

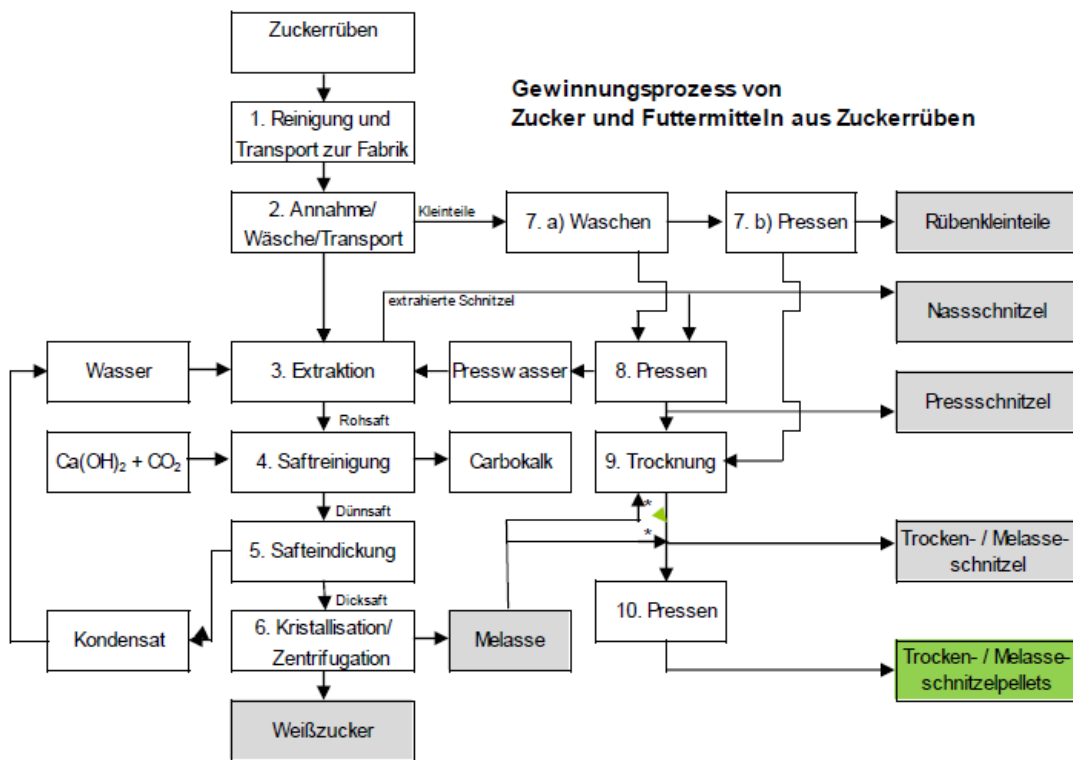
## Rübenmelasseschnitzel

DMH Agrar GmbH	<b>Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste</b>	<b>Insgesamt 02 Seiten</b>
----------------	---	----------------------------

<b>Inverkehrbringer</b>	DMH Agrar GmbH, Handweg 67, 21077 Hamburg
<b>Futtermittel- /Produktbezeichnung</b>	Rübenmelasseschnitzel, getrocknet (4.10.09 Positivliste, 4.1.11 Verordnung (EU) Nr. 68/2013)
<b>Produktbeschreibung</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst, getrocknet und mit Melasse versetzt wurden. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten.
<b>Informationen zum Herstellungsprozess</b>	vgl. Fließschema Anlage 1
<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	Bei der Verarbeitung von Zuckerrüben zu Zucker und Futtermitteln werden in einigen Verfahrensschritten Verarbeitungshilfsstoffe verwendet, die im Produktionsverlauf so weit wie technisch möglich aus den Produkten entfernt werden. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit etwaiger unvermeidbarer Reste wird über qualitätssichernde Regelungen sichergestellt. Verwendete Hilfsstoffe: Entschäumer, Antibelagmittel, Desinfektionsmittel, pH-Regulatoren, Presshilfsmittel.
<b>Informationen zur Zusammensetzung nach VO (EU) Nr. 68/2013 (Methoden gem. VO (EG) Nr. 152/2009)</b>	<u>Spezifizierte Zusammensetzung:</u> Feuchte max. 13 % Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) 12er Qualität max. 12 % i. OS 16er Qualität mind. 16 % i. OS
	<u>Typische Zusammensetzung:</u> Gesamtzucker (berechnet als Saccharose): 12er Qualität 10 % i. OS 16er Qualität 19 % i. OS HCl-unlös. Asche 4 % a. TS

<b>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</b>	Regelmäßige Überwachung auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorschriften (u. a. Richtlinie 2002/32/EG) sowie den Anforderungen der relevanten Futtermittelstandards (u.a. Kontrollpläne der QS Qualität und Sicherheit GmbH). Die Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzeptes ergab keine Notwendigkeit für kritische Kontrollpunkte.
<b>Angaben zu Lagerung und Haltbarkeit</b>	Die Lagerung sollte bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von max 65 % erfolgen. Bei sachgerechter Lagerung sind Melasseschnitzel praktisch unbegrenzt haltbar.

Anlage 1 : Fließschema



- \* Trocknungsverfahren: Direkttrocknung mit/ohne vorgeschalteter Niedertemperaturtrocknung
- \* Mögliche Brennstoffe: Kohle, Gas und/oder Heizöl
- \* Die Melassezugabe entfällt bei Trockenschnitzeln und Trockenschnitzel-Pellets

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 Rübenmelasseschnitzel 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 Rübenmelasseschnitzel haben.