

Zuckerrübenmelasse 42%

DMH Agrar GmbH	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	Insgesamt 02 Seiten
Inverkehrbringer	DMH Agrar GmbH, Schellerdamm 16, 21079 Hamburg	
Produktbezeichnung	QS Einzelfuttermittel Zuckerrübenmelasse, 42 % Abgabe lose per Tankfahrzeug (entspricht Positivliste Nr. 4.10.04)	
Produktbeschreibung	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Zucker aus Zuckerrüben hergestellt wird. Melasse ist ein sirupartiges Produkt	
Herstellungsprozess	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zuckerrübenanbau / Ernte / Reinigung 2. Zuckerrübenannahme, -wäsche 3. Extraktion: Zerkleinerung, Erwärmung auf 70°C, Entzuckerung mit heißem Wasser (Gegenstromverfahren) Rohsaft 4. Saftreinigung: Entfernung der Nichtzuckerstoffe, Filtration Dünnsaft 5. Saft eindickung: Mehrstufige Verdampfung Dicksaft 6. Kristallisation: Konzentrierung des Dicksaftes in Verdampfungskristallisatoren bis zur Kristallbildung, Abkühlung, Zentrifugation Weißzucker, Melasse 	
Hilfsstoffe	<p>Eingesetzte Hilfsstoffe</p> <p>Schaumdämpfungsöl, SO₂, Formalin, Gips, Kalk, CO₂, Belagsverhinderer, Soda</p> <p>Qualitätssicherung Hilfsstoffe:</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</p>	

Inhaltsstoffe (analytische Bestandteile)	<p>Mittlere Zusammensetzung:</p> <p>Feuchtigkeit: 28 %</p> <p>Gesamtzucker: 42 % (nach Methode Luff-Schoorl)</p> <p>weitere Produkteigenschaften: s. DLG-Futterwerttabelle</p> <p>Die Zusammensetzung ist abhängig von den zu verarbeiteten Zuckerrüben und ist daher natürlichen Schwankungen unterworfen</p>
Risikoorientierte Eigenkontrolle	<p>Qualitätsmanagement gemäß ISO 9000, Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß Anlage 5 FMV, Kontrollplan gemäß „QS-Kontrollplan für Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse“, sowie gemäß „Konzept zur Qualität und Produktsicherheit für Futtermittel aus der Zuckerrübe“ (VdZ, 2. Auflage 2003) und „Hygienekonzept für zuckerhaltige Futtermittel und Melasse — Umsetzung des HACCP-Konzeptes“ (VdZ 2004)</p>
Haltbarkeit und Lagerung	<p>Die Lagerung von Melasse erfolgt in Stahltanks unter Einhaltung folgender Lagerbedingungen zur Vermeidung von Zersetzung unter Selbsterhitzung sowie Schaum- und CO₂-Bildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagertemperatur nicht über 45° C - pH-Wert nicht unter 7 <p>Die Melasse ist bei optimalen Lagerbedingungen über viele Monate lagerfähig.</p>
Sonstige Hinweise	<p>Kurzfristiges Anwärmen z. B. zum Verladen, nicht über 45° C und nicht in geschlossenen Behältern. Vorsorge für Notkühlmaßnahmen treffen.</p> <p>Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzeptes ergab keine Notwendigkeit von CCPs.</p>

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 Zuckerrübenmelasse 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 Zuckerrübenmelasse haben.