

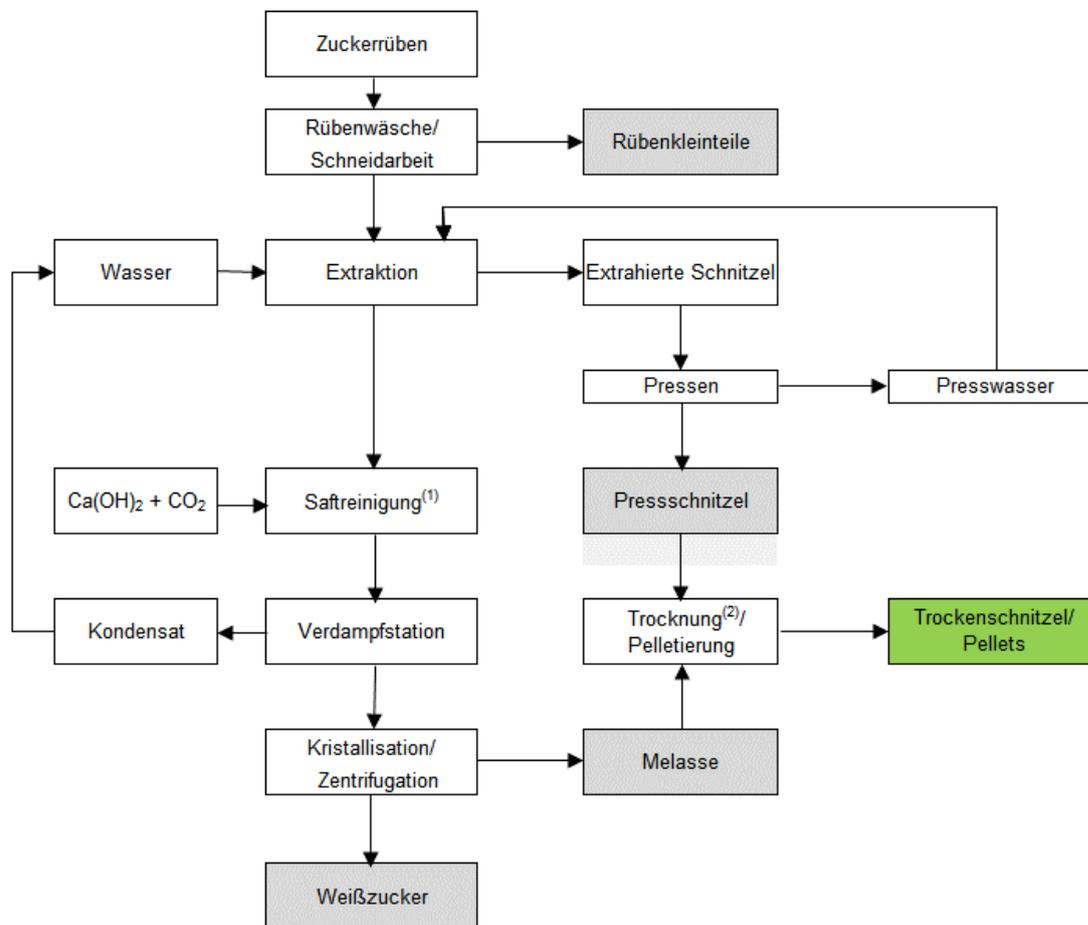
## Rübenmelasseschnitzel aus ökologischem Landbau

<b>Hersteller/Inverkehrbringer</b>	Südzucker AG Postfach 102855 D-68028 Mannheim
<b>Futtermittel- /Produktbezeichnung</b>	<b>Rübenmelasseschnitzel aus ökologischem Landbau</b> Einzelfuttermittel aus ökologischer Erzeugung 4.10.09 Positivliste; 4.1.11 Verordnung (EU) Nr. 68/2013 i. V. m. Verordnung (EG) Nr. 889/2008
<b>Produktbeschreibung</b>	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst, getrocknet und mit Melasse versetzt wurden. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter und bis zu 2 % Sulfat enthalten.
<b>Informationen zum Herstellungsprozess</b>	vgl. Prozeßschema (Anhang)
<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	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.  Zur Herstellung von Einzelfuttermitteln aus ökologischer Erzeugung werden nur Verarbeitungshilfsstoffe in Konformität mit Verordnung (EG) Nr. 889/2008 verwandt. Verwendete Hilfsstoffe: Entschäumer, pH-Regulatoren, Presshilfsmittel
<b>Informationen zur Zusammensetzung nach VO (EU) Nr. 68/2013 (Methoden gem. VO (EG) Nr. 152/2009)</b>	<u>Spezifizierte (garantierte) Zusammensetzung:</u> Feuchte max. 13% Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) min. 16 % i. OS  <u>Typische Zusammensetzung</u> Gesamtzucker (berechnet als Sacharose) 19 % i. OS HCl-insoluble ash 4 % a. TS
<b>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</b>	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 Einhaltung der Vorgaben der EG-Öko-Basis-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der EG-Öko-Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 wird durch eine unabhängige Kontrollstelle überprüft (DE-ÖKO-003).  Die Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzeptes ergab keine Notwendigkeit für kritische Lenkungspunkte.-

<b>Angaben zur Lagerung und Haltbarkeit</b>	Die Lagerung sollte bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von max 65 % erfolgen. Bei sachgerechter Lagerung sind Melasseschnitzel praktisch unbegrenzt haltbar.
---	--

## Anhang

### Prozeßschema



- 1) Der anfallende Carbonatationsschlamm wird als Bodenverbesserer/Düngemittel verwendet.
- 2) Direkttrocknung mit/ohne vorgeschalteter Niedertemperaturtrocknung  
Mögliche Brennstoffe: Kohle, Gas und/oder Heizöl