

# Spezifikation

## Zopfmehlmischung

**Artikelnummer / Einheit**

16531 (25 kg) / 16533 (5 kg) / 16535 (1 kg)

**Liefereinheit**

Gemäss Bestellung Kunde

**Beschreibung**

Die Biofarm Zopfmehl-Mischung besteht zu 80 % aus Weizenweissmehl und zu 20 % aus Dinkelhalbweissmehl. Damit dürfte jeder Sonntagszopfteig gelingen, der nur noch schön geflochten, goldgelb gebacken und dann frisch auf den Tisch kommen will. Für viele weitere helle und feine Gebäcke wie auch Kuchen ist diese harmonische Weizen-Dinkel-Mischung ideal.

**Zusammensetzung und Herkunft**

**Weizenmehl** hell (CH) 80 %, **Dinkelmehl** hell (CH), 20%, aus biologischer Landwirtschaft.

**Hinweise**

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren.

**Status**

Bio Knospe CH  
rohkost  
vegan

**Herstellverfahren**

Weizen und Dinkel werden separat gereinigt, geschält, gemischt und gemahlen. Die Mehle werden gemischt und abgesackt. Die Biofarm Zopfmehl-Mischung besteht zu 80 % aus Weizenweissmehl und zu 20 % aus Dinkelhalbweissmehl. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

**Zubereitung / Verwendung**

Die Biofarm Zopfmehl-Mischung besteht zu 80 % aus Weizenweissmehl und zu 20 % aus Dinkelhalbweissmehl. Damit dürfte jeder Sonntagszopfteig gelingen, der nur noch schön geflochten, goldgelb gebacken und dann frisch auf den Tisch kommen will. Für viele weitere helle und feine Gebäcke wie auch Kuchen ist diese harmonische Weizen-Dinkel-

Mischung ideal.

---

**Allergene**

Gluten	Ja
Soja	Kann
Allergikerinfo	Enthält Gluten. Kann Soja enthalten.

---

**Nährwerte 100gr./100ml**

Energie (Kilojoule)	1'438 kJ
Energie (Kilokalorien)	342 kcal
Fett	1.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	71 g
Davon Zucker	0.5 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	1.3 g
Mineralstoffe	0.5 g
Eiweiss (Protein)	10 g
Salz	0.01 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

---

**Beschreibung / Sensorik**

Aussehen, Farbe	Pulver; weisslich, leicht gelblich-beige
Konsistenz	Pulver
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, nach Getreide
Reinheitsgrad	artenrein

---

**Fremdbesatz**

<0.3% verarbeitungsbedingter Fremdbesatz und Schalenreste, staubfrei.

---

**Fremdkörper**

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

---

**Lagerbedingungen**

Lagerbedingung	Bei Raumtemperatur (15-22°C) trocken (<60% rel. Luftfeuchte lagern).
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	360 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

---

---

## Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

---

## Kontakt

Biofarm-Genossenschaft  
Beim Bahnhof  
4936 Kleindietwil  
Tel. 062 957 80 50  
[www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)  
[info@biofarm.ch](mailto:info@biofarm.ch)

Qualitätssicherung  
Christian Jeremias  
Tel. 062 957 80 64  
[jeremias@biofarm.ch](mailto:jeremias@biofarm.ch)