



Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

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

## Zuckerrübenvinasse

<b>F.X. Wieninger GmbH Passau</b>	<b>Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste</b>	<b>Insgesamt 03 Seiten</b>
---------------------------------------	---	----------------------------

<b>Inverkehrbringer</b>	DMH Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH, Esplanade 29/30, 20354 Hamburg
<b>Futtermittel-/ Produktbezeichnung</b>	Zuckerrübenvinasse Einzelfuttermittel 05.04.01 gemäß Positivliste, 12.2.1. gemäß EU VO 575/2011
<b>Produktbeschreibung</b>	Nebenerzeugnis der industriellen Herstellung von Hefen. Das Produkt besteht aus der dickflüssigen Fraktion, die nach Abtrennen der Hefe anfällt. Das Produkt kann auch abgestorbene Hefen enthalten. Die Nährlösung für die Herstellung von Hefe ist Melasse, Zuckersirup, und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak und Mineralsalze.
<b>Informationen zum Herstellungsprozess</b>	vgl. Fließschema Anlage 1
<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	Eingesetzte Hilfsstoffe: Schaumdämpfungsmittel, Hefen, Nährsalze, pH Regulatoren Qualitätssicherung Hilfsstoffe: Maßnahmen um das Freisein von chemischen Verunreinigungen infolge der Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nach dem Stand der Technik sicher zu stellen: Freigabeverfahren für eingesetzte Hilfsstoffe, Qualitätsfestlegung mit Produktspezifikation; Produkt- und Sicherheitsdatenblätter für Hilfsstoffe; Rückstandskontrolle; im Bedarfsfall Toxizitätsstudie.

Datenblatt	Version 1.0 Datum: März 2016
<b>Information zur Zusammensetzung</b>	<p>Mittlere Zusammensetzung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Trockensubstanzgehalt 60 % ± 5 v.H.</li> <li>-Wasser ,wenn&gt;35 v.H. erfolgt Deklaration</li> <li>- Rohprotein: ca. 20 v. H. ± 7 v.H.</li> <li>- Rohasche: ca. 15 v. H.</li> <li>-Kalium: ca. 3-5 v.H.</li> </ul> <p>Die Zusammensetzung der Vinasse ist abhängig von der Zusammensetzung der verarbeiteten Zuckerrübenmelasse und Dicksaft und daher natürlichen Schwankungen unterworfen.</p> <p>Weitere Produkteigenschaften s. DLG-Futterwerttabellen.</p>
<b>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</b>	<p>Qualitätsmanagement gemäß IFS, Monitoring auf unerwünschte Stoffe Kontrollplan gemäß „QS-Kontrollplanempfehlung.“</p>
<b>Angaben zur Haltbarkeit, Lagerung und Transport</b>	<p>Vinasse hat einen pH-Wert von 4 — 6. Sie darf nicht über längere Zeit bei höheren Temperaturen (&gt; 40°C) gelagert werden, um unerwünschten chemischen Abbau von Kohlenhydraten zu verhindern.</p> <p>Wird Vinasse mit anderen biologischen Abfällen aus der Landwirtschaft (z.B. Gülle) vermischt und gemeinsam gelagert, ist Aufgrund von Fermentations- und anderen biologischen Prozessen mit einer massiven Geruchsentwicklung zu rechnen. Diese kann durch eine getrennte Lagerung mit vorheriger Reinigung der Lagertanks einfach vermieden werden.</p> <p>Unter Einhaltung optimaler Lagerbedingungen kann Vinasse über mehrere Monate gelagert werden.</p> <p>Das Mindesthaltbarkeitsdatum ab Auslieferung beträgt 6 Monate.</p>
<b>Sonstige Hinweise</b>	<p>Vinasse ist biologisch abbaubar und nicht toxisch.</p> <p>Kurzfristiges Erhitzen z.B. zum Zweck des Verladens nicht in geschlossenen Behältern vornehmen. Für Notkühlmaßnahmen ist Vorsorge zu treffen. Im Brandfall Atemschutz verwenden.</p>

( Quelle: F.X. Wieninger GmbH, Passau)

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.

Anhang 1: Fließschema Vinasseproduktion

