

Nordzucker AG	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste (Nr. 4.10.09) Spezifikationsnr. 413	Deckblatt
---------------	--	-----------

Zuckerrübenmelasseschnitzel

Verteiler: Outlook/IMS
Revision: 03
Stand: 13.04.07
Sachl. zust. Bereich: Vertrieb Futtermittel

<p style="text-align: center;">Verfasst</p> <p>Datum: 13.04.07</p> <p>Org.-Einheit: Vertrieb Industrie</p> <p>Name: I. Balke</p> <p>Unterschrift:</p> 	<p style="text-align: center;">Geprüft (QM-System)</p> <p>Datum: 23.04.07</p> <p>Org.-Einheit: QMB</p> <p>Name: A. F. Schulze</p> <p>Unterschrift:</p> 	<p style="text-align: center;">Geprüft (Inhalt)</p> <p>Datum: 23.04.07</p> <p>Org.-Einheit: Vertrieb Produkte</p> <p>Name: C. Petersen</p> <p>Unterschrift:</p> 	<p style="text-align: center;">Freigegeben</p> <p>Datum: 23.04.07</p> <p>Org.-Einheit: Vertrieb Industrie</p> <p>Name: M. Steffen</p> <p>Unterschrift:</p> 
--	---	---	---

Nordzucker AG	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste (Nr. 4.10.09): Zuckerrübenmelasseschnitzel Spezifikationsnr. 413	Seite: 1/2
		Stand: 13.04.2007
		Rev.Index: 03
	NORDZUCKER Spezifikation	Nr. 413

Hersteller / Inverkehrbringer	Nordzucker AG, 38100 Braunschweig
Futtermittel- /Produktbezeichnung, ergänzt mit Nr. laut Positivliste)	Zuckerrübenmelasseschnitzel, Einzelfuttermittel, gepresst oder ungepresst. Nr. 4.10.09
Produktbeschreibung	Zuckerrübenmelasseschnitzel sind ein Erzeugnis, dass bei der Gewinnung von Zucker aus Zuckerrüben anfällt und aus extrahierten, getrockneten und melassierten Schnitzeln besteht.
Informationen zum Herstellungsprozess	vergl. Fließschema <u>Anlage 1</u> 1. Zuckerrübenannahme, -wäsche 2. Extraktion: Zerkleinerung, Erwärmung auf ca. 70 °C; Entzuckerung mit heißem Wasser im Gegenstromverfahren 3. Abpressung: auf ca. 30 % TS (Spindelpressen) 4. Melassierung 5. Trocknung – Überblick siehe <u>Anlage 2</u> (Die Schritte 4 und 5 können auch in umgekehrter Reihenfolge stattfinden.) 6. ggf. Pelletierung - Zuckerrübenmelasseschnitzel sind rein pflanzlichen Ursprungs, einziger Rohstoff ist die Zuckerrübe. - Substanzen tierischer Herkunft werden nicht eingesetzt.
Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagstoffen	vergl. Fließschema <u>Anlage 1</u> 1. Schwefelsäure. Extraktion (pH-Einstellung Frischwasser) 2. Ca-Hydroxid, Schwefelsäure, Gips: Extraktion (Wasseraufhärtung) 3. Desinfektionsmittel: Extraktion 4. Schaumdämpfungsmittel: Extraktion 5. Melasse 6. Brennstoff: siehe <u>Anlage 2</u> 7. Pflanzenöl: Pelletierung (Presshilfsmittel) Um sicherzustellen, dass Zuckerrübenmelasseschnitzel gemäß § 4 FMV nach Stand der Technik frei von chemischen Verunreinigungen infolge der Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen sind, werden folgende Maßnahmen angewendet: Freigabeverfahren für Hilfsstoffe, Qualitätsfestlegung mit Produktspezifikation, Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte technische

Nordzucker AG	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste (Nr. 4.10.09): Zuckerrübenmelasseschnitzel Spezifikationsnr. 413	Seite: 2/2
		Stand: 13.04.2007
	NORDZUCKER Spezifikation	Rev.Index: 03
		Nr. 413

	Hilfsstoffe, regelmäßige Rückstandskontrolle im Produkt.
Informationen zur Zusammensetzung	<ul style="list-style-type: none"> - Gesamtzucker (ber. als Saccharose): siehe <u>Anlage 2</u> - Wasser max. 13 % - salzsäure-unlösliche Asche max. 4,5% a. TS (wenn > 3,5 %, erfolgt Deklaration)
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	<p>Monitoring auf relevante unerwünschte Stoffe gemäß Anlage 5 FMV sowie gemäß „Konzept tierische Bestandteile in Zuckerrübenschnitzeln“ (VdZ, Auflage 2005), „Konzept zur Qualität und Produktsicherheit für Futtermittel aus der Zuckerrübenverarbeitung“ (VdZ, 2. Auflage 2003) und „Hygienekonzept für zuckerhaltige Futtermittel und Melasse – Umsetzung des HACCP-Konzeptes“ (VdZ 2005).</p> <p>Die Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzepts ergab keine Festlegung von CCPs.</p>
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung	<p>Die Lagerung sollte bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 65 % erfolgen. Es sollten nur Läger mit ausreichender Isolierung und geeigneten Belüftungsanlagen/Vorrichtungen verwendet werden, um das Produkt gesund zu halten. Unter Einhaltung der optimalen Lagerbedingungen können Zuckerrübentrockenschnitzel über Monate gelagert werden.</p>
Sicherheitshinweise	Keine
Sonstige Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Zuckerrübenmelasseschnitzel unterliegen den Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) vom 01.09.05 und der Futtermittelverordnung (FMV) vom 07.03.05 in der jeweils gültigen Fassung. - Zuckerrübenmelasseschnitzel können als Futtermittel auch für Pflanzenfresser eingesetzt werden. Sie sind zur Direktverfütterung für z.B. Schweine, Rinder, Schafe oder als Ausgangerzeugnis für Mischfutter geeignet. - Zuckerrübenmelasseschnitzel werden lose oder gesackt abgegeben.