LU-BIO-04 | Prüfverein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Luxemburg, Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Luxemburg

Zutaten

WEIZENMEHL** Type 1050



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

Demeter Weizenmehl mit mittlerem Ausmahlungsgrad, Type 1050, das noch einen Teil der Bestandteile des ganzen Korns enthält.

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 demeter-Weizen hergestellt. Nur wenn die Weizenmenge nicht ausreicht, wird zusätzlich demeter-Weizen 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.



Demeter Weessmiel 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern

Nährwertpflicht

freiwillig

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Weizen

Spuren möglich: Dinkel, Roggen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Demeter Weessmehl 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Weitere Bezeichnungen

Artikelart normaler Artikel
 Produktname mittellang Demeter Weessmehl 1050
 Regaltext Demeter Weessmehl 1050

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
 Packungsart Standardgröße

Sonstiges

IK Kürzel DD

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Weizenmehl Type 1050
 Inverkehrbringer BioG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg / Biogros; rue Gabriel Lippmann 13, 05365 Munsbach, Luxemburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1399 kJ / 330 kcal
 Fett 1,8 g
 davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g
 Kohlenhydrate 67,0 g
 davon Zucker 1,4 g
 Eiweiß 11,0 g
 Salz 0,005 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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



Demeter Weessmehl 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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, Nicht über 25°C lagern, stapelbar, vor Schädlingen schützen

Individuell

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

Sensorik, Beschaffenheit

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

Entsorgung

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