



Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste

Zuckerrübenmelasse

Inverkehrbringer	Hansa Melasse Handelsgesellschaft mbH Kap-Horn-Straße 5a 28237 Bremen Tel.: 0421-3363649-30 Fax.: 0421-3363649-99 e-mail: hansa@umgroup.com
Futtermittel- /Produktbenennung	(Zucker) Rübenmelasse , Einzelfuttermittel; 40% - 42% Nr. 4.10.04 der Positivliste
Produktbeschreibung	Nebenerzeugnis, welches bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrüben gewonnen wird. Melasse ist ein sirupartiges Produkt.
Informationen zum Herstellungsprozess	<p>vgl. Fließschema Anlage 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anbau / Ernte etc. 2. Zuckerrübenannahme, / Wäsche / Transport 3. Extraktion. Zerkleinerung, Erwärmung auf ca 70°C; Entzuckerung mit heißem Wasser im Gegenstromverfahren → Rohsaft 4. Saftreinigung: Entfernung der Nichtzuckerstoffe; Filtration → Dünnsaft 5. Saftindickung: mehrstufige Verdampfung → Dicksaft (Zwischenlagerung) 6. Kristallisation: durch mehrstufige Verdampfungskristallisation mit Kristallfußarbeit wird der Dicksaft bzw. Sirup entzucker (Bildung und Abtrennung von Sacchaosekristallen), in der letzten Stufe findet zusätzlich Kühlungskristallation statt, dann Abkühlung; Zentrifugation → Melasse <p>Zuckerrübenmelasse ist rein pflanzlichen Ursprungs, einziger Rohstoff ist die Zuckerrübe</p> <p>Substanzen tierischer Herkunft werden nicht eingesetzt</p>

Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagsstoffen	<p>vgl. Fließschema <u>Anlage 1</u></p> <p><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 entfernen werden. Zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und um sicherzustellen, dass Melasse gemäß § 4 FMW nach Stand der Technik frei von chemischen Verunreinigungen ist, werden folgende Maßnahmen beim Produzenten angewendet: Freigabeverfahren für Hilfsstoffe, Qualitätsfestlegung mit Produktspezifikation, Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte technische Hilfsstoffe, regelmäßige Rückstandskontrollen im Produkt. Die für den Verwendungszweck erforderliche Hilfsstoffreinheit wird mit den Lieferanten über Produktspezifikationen vertraglich vereinbart. Die verwendeten Hilfsstoffe sind in der Lebensmittelerzeugung gängig.</p>
Informationen zur Zusammensetzung	<p>Produkttypische Zusammensetzung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trockensubstanzgehalt mind 60 v.H. (refraktometrisch) - Wassergehalt > 28 v.H. - Gesamtzucker (ber. Als Saccharose) mind. 42 v.H. - pH mind 7,5 - Dichte bei 20°C - 60% TS ca 1,287 g/cm³ 75% TS ca 1,385 g/cm³ <p>Die Zusammensetzung der Melasse ist abhängig von der Beschaffenheit der verarbeiteten Rüben und daher natürlichen Schwankungen unterworfen.</p>
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-Konzepts (VdZ 2005)</p> <p>Die Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzepts ergab keine Festlegung von CCPs.</p>
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung	<p>Melasse wird in Stahltanks gelagert. Sie darf nicht über längere Zeit bei höheren Temperaturen (>40°C) und / oder pH-Werten unter 7 gelagert werden, da sonst die Gefahr der Zersetzung mit weiterer Selbsterhitzung sowie Schaum- und Gasbildung (CO₂) besteht. Unter Einhaltung optimaler Lagerbedingungen kann Melasse über mehrere Monate gelagert werden.</p>

Sicherheitshinweise	Kurzfristiges Erhitzen z.B. zum Zweck des Verladens nicht in geschlossenen Behältern vornehmen. Für Notkühlmaßnahmen Vorsorge treffen. Im Brandfall Atemschutz verwenden.
Sonstige Hinweise	Zuckerrübenmelasse ist kein Lebensmittel und darf deshalb auch nicht zur Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden. Zuckerrübenmelasse ist kein Gefahrstoff im Sinne von § 17 Chemikaliengesetz sowie der Gefahrstoffverordnung. Die genannten Vorschriften sind daher auf Zuckerrübenvinasse nicht anzuwenden. Verschmutzte oder mikrobiell befallene Restemengen können nach ausreichender Verdünnung mit Wasser unter Beachtung der geltenden wasserrechtlichen Vorschriften (auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene) Kläranlagen zugeführt und dort aerob und anaerob abgebaut werden.

Alle Angaben basieren auf unseren heutigen Kenntnissen. Sie sollen das Produkt hinsichtlich der zu treffenden Sicherheitsvorkehrungen beschreiben, stellen aber keine Garantie oder Zusicherung von Eigenschaften des beschriebenen Produktes dar. Damit begründen sie auch kein vertragliches Rechtsverhältnis. Wir lehnen jeden Anspruch auf Schadenersatz ab, der sich in irgendeiner Weise aus der Lagerung, dem Umschlag, der Verwendung, der Entsorgung oder irgendwelcher anderer Handhabung ergibt, das wir keinerlei Einfluss auf die Art und Weise, den Zustand, die Methode der Lagerung, den Umschlag, die Verwendung, die Entsorgung oder irgendwelche andere Handhabung des beschriebenen Produktes haben.

Fließschema Anlage 1