

# Spezifikation

## Leinsamenmehl CH



### Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

16910 (5 kg) / 16900 (250 g)  
Gemäss Bestellung Kunde

### Beschreibung

Das Leinsamenmehl ist ein Nebenprodukt der Ölherstellung unseres Leinöls, das schonend kaltgepresst wird. Mit dem herrlich nussig-brotigen Aroma passt es hervorragend in allerlei Backwaren. Dank der ausgeprägten Quellfähigkeit eignet es sich zudem zum Andicken von Suppen und Saucen sowie für Pfannengerichte. Veganer schätzen das Mehl als Eiersatz. Leinsamenmehl wird aus brauner Leinsaat gewonnen und ist reich an Nahrungsfasern, Protein und Mineralstoffen.

### Zusammensetzung und Herkunft

Leinsamenmehl (CH) teilentölt und vermahlen aus biologischer Landwirtschaft

### Status

Bio Knospe CH  
rohkost  
vegan

### Herstellverfahren

Das Öl wird schonend kaltgepresst. Das protein- und ballaststoffreiche, pelletartige Nebenprodukt wird sorgfältig vermahlen und ist als Samenmehl eine gesunde und aromatische Bereicherung für die menschliche Ernährung.

### Zubereitung / Verwendung

Genussfertig. Zum Backen oder zum Andicken von Suppen, Saucen und Pfannengerichten; zur Anreicherung von Müesli, Smoothies und Joghurt mit Nahrungsfasern, Protein und Mineralstoffen. Leinsamenmehl ist stark quellend, daher immer mit ausreichend Flüssigkeit verzehren.

### Allergene

Gluten	Kann
Sesam	Kann

Allergikerinfo

Kann Gluten und Sesam enthalten.

---

**Nährwerte 100gr./100ml**

Energie (Kilojoule)	1'580 kJ
Energie (Kilokalorien)	382 kcal
Fett	17 g
gesättigte Fettsäuren	2.4 g
Kohlenhydrate	5.3 g
Davon Zucker	2.1 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	35 g
Eiweiss (Protein)	29 g
Salz	0.14 g
Kalium	1'219 mg
Phosphor	946 mg
Magnesium	447 mg
Eisen	10 g
Zink	8 mg
Kupfer	2 mg
Mangan	3 mg
Quelle	Analyse

---

**Beschreibung / Sensorik**

Aussehen, Farbe	helles kaffeebraun
Konsistenz	fein vermahlen
Geruch	nussig, kernig, brotig
Geschmack	fein nussig, brotig, nach Backwaren
Reinheitsgrad	Artenrein

---

**Fremdbesatz**

Keine Fremdbestandteile (Toleranz: <0.5 % kulturtypischer Fremdbesatz)

---

**Fremdkörper**

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

---

**Lagerbedingungen**

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)