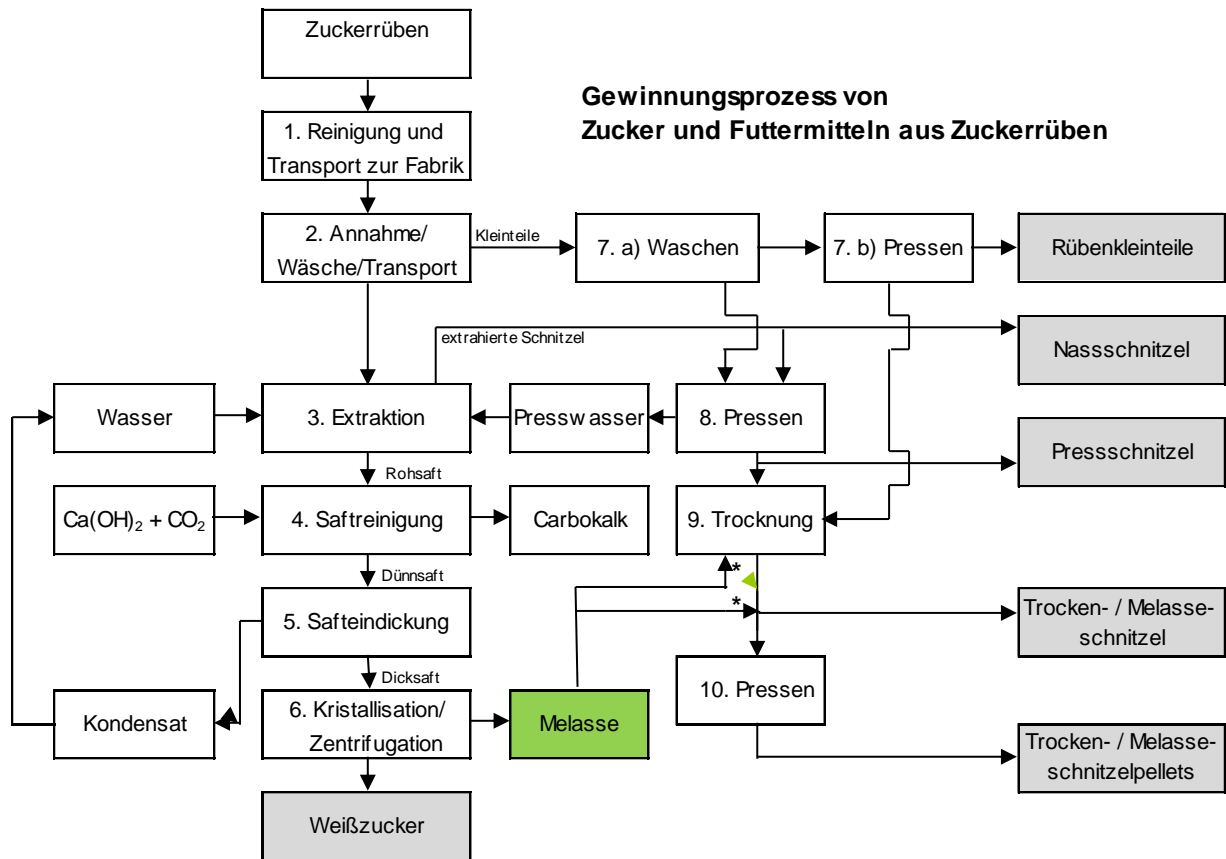


Rübenmelasse, Einzelfuttermittel

Hersteller	Südzucker AG Postfach 102855 D-68028 Mannheim
Futtermittel- /Produktbezeichnung	Rübenmelasse 4.10.04 Positivliste; 4.1.4 Verordnung (EU) Nr. 68/2013
Produktbeschreibung	Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus Zuckerrüben anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, bis zu 0,5 % Antibelagmittel, bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten.
Informationen zum Herstellungsprozess	vgl. Fließschema <u>Anlage 1</u>
Verarbeitungshilfsstoffe	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.
Informationen zur Zusammensetzung nach VO (EU) Nr. 68/2013 (Methoden gem. VO (EG) Nr. 152/2009)	<u>Spezifizierte Zusammensetzung:</u> Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) mind. 47 % i. OS 47er Qualität mind. 42 % i. OS 42er Qualität mind. 40 % i. OS 40er Qualität
	<u>Typische Zusammensetzung:</u> 47er Qualität Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) 50 % i. OS 42er Qualität Feuchte 33 % i. OS Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) 45 % i. OS 40er Qualität Feuchte 38 % i. OS Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) 43 % i. OS
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	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.

Angaben zur Lagerung und Haltbarkeit	Melasse sollte in Stahltanks gelagert werden. Temperaturen von über 40°C und pH-Werte unter 7 sind über einen längeren Zeitraum zu vermeiden, da sonst das Risiko der Zersetzung unter Selbsterhitzung sowie Schaum- und Gasbildung (CO ₂) besteht. Bei sachgerechter Lagerung ist Melasse praktisch unbegrenzt haltbar.
Sicherheitshinweise	Kurzfristiges Erhitzen z.B. zum Zweck des Verladens nicht in geschlossenen Behältern vornehmen. Für Notkühlmaßnahmen Vorsorge treffen. Im Brandfall Atemschutz verwenden.

Anlage 1: Fließschema



* Die Melassezugabe entfällt bei Trockenschnitzeln und Trockenschnitzel-Pellets