

Harina de trigo sarraceno orgánico



La harina de trigo sarraceno orgánico se procesa a partir de trigo sarraceno mediante tamizado, descascarillado y molienda. El contenido nutricional del trigo sarraceno es principalmente rico en proteínas; vitaminas B; sustancias vasculares fortalecedoras de la rutina; nutrientes minerales; rica celulosa vegetal y así sucesivamente. Los fideos soba contienen mucho almidón y proteínas, y el contenido de aminoácidos en las proteínas es muy equilibrado. Entre ellos, el contenido de lisina y ácido en la harina de trigo sarraceno también es muy grande, y el contenido de grasa en la harina de trigo sarraceno es del 2% al 3%, lo que también es particularmente beneficioso para la salud de las personas. Por lo tanto, es bueno comer algo de soba en un momento determinado de la dieta habitual. Después de todo, la soba tiene muchas funciones y funciones. Estos dos ácidos grasos desempeñan un papel en la reducción de los lípidos en la sangre del cuerpo y también son un componente importante de las prostaglandinas, que es una hormona importante. La vitamina D1.B2

en la harina de trigo sarraceno es de 3 a 20 veces mayor que la de la harina de trigo, lo cual es raro en los granos ordinarios. La característica nutricional más importante de la harina de trigo sarraceno es que son raros en los alimentos comunes, es decir, contienen mucha niacina y rutina. Ambas sustancias tienen el efecto de reducir los lípidos en sangre y el colesterol sérico, tienen importantes efectos preventivos y terapéuticos sobre la hipertensión y las enfermedades cardíacas y son buenos fármacos para el tratamiento de enfermedades cardiovasculares. La harina de trigo sarraceno también contiene más minerales, especialmente fósforo, hierro y magnesio. que son muy importantes para mantener las funciones fisiológicas normales del sistema cardiovascular humano y el sistema hematopoyético. La energía por cada 100 gramos es de aproximadamente 1.411 kilojulios. Our organic buckwheat grows in Inner Mongolia, the soil acidity is pH 6 ~ 7, and the soil layer is loose, which is beneficial to seedling growth and root development. Our organic buckwheat flour has passed the EU and NOP organic certification and is 100% organic and gluten-free.

Specification

Product Name	Organic Buckwheat Flour
Ingredients	Buckwheat
Origin	China
PHYSICAL	
Appearance	A pale grey flour. Natural buckwheat flavor, free from rancid, musty & sour flavor.
Moisture(%)	15% max
Purity(%)	99.9% min
STORAGE	Stored in cool and dry conditions, under room temperature, without direct exposure to sunlight. Temperature controlled warehouse recommended.
SHELF LIFE	12 months.
CERTIFICATION	Organic EU/NOP
NON-GMO	All the products we supply are non-GMO.
HEAVY METALS	

Lead (mg/kg)	□ 0.2ppm
Chromium (mg/kg)	□ 0.1ppm
MICROBIOLOGY	
Total Plate Count (cfu/g)	□ 10000
Yeats & Mould (cfu/g)	□ 3000
Coliforms (cfu/g)	□ 1000
E. Coli (cfu/g)	□ 10
Bacillus cereus (cfu/g)	□ 10
Samonella (/25g)	Negative
MYCOTOXINS	
Aflatoxin B1 (ug/kg)	□ 2ppb
Aflatoxin B1+B2 +G1+G2 (ug/kg)	□ 4ppb
Ochratoxin (ug/kg)	□ 5ppb
PACKAGING	25kg multi-layered paper bag or 1000kg tote bag
PROCESSING	Color sorted, metal detected, free from stones, metal, glass, and other harmful matters, sound merchantable quality, fit for human consumption as per CIQ'S regulations.

Packing



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Harina de trigo sarraceno orgánico](#)