

# Spezifikation

## Dinkelweissmehl



### Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

16741 (25 kg) / 16743 (5 kg) 16745 (1 kg)  
Gemäss Bestellung Kunde

### Beschreibung

Das Biofarm Dinkelweissmehl wird von Dinkelkörnern aus Sorten von echtem Dinkel gemahlen. Dies zum gesundheitlichen Wohl jener, die eine Weizenunverträglichkeit haben oder zum Genuss aller, denen Dinkel einfach besser schmeckt als Weizen. Biofarm fördert aus Überzeugung echten Dinkel in seinen ganzen ertümlichen Eigenschaften. Genetische Vielfalt, gute Gesundheit und Resistenz gegenüber Krankheiten sind für einen langfristig nachhaltigen Anbau und für zukünftige Herausforderungen wie den Klimawandel besonders wichtig. Dinkelweissmehl hat einen Ausmahlungsgrad von 73 % und eignet sich bestens für Brote, Zöpfe, Gebäck, Kuchen, Biskuits, Spätzli/Knöpfli und Omeletten.

### Zusammensetzung und Herkunft

**Dinkelkörner** (CH), 73% ausgemahlen, aus biologischer Landwirtschaft.

### Hinweise

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren.

### Status

Bio Knospe CH  
rohkost  
vegan

### Herstellverfahren

Dinkel wird entspelzt / geschält, gereinigt, gemahlen und abgepackt. Der Ausmahlungsgrad beträgt 73 %, gewonnen aus dem inneren Teil des Korns. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

### Zubereitung / Verwendung

Dinkelweissmehl hat einen Ausmahlungsgrad von 73 %, eignet sich bestens für Brote, Zöpfe, Gebäck, Kuchen, Biskuits,

Spätzli/Knöpfli und Omeletten.

---

**Allergene**

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

---

**Nährwerte 100gr./100ml**

Energie (Kilojoule)	1'427 kJ
Energie (Kilokalorien)	340 kcal
Fett	1 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	69 g
Davon Zucker	1.8 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	3.4 g
Mineralstoffe	0.5 g
Eiweiss (Protein)	12 g
Salz	0.01 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

---

**Beschreibung / Sensorik**

Aussehen, Farbe	Pulver; weiss-gelblich
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)