

Farine de sarrasin biologique



La farine de sarrasin biologique est transformée à partir de sarrasin par tamisage, décorticage et broyage. Le contenu nutritionnel du sarrasin est principalement riche en protéines; vitamines B ; substances vasculaires renforçant la rutine; nutriments minéraux; cellulose végétale riche et ainsi de suite. Les nouilles soba contiennent beaucoup d'amidon et de protéines, et la teneur en acides aminés des protéines est très équilibrée. Parmi eux, la teneur en lysine et en acide de la farine de sarrasin est également très importante et la teneur en matières grasses de la farine de sarrasin est de 2% à 3%, ce qui est également particulièrement bénéfique pour la santé des personnes. Par conséquent, il est bon de manger du soba à un certain moment de l'alimentation habituelle. Après tout, le soba a de nombreuses fonctions et fonctions. Ces deux acides gras jouent un rôle dans la diminution des lipides sanguins de l'organisme, et ils sont également un composant important des prostaglandines, qui est une hormone importante. La vitamine D1.B2 dans la farine de sarrasin est 3 à 20 fois supérieure à celle de la farine de blé, ce qui est rare dans les céréales ordinaires. La plus

grande caractéristique nutritionnelle de la farine de sarrasin est qu'elle est rare dans les aliments ordinaires, c'est-à-dire qu'elle contient beaucoup de niacine et de rutine. Ces deux substances ont pour effet d'abaisser les lipides sanguins et le cholestérol sérique, ont d'importants effets préventifs et thérapeutiques sur l'hypertension et les maladies cardiaques et sont de bons médicaments pour le traitement des maladies cardiovasculaires. La farine de sarrasin contient également plus de minéraux, notamment du phosphore, du fer et du magnésium, qui sont très importants pour maintenir les fonctions physiologiques normales du système cardiovasculaire humain et du système hématopoïétique. L'énergie par 100 grammes est d'environ 1 411 kilojoules. Notre sarrasin biologique pousse en Mongolie intérieure, l'acidité du sol est de pH 6 ~ 7 et la couche de sol est meuble, ce qui est bénéfique pour la croissance des semis et le développement des racines. Notre farine de sarrasin biologique a passé la certification biologique EU et NOP et est 100% biologique et sans gluten.

spécification

Nom Du Produit	Farine De Sarrasin Biologique
Ingrédients	Sarrasin
Origine	Chine
PHYSIQUE	
Apparence	Une farine gris pâle. Saveur naturelle de sarrasin, exempte de saveur rance, moisie et aigre.
Humidité(%)	15% maximum
Pureté(%)	99,9 % min
STOCKAGE	Stocké dans des conditions fraîches et sèches, à température ambiante, sans exposition directe au soleil. Entrepôt à température contrôlée recommandé.

DURÉE DE CONSERVATION	12 mois.
CERTIFICAT	Bio UE/NOP
SANS OGM	Tous les produits que nous fournissons sont sans OGM.
MÉTAUX LOURDS	
Plomb (mg/kg)	<0,2 ppm
Chrome (mg/kg)	<0,1 ppm
MICROBIOLOGIE	
Numération totale sur plaque (ufc/g)	<10000
Yeats & Moisissure (cfu/g)	<3000
Coliformes (ufc/g)	<1000
E. Coli (ufc/g)	<10
Bacillus cereus (ufc/g)	<10
Samonelle (/25g)	Négatif
MYCOTOXINES	
Aflatoxine B1 (ug/kg)	<2ppb
Aflatoxine B1+B2 +G1+G2 (ug/kg)	<4ppb

Ochratoxine (ug/kg)	<5 ppb
EMBALLAGE	Sac en papier multicouche de 25 kg ou sac fourre-tout de 1000 kg
EN TRAITEMENT	Couleur triée, métal détecté, exempt de pierres, de métal, de verre et d'autres matières nocives, bonne qualité marchande, propre à la consommation humaine conformément aux réglementations du CIQ.

Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Farine de sarrasin biologique](#)