



Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

Tel.+49-40-3003937-0 • Fax +49-40-3003937-29 • info@deutsche-melasse.com • www.deutsche-melasse.com

## Zuckerrübenvinasse

Suiker Unie GmbH & Co. KG – Zuckerfabrik Anklam	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	Insgesamt 03 Seiten
--	--	---------------------

<b>Inverkehrbringer</b>	DMH Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH, Esplanade 29/30, 20354 Hamburg
<b>Produktbezeichnung</b>	<b>QS Einzelfuttermittel Zuckerrübenvinasse</b> Abgabe lose per Tankfahrzeug (entspricht Positivliste Nr. 5.04.01)
<b>Produktbeschreibung</b>	Erzeugnis aus der fermentativen Gewinnung von Alkohol aus Zuckersirup, hergestellt aus Zuckerrüben
<b>Herstellungsprozess</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zuckersirupannahme</li> <li>2. Maischung</li> <li>3. Fermentation</li> <li>4. Destillation</li> <li>5. Eindampfung</li> <li>6. Lagerung</li> </ol>
<b>Hilfsstoffe</b>	<p><u>Eingesetzte Hilfsstoffe</u></p> <p>Schaumdämpfungsöl, Hefen, Nährsalze, pH-Regulatoren</p> <p><u>Qualitätssicherung Hilfsstoffe:</u></p> <p>Maßnahmen, um das gemäß § 4 der FMV nach Stand der Technik mögliche Freisein von chemischen Verunreinigungen infolge der Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen sicherzustellen.</p> <p>Genehmigungsverfahren für eingesetzte Hilfsstoffe; Qualitätsfestlegung mit Produktspezifikation; Produkt- und Sicherheitsdatenblätter für Hilfsstoffe; regelmäßige Rückstandskontrollen gem. QS-Kontrollplan, im Bedarfsfall Toxizitätsstudien</p>

<b>Datenblatt</b>	<b>Version 1.2</b> <b>Datum: Oktober 2016</b>
-------------------	--

<b>Inhaltsstoffe</b> <b>(analytische Bestandteile)</b>	<p>Mittlere Zusammensetzung (Analysemethoden):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuchtigkeit: 41 % (VDLUFA Bd. III, Kap. 3.1)</li> <li>- Rohprotein: 13 % (VDLUFA Bd. III, Kap. 4.1.1.)</li> <li>- Rohasche: 9 % (VDLUFA Bd. III, Kap. 8.1)</li> <li>- Kalium: 3 % (DIN EN ISO 11885 (mod.))</li> </ul> <p>Weitere Produkteigenschaften: s. DLG-Futterwerttabellen)</p> <p>Die Zusammensetzung der Vinasse ist abhängig von der Zusammensetzung des verarbeiteten Zuckersirups und daher natürlichen Schwankungen unterworfen.</p>
<b>Risikoorientierte Eigenkontrolle</b>	<p>Qualitätsmanagement gemäß ISO 22000, Monitoring auf unerwünschte Stoffe, Kontrollplan gemäß „QS-Kontrollplan für Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse“, sowie gemäß Konzept zur Qualität und Produktsicherheit für Futtermittel aus der Zuckerrübe, Hygienekonzept für Futtermittel aus der Zuckerrübenverarbeitung und Umsetzung des HACCP-Konzeptes.</p>
<b>Haltbarkeit und Lagerung</b>	<p>Vinasse hat einen pH-Wert von 3 bis 5. Sie darf nicht über längere Zeit bei höheren Temperaturen (&gt; 40° C) gelagert werden. Wenn bei der Lagerung sachgerechte und kontrollierte Bedingungen sichergestellt sind, ist die Vinasse ab Lieferdatum 6 Monate lagerfähig.</p>
<b>Sonstige Hinweise</b>	<p>Vinasse ist biologisch abbaubar und nicht toxisch. Kurzfristiges Erhitzen z. B. zum Zweck des Verladens nicht in geschlossenen Behältern vornehmen. Für Notkühlmaßnahmen ist Vorsorge zu treffen. Im Brandfall ist Atemschutz zu verwenden.</p>

( Quelle: Suiker Unie GmbH & Co. KG, Anklam)

Alle Angaben basieren auf unseren heutigen Kenntnissen. Sie sollen das Produkt hinsichtlich der zu treffenden Sicherheitsvorkehrungen beschreiben, stellen aber keine Garantie oder Zusicherung von Eigenschaften der beschriebenen Zuckerrübenvinasse dar. Damit begründen sie auch kein vertragliches Rechtsverhältnis. Wir lehnen jeden Anspruch auf Schadenersatz ab, der sich in irgendeiner Weise aus der Lagerung, dem Umschlag, der Verwendung, der Entsorgung oder irgendwelcher anderer Handhabung ergibt, da wir keinerlei Einfluss auf die Art und Weise, den Zustand, die Methode der Lagerung, den Umschlag, die Verwendung, die Entsorgung oder irgendwelche andere Handhabung der Zuckerrübenvinasse haben.

## Anlage 1: Schema der Gewinnung von Vinasse aus Zuckersirupen

