



Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

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

Zuckerrübenmelasse, 47 %

Produktspezifikation

Beschreibung

Sirupartiges Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus Zuckerrüben anfällt. Obwohl Zuckerrübenmelasse, 47% durch einen Lebensmittelhersteller Hergestellt wurde, ist die für den direkten Verzehr durch den Menschen nicht vorgesehen. Das Produkt kann bei geeigneter Weiterverarbeitung als Zwischenprodukt in der Lebensmittelherstellung dienen.
Zuckerrübenmelasse, 47% kann als Einzelfuttermittel Verwendet werden.

Rechtliche Aspekte / Qualitätsgarantie

Zuckerrübenmelasse, 47% ist nicht gefährlich im Sinne Artikel 3 der Verordnung (EG) 1272/2008.

Verordnung (EG) 767/2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln und die Futtermittelverordnung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit und das Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetz

Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
Zuckerrübenmelasse, 47% ist ein nicht gentechnisch Verändertes Futtermittel im Sinne von Verordnung (EG) 1829/2003, eine Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) 1830/2003 ist nicht erforderlich.

Die Produktion ist GMP+ FSA gesichert und genügt den Anforderungen von Q+S.

Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung
Einzelfuttermittel: Zuckerrübenmelasse

Zwischenprodukt in der
Lebensmittelproduktion:
Zuckerrübenmelasse

Physikalisch chemische Eigenschaften

Polarisation 45,5°Z
Gesamtzuckergehalt 47 %

DMH

Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

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

Lagerbedingungen

Zuckerrübenmelasse, 47 % wird in Stahltanks gelagert.

Lagerung über 40°C und pH-Abfall unter pH 7 ist zu vermeiden, da sonst die Gefahr der Zersetzung mit Selbsterhitzung sowie Schaum- und Gasbildung besteht.

Unter Einhaltung angemessener Lagerbedingungen kann das Produkt über Monate gelagert werden.

Anwendungsempfehlung

Kurzfristiges Erhitzen z.B. zum Zweck des Verladens nicht in geschlossenen Behältern vornehmen.

(Quelle: Nordzucker AG, Braunschweig)

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.