

## (Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert

PDS-Nr. 0000004-4

Datum: 26.08.2019

<b>Hersteller</b>	CPKelco Germany GmbH Pomosin – Werk 5, D – 23775 Grossenbrode
<b>Produktbezeichnung</b>	<i>Einzelfutter (Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert</i> <i>Abgabe lose zur Frischverfütterung, entspricht Positivste Nr. 04.10.11</i>
<b>Produktbeschreibung</b>	<i>Nebenerzeugnis, das durch Filtration oder Hochabpressung extrahierter Rübenpressschnitzel und CTMP Cellulose bei der Gewinnung des Pektinsaftes anfällt und teilentpektinisiert ist.</i>
<b>Herstellungsprozess</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><i>1. Anlieferung zerkleinerter, feuchter Zuckerrübenschnitzel ohne Melasse</i></li><li><i>2. Anmaische mit zerkleinerter, feuchter Zuckerrübenschnitzel, heißem Reextraktionsssaft aus der 2. Trennstufe und angesäuertem Wasser</i></li><li><i>3. 1. Extraktion der Maische</i></li><li><i>4. Verdünnung des Extraktionsgemisches durch Zugabe von Reextraktionsssaft aus der 2. Trennstufe; Zugabe von Zellulose gelöst in Reextraktionsssaft und Entschäumer</i></li><li><i>5. Trennen von Filterkuchen und Pektinsaft durch Filtration</i></li><li><i>6. 2. Extraktion des Filterkuchens mit Prozesswasser und heißem, teilenthätetem Gemeindewasser</i></li><li><i>7. Trennen von Futtermittel und Reextraktionsssaft durch Filtration oder Hochdruckpressung</i></li><li><i>8. Zwischenlagerung des Futtermittels im Silo.</i></li><li><i>9. Transport des Futtermittels zum Kunden, gemäß GMP+ B4 Transport.</i></li></ol>
<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	<i>Je nach Rohware werden Säure, Lauge und Cellulose (CTMP) zugesetzt.</i>
<b>Inhaltsstoffe</b>	<i>Inhaltsstoffe in der Trockenmasse</i>
<b>(Analytische Bestandteile)</b>	<b>Rohprotein:</b> 10,3 % <b>Rohfaser:</b> 44,9 % <b>Rohfett gesamt:</b> < 11,2 % <b>Rohasche:</b> < 5,6 %
<b>Risikoorientierten Eigenkontrolle</b>	<i>Qualitätsmanagementsystem gemäß ISO 9001</i> <i>HACCP Konzept gemäß Codex Alimentarius</i> <i>Untersuchungen auf unerwünschte Stoffe gemäß Probennahmeplan</i> <i>„QS-Kontrollplan 6.4.4.</i>
<b>Haltbarkeit und Lagerung</b>	<i>(Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert sollten zügig verbraucht werden. Eine Lagerung von (Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert ist bei ≤ 10°C bis zu 14 Tage möglich. Die Lagerungsfähigkeit verringert sich mit zunehmender Umgebungstemperatur und ist dementsprechend anzupassen. Das Produkt sollte in einem Fahrsilo gelagert werden, wobei die Lagerung auf einer Betonplatte im Freien möglich wäre.</i>
<b>Fütterungshinweis</b>	<i>Der Einsatz sollte erst nach betrieblicher Rationsberechnung erfolgen. Dabei können bei einer Frischmasse mit 13 % TM bis zu 50 % der Originalsubstanz / Tier /Tag an Milchkühe oder Rinder verfüttert werden, Schafe / Ziegen können max. 5 % pro Tier/Tag erhalten. Von dem Produkt mit 25 % TM können bis zu 25 % der Originalsubstanz / Tier /Tag an Milchkühe oder Rinder verfüttert werden, Schafe / Ziegen können von dem Produkt mit 25 % TM max. 2,5 % pro Tier/Tag erhalten.</i>
<b>Sicherheitshinweis</b>	<b>Das Futtermittel hat einen mittleren pH Wert von 2,8</b>
<b>Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe</b>	<i>Qualitätsmanagement gemäß ISO 9001</i> <i>HACCP Konzept gemäß Codex Alimentarius ist implementiert.</i> <i>CCP (Überwachung der Parameter: Zeit, Temperatur, pH-Wert)</i> <i>Implementiert zur Reduzierung möglicher pathogener Keime im Rohstoff)</i>
<b>Hinweise auf spezifische Analytische Probleme</b>	<b>keine</b>
<b>Kontakt</b>	Edgar Kuchel Futtermittelfachberater Tel. +49 4367 715 169 Fax +49 4367 715 189 edgar.kuchel@cpkelco.com