

Produktdatenblatt

Produktbezeichnung:	Zuckerrübenmelassepellets		
Artikelnummer:	111 – 115		
Informationen zum Herstellungsprozess:	<pre> graph TD A[Anbau von Zuckerrüben] --> B[Ernte] B --> C[Lagerung] C --> D[Transport] D --> E[Wareneingang bei Zuckerfabrik] E --> F[Verarbeitung] F --> G[Lagerung Pellets] G --> H[Transport zum Kunden] H --> I[Ende] </pre>		
Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagsstoffen:	<i>Ev. Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmittel überschreiten nicht die Grenzwerte der relevanten europäischen sowie der deutschen Futtermittelgesetzgebung in der jeweils aktuellen Fassung.</i>		
Informationen zur Zusammensetzung: Durchschnittsanalyse mit Angaben zu den wichtigsten wertgebenden Inhaltsstoffen:	<ul style="list-style-type: none"> • 15 % Gesamtzucker • max. 15 % Feuchtigkeit 		
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung:	Die Lagerung sollte unter geschützten Bedingungen kühl und trocken erfolgen. Empfohlene Lagerzeit : nicht länger als 6 Monate. Wir empfehlen, die Lagerzeit so kurz wie möglich zu gestalten.		
Sicherheitshinweise (entflammbar, explosiv, ätzend, etc.)	Keine		
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe (endogener Herkunft oder Kontamination):			
<u>Grenzwerte:</u>			
DON (Deoxynivalenol)	≤5 mg/kg	Cadmium	≤ 1 ppm
Aflatoxine (B1 u.a)	≤ 0,02 ppm	Quecksilber	≤ 0,1 ppm
Arsen	≤ 2 ppm	Dioxin	≤ 75 ng
Blei	≤ 10 ppm	Mutterkorn	≤ 1000 mg/kg
<i>Grundlage: Futtermittelgesetzgebung; GMP-Standard 14; RL 2003/100/EG; RL 2003/57/EG; RL 2002/32/EG</i>			
Hinweise auf spezifische mikrobiologische Grundlagen:	<u>Richtwerte:</u>		
	Enterobacteriaceae/g:		≤ 1000
	Salmonellen (25 g):		n.n.
<i>Grundlage: GMP-Standard: 14; IAG 1993 „Auswertung der kulturellen Futtermitteluntersuchung“</i>			