

DMH Agrar

Hersteller / Inverkehrbringer	DMH Agrar GmbH, Handweg 67, D-21077 Hamburg
Futtermittel- / Produktbenennung	Bio-(Zucker-) Rübenmelasse, kontrolliert biologischer Anbau Aufgeführt in der Positivliste für Einzelfuttermittel unter: 4.10.04
Produktbeschreibung	Nebenprodukt, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Bio-Rübenzucker aus Bio-Zuckerrüben anfällt.
Informationen zum Herstellungsprozess	vgl. Fließschema Anlage 1 1. Anbau / Ernte etc. 2. Annahme / Wäsche / Transport 3. Extraktion: Zerkleinerung, Erwärmung auf ca. 70°C; Entzuckerung mit heißem Wasser (Gegenstromverfahren) → Rohsaft 4. Saftreinigung: Entfernung der Nichtzuckerstoffe; Filtration → Dünnsaft 5. Saftindickung: mehrstufige Verdampfung → Dicksaft 6. Kristallisation: Konzentrierung des Dicksaftes in Verdampfungskristallisatoren bis zur Kristallbildung; Abkühlung; Zentrifugation → Melasse.
Verarbeitungshilfsstoffe	vgl. Fließschema Anlage 1
Informationen zur Zusammensetzung	Trockensubstanz: 70 – 75% Gesamtzucker: min. 47 % Asche: max. 9 % pH-Wert: 7 - 9
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	QS – Prüfplan für Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
Angaben zur Haltbarkeit, Lagerung und Transport	Vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen. Bio-Rübenmelasse sollte nicht über einen längeren Zeitraum von über 40°C oder pH-Werten unter 7 gelagert werden gelagert werden. Gefahr der Zersetzung, der Eigenerhitzung sowie Schaum- und Gasbildung möglich.
Sicherheitshinweise	Erhitzung nicht in geschlossenen Behältnissen vornehmen. Im Brandfall Atemschutz verwenden
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe	Keine
Hinweise auf spezifische analytische Probleme	Keine

Anlage 1: Fließschema

