



SÜDZUCKER

Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste  
Rübenmelasseschnitzel

<b>Hersteller</b>	Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt Hauptverwaltung Mannheim Maximilianstraße 10 68165 Mannheim
<b>Futtermittel-/Produktbezeichnung</b>	(Zucker-) Rübenmelasseschnitzel (4.10.09 Positivliste, 4.1.11 Verordnung (EU) Nr. 575/2011) (Nachfragebedingte wird das Produkt pelletiert ausgeliefert)
<b>Produktbeschreibung</b>	Nebenerzeugnis, das bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrüben durch Trocknung melassierter Pressschnitzel gewonnen wird.
<b>Informationen zum Herstellungsprozess</b>	vgl. Fließschema <u>Anlage 1</u> 1. Anbau/Ernte etc. 2. Annahme/Wäsche/Transport 3. Extraktion: Zerkleinerung, Erwärmung auf ca. 70 ° C; Entzuckerung mit heißem Wasser (Gegenstromverfahren) → Extrahierte Schnitzel 4. Saftreinigung 5. Saft Eindickung 6. Kristallisation/Zentrifugation → Melasse 8. Abpressung: auf ca. 27 – 32 % TS-Gehalt (Spindelpressen) 9. Trocknung – Überblick s. <u>Anlage 2</u> 10. ggf. Pelletierung.
<b>Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlags- und Brennstoffen</b>	vgl. Fließschema <u>Anlage 1</u> <u>Qualitätssicherung Hilfsstoffe:</u> Bei der Verarbeitung von Zuckerrüben zu Zucker und Futtermitteln werden in einigen Verfahrensschritten Verarbeitungshilfsstoffe verwendet, die gemäß den rechtlichen Definitionen im Produktionsverlauf so weit technisch machbar bis auf unvermeidbare Reste aus den Produkten entfernt werden. Zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit etwaiger Rückstände wird vor erstmaliger Verwendung eine Risikoabschätzung unter Berücksichtigung von Stoffidentität, Reinheit, Expositionsszenarien und toxikologischen Angaben vorgenommen. Die für den Verwendungszweck erforderliche Hilfsstoffreinheit wird mit den Lieferanten über Produktspezifikationen vertraglich vereinbart. Die verwendeten Hilfsstoffe sind in der Lebensmittelerzeugung gängig.



SÜDZUCKER

<p><b>Informationen zur Zusammensetzung</b></p>	<p><b>Produkttypische Zusammensetzung</b></p> <p>TS-Gehalt: min. 87 %  Rohprotein: ca. 10 % i. TS  Rohfaser: ca. 16 % i. TS  Rohasche: ca. 8 % i. TS  Gesamtzucker (berechnet als Saccharose) mind. 16 % i. OS  Die Zusammensetzung der Melasseschnitzel ist abhängig von der Zusammensetzung der verarbeiteten Zuckerrüben und unterliegt natürlichen Schwankungen.</p>
<p><b>Deklaration gem. VO (EG) Nr. 767/2009 (Lieferpapiere/Etikett)</b></p>	<p>Gesamtzucker: 19 % i. OS  (berechnet als Saccharose)  HCl-unlös. Asche 4 % i. OS</p>
<p><b>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</b></p>	<p>Regelmäßige Überwachung auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorschriften (u.a. Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002 über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung) sowie den Anforderungen der relevanten Qualitätsmanagementsysteme [u.a. Kontrollpläne der Qualität und Sicherheit GmbH] sowie gemäß „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><b>Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung</b></p>	<p>Die Lagerung der Trockenschnitzel sollte bei einer relativen Luftfeuchtigkeit &lt; 65 % erfolgen. Bei der Lagerung sind sachgerechte und kontrollierte Lagerbedingungen sicher zu stellen.  Handelsüblich lose oder gesackte Abgabe.</p>
<p><b>Sonstige Hinweise</b></p>	<p>Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzeptes ergab keine Notwendigkeit von CCP's.</p>