

Spezifikation

Produkt	Rapskuchen 2.11.03		
Produktbeschreibung	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt.		
Allgemeine Erfordernisse	Rohware hat dem Futtermittelgesetz, der Futtermittelverordnung und übriger Gesetzgebung zu entsprechen		
Verarbeitungshilfsstoffe	Werden keine eingesetzt		
Sensorische Anforderungen	Aussehen:	pelletiert, mit feinem Schrotanteil	
	Geruch:	Typisch, gesund, nicht nach Lösungsmitteln (Hexan)	
	Farbe:	Mittelbraun bis grün	
Beimengungen / Reinheit	<ul style="list-style-type: none"> - frei von tierischen Bestandteilen - Botanische Reinheit mind. 94 - GVO-frei (nicht kennzeichnungspflichtig) 		
Mikrobiologische Anforderungen / Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> - sensorisch frei von Schimmelpilzen - Salmonellenmonitoring regelmäßig durchführen 		
Unerwünschte Stoffe/ chem. Kontaminanten	<ul style="list-style-type: none"> - Höchstgehalte laut futtermittelrechtlichen Vorschriften <ul style="list-style-type: none"> - Glucosinolate (Senföle): max. 4000 mg/kg 		
Chem.-analytische Werte im kg Futter	Wasser:	max. 13,0 %	
	Rohprotein:	ca. 34,9 %	
	Rohfett:	ca. 11,9 %	
	Rohfaser:	ca. 10,4 %	
Haltbarkeit:	bei sachgerechter Lagerung und Einhaltung der Rohwarenspezifikationen: min. 2-3 Mon.		
Lagerungsbedingungen:	trocken, vor Sonneneinstrahlung geschützt, hygienisch einwandfrei		
Verpackung / Anlieferung:	lose, in sauberen Straßen-, Schienen- und Wasserfahrzeugen		
Sicherheitshinweise:	Staubbildung vermeiden, keine weiteren Hinweise		
Rechtliche Regelung:	Diese Spezifikation ist Grundlage der jeweils gültigen Kauf- und Lieferbedingungen. Änderungen sind nur mit Zustimmung von der MARA GmbH & Co.KG zulässig.		

Datum: 13.06.2016

Unterschrift: Andreas Schürmann