



Maismehl glutenfrei Demeter, 500g

Maismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255937	GTIN-Stück 4 015637 824871	GTIN-Verpackung 4 015637 805207	eco-ID 131274	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Maismehl**

**aus biodynamischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

Konventionelle Zutaten

nein

Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen.

Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Besonderheiten

Von der Schweizer Armee konnten wir eine Mühle auf Rädern kaufen. Die Mühle schafft bis zu 18 Tonnen pro Tag und mahlt bei uns ausschließlich glutenfreie Produkte. Sie steht in einem separaten Gebäude, so dass wir jede Verunreinigung durch glutenhaltige Produkte verhindern können. Jede glutenfreie Mehl-Charge wird in unserem eigenen Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht. Auch hierfür haben wir einen mehlstaubfreien Raum eingerichtet.

Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.





Maismehl glutenfrei Demeter, 500g

Maismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255937	GTIN-Stück 4 015637 824871	GTIN-Verpackung 4 015637 805207	eco-ID 131274	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Verarbeitungshinweis

Rezept-Tipp: Gemüse-Muffins

Zutaten: 200g Zucchini grob geraspelt, 2 Eier, 200 ml Milch, 100 g geriebener Bergkäse, 120 g Demeter Maismehl, 50 g Maisstärke, 2 TL Backpulver, 1/2 TL Salz, Pfeffer.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Milch mit Eigelb und der Hälfte des Käses zum Gemüse geben und verrühren. Maismehl, Stärke und Backpulver miteinander vermischen und unter die Gemüsemasse heben. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das geschlagene Eiweiß unterheben und die Masse auf 12 Muffin Förmchen verteilen. Die Muffins mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für die glutenfreie Küche. Für Kuchen, Gebäck, Brei, Pudding, Muffins und vieles mehr.

Herstellung

Bauckhof Glutenfreie Produkte werden in unserer eigenen Mühle gemahlen. Auf dieser Mühle mahlen wir ausschließlich glutenfreie Produkte. Die Mühle steht in geschützten Räumlichkeiten. So kann eine Verunreinigung mit glutenhaltigen Produkten ausgeschlossen werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Farbstoffe, ohne synthetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich, ungesüßt, glutenfrei.

Nährwertpflicht

Pflicht

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

vegan ✓	vegetarisch ✓	glutenfrei ✓	laktosefrei ✓	Rohstoffe nicht jodiert ✓	ungesüßt ✓	Rohkostqualität ✓
streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓		Lebensmittel gentechnikfrei ✓				



Maismehl glutenfrei Demeter, 500g

Maismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255937	GTIN-Stück 4 015637 824871	GTIN-Verpackung 4 015637 805207	eco-ID 131274	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Weitere Bezeichnungen

Artikelart	normaler Artikel
Produktname mittellang	Maismehl glutenfrei Demeter
Regaltext	Maismehl glutenfrei Demeter

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Triebmittel vorhanden	nein
Rohkost Gradangabe	40

Sonstiges

IK Kürzel	DD
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	ja
Verkaufsargumente	Neu: Jetzt in Demeter-Qualität!
E-Nummern	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Maismehl
Abweichender Inverkehrbringer	nein
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	100 g
----------------------	-------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1484 kJ / 350 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	74 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	5,0 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	<0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Maismehl glutenfrei Demeter, 500g

Maismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255937	GTIN-Stück  4 015637 824871	GTIN-Verpackung  4 015637 805207	eco-ID 131274	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel.....	nein
Aktuell Bestellbar.....	ja
Bestellbar Stück.....	nein
GTIN VE auf Ware.....	ja
GTIN Stück vorhanden.....	ja
Verpackungsart.....	Beutel
Verpackungsmaterial.....	Papier

Infos für den Handel (B2B)

Lieferbar ab.....	2017-01-01
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht.....	ja
Frischedatumsart.....	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt.....	nein
Lagerung min.....	4 °C
Lagerung max.....	15 °C
Intrastat-Nr.....	11022010

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite.....	95 mm
Tiefe.....	45 mm
Höhe.....	215 mm
Bruttogewicht.....	0,504 kg
Füllgewicht.....	0,500 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.....	6 St
Verpackungsart.....	Tray
Verpackungsmaterial.....	Pappe

Maße und Gewichte der VPE1

Breite.....	360 mm
Tiefe.....	100 mm
Höhe.....	225 mm
Bruttogewicht.....	3,149 kg
Gewicht Umverpackung VPE1.....	0,125 kg



Maismehl glutenfrei Demeter, 500g

Maismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255937	GTIN-Stück 4 015637 824871	GTIN-Verpackung 4 015637 805207	eco-ID 131274	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Palette Bedingungen	Tauschpaletten
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	1050 mm
VPE1 / Lage	24
Lagen VPE1 / Palette	4
VPE1 / Palette	96
Höhe Lage	225 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
Empf. VK	2,99 €
MwSt-Satz Österreich	10 %
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1kg
Grundpreisfaktor	2
Verbrauchssteuerrelevant	nein
Pfand	nein

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN ja

Entsorgung

Entsorgungssystem	Grüner Punkt, ARA
Recycling Codes	22 PAP (Papier)
Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE2563981628361
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	02040202
Data NatuRe	ja
Bio-ID	710a2526-6778-4d65-b86c-80847450ee90