

Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste

Bio - Zuckerrohrmelasse

Hersteller / Inverkehrbringer	Hansa Melasse Handelsgesellschaft mbH Kap-Horn-Straße 5a 28237 Bremen Tel.: 0421-3363649-30 Fax: 0421-3363649-99
Futtermittel- /Produktbenennung	(Zucker-) Rohrmelasse aus ökologischem Landbau. Aufgeführt in der Positivlist für Einzelfuttermittel unter: 8.04.02
Produktbeschreibung	Nebenerzeugnis, welches bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus ökologisch angebautem Zuckerrohr anfällt. Melasse ist ein sirupartiges Produkt.
Informationen zum Herstellungsprozess	vgl. Fließschema Anlage <ol style="list-style-type: none"> 1. Anbau 2. Ernte 3. Transport zur Fabrik 4. Extraktion: Zerkleinerung/Quetschen, Rohsaft („green“), Reinigung des Saftes durch Zusatz von Kalk, Entfernung der Nichtzuckerstoffe, Erwärmung auf ca 90°C, Filtration, Saftedickung durch mehrstufige Verdampfung, mehrere Kristallisations-Vorgänge: Konzentrierung des Dicksaftes in Verdampfungs-kristallisatoren bis zur Kristallbildung, Zentrifuge 5. in den Zentrifugen wird der Zucker vom Restsirup getrennt -> Melasse 6. Lagerung

Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagsstoffen	<p>vgl. Fließschema <u>Anlage 1 Qualitätssicherung Hilfsstoffe</u>:</p> <p>Bei der Verarbeitung von Rohrzucker zu Zucker werden in einigen Verfahrensschritten Verarbeitungshilfsstoffe verwendet, die gemäß den rechtlichen Regularien im Produktionsverlauf – so weit technisch machbar – bis auf unvermeidbare Reste entfernt werden. Zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit werden unter Berücksichtigung von Stoffidentität, Reinheit, Expositionsszenarien und toxikologischen Angaben umfassende Risikoabschätzungen vorgenommen. Die verwendeten Hilfsstoffe sind in der Lebensmittelerzeugung gängig und im Einklang mit der EG-Öko Verordnung 834/2007.</p>
Informationen zur Zusammensetzung	<ul style="list-style-type: none"> - ca. 49 – 60 % Gesamtzucker (Methode Fehling) - ca 78 – 80 % Trockensubstanz - pH –Wert 5,0 – 6,0 <p>Die Zusammensetzung der Melasse ist abhängig von der Beschaffenheit des verarbeiteten Zuckerrohrs und daher natürlichen Schwankungen unterworfen.</p>
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	<p>Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß Anlage 5 FMV sowie gemäß ISO 9002, GMP + und QS-Standard. Umsetzung des HACCP-Konzeptes sowie umfassendes Monitoring gemäß United Molasses’ ‘The Testing of Undesirable Substances in Feed Materials’.</p>
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung	<p>Melasse sollte in gut belüfteten Tanks aus geeignetem Material gelagert werden (Stahl, nicht-rostendem Stahl, PVC, Polyethelen). Kondenswasser sollte vermieden werden sowie Mikrobiologische Verunreinigungen. Das Produkt darf nicht bei höheren Temperaturen (über 40°C) über einen längeren Zeitraum gelagert werden und / oder mit einem pH-Werten unter 7 , da sonst die Gefahr der Zersetzung mit weiterer Selbsterhitzung sowie Schaum- und Gasbildung (CO2) besteht.</p> <p>Unter diesen Voraussetzungen kann das Produkt über mehrere Monate gelagert werden.</p>
Sonstige Hinweise	<p>Kurzfristiges Erhitzen z.B. zum Zweck des Verladens nicht in geschlossenen Behältern vornehmen.</p> <p>Für Notkühlmaßnahmen Vorsorge Treffen.</p> <p>Im Brandfall Atemschutz verwenden.</p> <p>Zuckerrohrmelasse ist kein Gefahrstoff im Sinne von § 19 Chemikaliengesetz sowie der Gefahrenstoffverordnung. Die genannten Vorschriften sind daher auf Zuckerrohrmelasse nicht anzuwenden.</p>

Produktions-Fließschema für Bio - Zuckerrohrmelasse

