



Bio-Zuckerrohrmelasse

(Produkt aus kontrolliert biologischen Anbau)

Artikelnummer: DMH-P1

Produktbeschreibung:

Bio-Zuckerrohrmelasse ist ein Nebenprodukt, welches bei der Herstellung von Bio-Rohrzucker aus Bio-Zuckerrohr anfällt. Die Bio-Zuckerrohrmelasse wird für sehr unterschiedliche Verwendungszwecke eingesetzt. Hauptabnehmer sind der Futtermittel- und Lebensmittelsektor, wobei im Lebensmittelbereich die Alkoholherstellung im Vordergrund steht.

- a) in der Futtermittelindustrie wird Bio-Zuckerrohrmelasse zur Staubbindung, als Pelettierhilfe, Siliermittel und als Appetitanreger eingesetzt. Außerdem findet sie Einsatz als Futter für effektive Mikroorganismen.
- b) In der Lebensmittelindustrie wird sie im Wesentlichen durch die Fermentationsindustrie verwendet für die Herstellung beispielsweise von Hefe oder trinkbaren Alkohol (Rum).

Ursprünge:

Hauptlieferländer sind vor allem südamerikanische und asiatische Länder.

Zertifizierung:

Die angebotenen Melassen unterliegen einem kontrollierten biologischen Anbau, sind aber möglicherweise unterschiedlich in Europe zertifiziert.

Qualitativ weisen die verschiedenen Ursprünge ebenfalls eine Bandbreite, beispielsweise hinsichtlich des Zuckergehaltes und dessen Zusammensetzung auf.

Zertifikate: EU-Bio, NOP, Naturland, Kosher, Q-S, Bio Suisse

Die tatsächliche Zertifizierung kann für einzelne Ursprünge unterschiedlich ausgestaltet sein und muss beim Einkauf geklärt werden.

Lagerung:

Melasse enthält naturgemäß viel Zucker und Wasser. Das macht eine sachgerechte Lagerung seitens der Käufer unumgänglich. Hierbei ist darauf zu achten, dass beispielsweise IBC nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind und kühl gelagert werden. Wird Melasse in Tanks gelagert, dann müssen diese regelmäßig gereinigt und belüftet werden.

Qualitäten:

Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit der diversen Bio-Zuckerrohrmelassen ist es notwendig beim Einkauf darauf zu achten, welche Parameter von Bedeutung sind.

Die im Folgenden aufgeführten Parameter sind Orientierungswerte mit einer erheblichen Bandbreite, und geben nur ein informatorisches Gesamtbild ab. Beim Einkauf werden, je nach Verwendungszweck und Ursprung, diese Werte kontraktlich eingegrenzt.

Parameter	Wert	Einheit
Brix	70 - 83	%
Invertzucker	14 – 23	%
Saccharose	25 – 45	%
Gesamtzucker	45 – 55	%
Asche	max. 11,5	%
PH	5 – 6	

Die exakte Zusammensetzung der Bio-Melasse ist abhängig von der Zusammensetzung des verarbeiteten Zuckerrohrs und unterliegt natürlichen Schwankungen.

Liefereinheiten: lose im TKW und im IBC

Haftung

Die hierin enthaltenen Informationen beruhen auf technischen Daten, die die Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH (kurz: „DMH“) als zuverlässig und korrekt erachtet. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr, ob ausdrücklich oder stillschweigend, für die Richtigkeit dieser Angaben. DMH behält sich vor, die hierin enthaltenen Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die hierin enthaltenen Informationen sind weder in der Einzel- noch in der Gesamtbetrachtung dahin gehend auszulegen, dass das Produkt von einer bestimmten Güte oder für einen bestimmten Zweck geeignet ist. Der Käufer hat sich selbst durch eigene Tests und Experimente von der Tauglichkeit des Produkts zu überzeugen. Da die Bedingungen, unter denen das Produkt eingesetzt wird, sich unserer Einflussnahme entziehen, haftet DMH in keiner Weise für die Nutzung dieser Informationen. Dies schließt auch jegliche Haftung für Fahrlässigkeit aufseiten von DMH aus. Die vollumfängliche oder teilweise Nutzung dieser Informationen oder des darin beschriebenen Produkts, ob allein oder zusammen mit anderen Produkten, begründet daher keine Schadensersatzpflicht gleich welcher Art aufseiten von DMH. Daher ist jegliche Haftung von DMH ausgeschlossen.

Im Übrigen gelten unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen entsprechend.

DMH Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

Esplanade 29-30

D-20354 Hamburg

Germany

Tel +49-40-3003937-0

Fax +49-40-3003937-29

Mail info@deutsche-melasse.de

Web www.deutsche-melasse.de