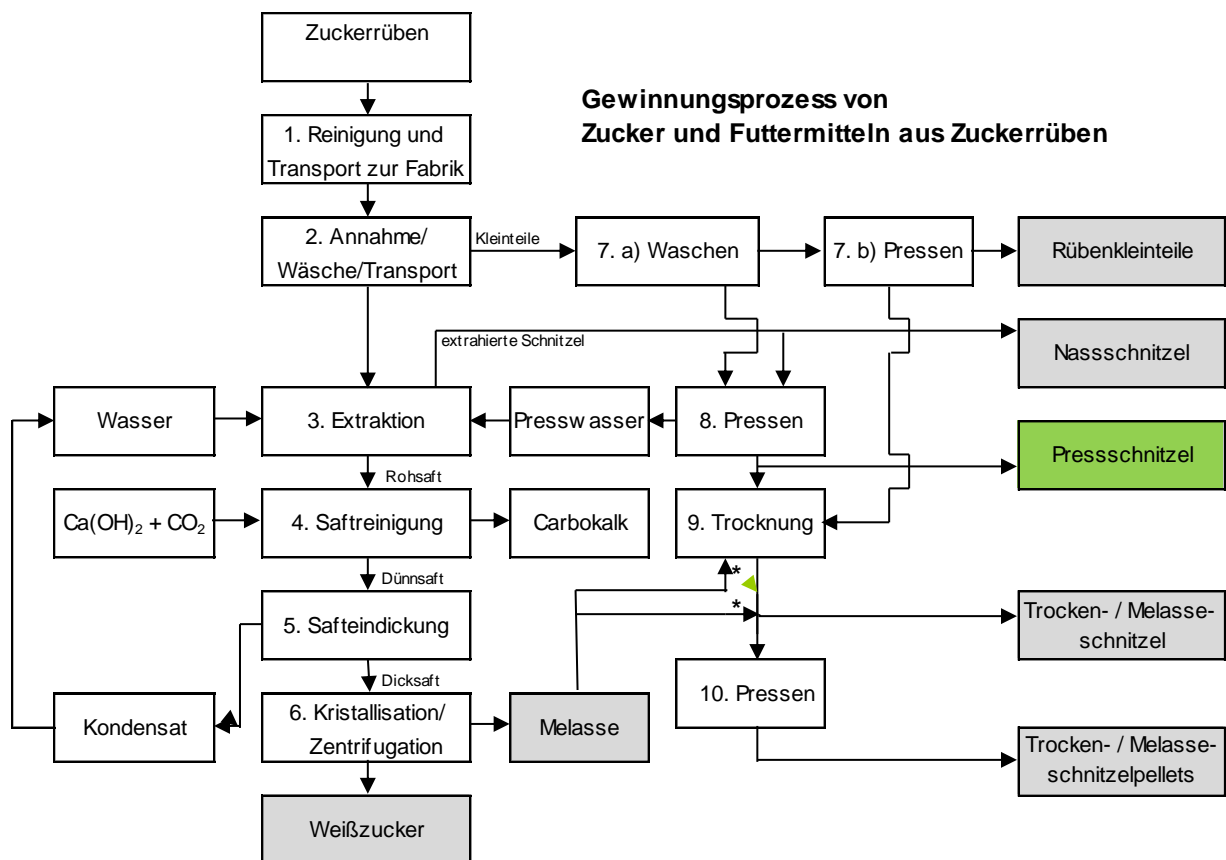


Rübenpressschnitzel Einzelfuttermittel

Hersteller/Inverkehrbringer	Südzucker AG Postfach 102855 D-68028 Mannheim																					
Futtermittel- /Produktbezeichnung	Rübenpressschnitzel 4.10.07 Positivliste; 4.1.8 Verordnung (EU) Nr. 68/2013																					
Produktbeschreibung	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst wurden. Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null. Kann bis zu 1 % Sulfat 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, Desinfektionsmittel, pH-Regulatoren, Presshilfsmittel																					
Informationen zur Zusammensetzung nach VO (EU) Nr. 68/2013 (Methoden gem. VO (EG) Nr. 152/2009)	<p><u>Spezifizierte Zusammensetzung:</u></p> <table> <tr> <td>Trockensubstanz:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>mind. 18 %</td> <td></td> <td>18er Qualität</td> </tr> <tr> <td>mind. 24 %</td> <td></td> <td>24er Qualität</td> </tr> </table> <p><u>Typische Zusammensetzung:</u></p> <table> <tr> <td>Trockensubstanz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>18er Qualität</td> <td></td> <td>23 %</td> </tr> <tr> <td>24er Qualität</td> <td></td> <td>29 %</td> </tr> <tr> <td>Gesamtzucker (berechnet als Saccharose)</td> <td></td> <td>3 % i. OS</td> </tr> </table> <p>HCl-unlös. Asche von mehr als 5 % a. TS wird angegeben.</p>	Trockensubstanz:			mind. 18 %		18er Qualität	mind. 24 %		24er Qualität	Trockensubstanz			18er Qualität		23 %	24er Qualität		29 %	Gesamtzucker (berechnet als Saccharose)		3 % i. OS
Trockensubstanz:																						
mind. 18 %		18er Qualität																				
mind. 24 %		24er Qualität																				
Trockensubstanz																						
18er Qualität		23 %																				
24er Qualität		29 %																				
Gesamtzucker (berechnet als Saccharose)		3 % i. OS																				

<p>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</p>	<p>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).</p> <p>Die Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzeptes ergab keine Notwendigkeit für kritische Kontrollpunkte.</p>
<p>Angaben zur Lagerung und Haltbarkeit</p>	<p>Rübenpressschnitzel, unsiliert, sollten innerhalb von drei Tagen verfüttert bzw. einer Weiterverarbeitung durch Silieren zugeführt werden. Bei der Silierung ist für umgehenden und dauerhaften Sauerstoffausschluss zu sorgen.</p> <p>Rübenpressschnitzel, siliert, sind unter Sauerstoffausschluss zu lagern.</p>

Anlage 1: Fließschema



* Die Melassezugabe entfällt bei Trockenschnitzeln und Trockenschnitzel-Pellets