



Tel. +49-40-3003937-0 • Fax +49-40-3003937-29 • info@deutsche-melasse.com • www.deutsche-melasse.com

Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

Zuckerrübenvinasse aus der Ethanolherstellung für Futterzwecke

Nordzucker	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	Insgesamt 3 Seiten
------------	--	--------------------

Hersteller	Nordzucker AG, Braunschweig
Inverkehrbringer	DMH Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH, Hamburg
Produktbeschreibung	Zuckerrübenvinasse ist ein flüssiges Erzeugnis, das bei der Erzeugung von Ethanol durch Fermentation von zuckerhaltigen Säften aus Zuckerrüben anfällt.
Futtermittel- /Produktbezeichnung, ergänzt mit Nr. laut Positivliste)	Zuckerrübenvinasse, Einzelfuttermittel Nr. 5.04.01
Informationen zum Herstellungsprozess	<p>vergl. Fließschema <u>Anlage 1</u>: Herstellung unter Zwischenlagerung von Dicksaft</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zuckerrübenannahme, -wäsche 2. Extraktion: Zerkleinerung, Erwärmung auf ca. 70 °C; Entzuckerung mit heißem Wasser im Gegenstromverfahren 3. Saftreinigung: Entfernung der Nichtzuckerstoffe; Filtration → Dünnsaft 4. Saft eindickung: mehrstufige Verdampfung → Dicksaft (Zwischenlagerung) 5. Fermentation unter Zusatz von Hefen 6. Destillation → Rückstand = Vinasse 12 % TS

	<p>7. Eindampfung zu Vinasse 55 % TS \pm 3 v.H.</p> <p>vergl. Fließschema <u>Anlage 1</u>: Herstellung direkt aus Zuckerrübe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zuckerrübenannahme, -wäsche 2. Extraktion: Zerkleinerung, Erwärmung auf ca. 70 °C; Entzuckerung mit heißem Wasser im Gegenstromverfahren 3. Pasteurisation und Ansäuerung des Extrakts 4. Fermentation unter Zusatz von Hefen 5. Destillation → Rückstand = Vinasse 3,5 % TS 6. Eindampfung zu Vinasse 55 % TS \pm 3 v.H.
<p>Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagstoffen</p>	<p>vergl. Fließschema <u>Anlage 1</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schwefelsäure. Extraktion (pH-Einstellung Frischwasser) sowie pH-Einstellung im Rohsaft 2. Ca-Hydroxid, Schwefelsäure, Gips: Extraktion (Wasseraufhärtung) 3. Desinfektionsmittel: Extraktion 4. Schaumdämpfungsmittel: Extraktion, Saftreinigung und -eindickung 5. gebrannter Kalk, Kohlendioxid: Saftreinigung 6. Soda, Natronlauge: pH-Einstellung bei Saftreinigung, -eindickung 7. Belagverhinderer: Verdampfstation 8. Nährsalze, Melasse, Hefen: Fermentation <p>Um sicherzustellen, dass Zuckerrübenvinasse gemäß § 4 FMV nach Stand der Technik frei von chemischen Verunreinigungen infolge der Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen ist, werden folgende Maßnahmen angewendet: Freigabeverfahren für Hilfsstoffe, Qualitätsfestlegung mit Produktspezifikation, Sicherheitsdatenblätter für eingesetzte technische Hilfsstoffe, regelmäßige Rückstandskontrolle im Produkt.</p>
<p>Informationen zur Zusammensetzung</p>	<p>Verwendetes Ausgangssubstrat: Zuckerrübendicksaft, -melasse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trockensubstanzgehalt 55 % \pm 3 v.H. - Wasser, wenn > 35 v. H. % erfolgt Deklaration - Rohprotein: ca. 16 v. H. \pm 2 v.H. immer zu deklarieren - Rohasche: ca. 15 v. H. - Kalium: ca. 3-5 v.H. <p>Die Zusammensetzung der Vinasse ist abhängig von der Zusammensetzung der verarbeiteten Rüben und daher natürlichen Schwankungen unterworfen.</p>
<p>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</p>	<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>

	Die Überprüfung im Rahmen des HACCP-Konzepts ergab keine Festlegung von CCPs.
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung	<p>Vinasse hat einen pH-Wert von 3 – 5. Sie darf nicht über längere Zeit bei höheren Temperaturen (> 40 °C) gelagert werden, um unerwünschten chemischen Abbau von Kohlenhydraten zu verhindern.</p> <p>Unter Einhaltung optimaler Lagerbedingungen kann Vinasse über Monate gelagert werden.</p>
Sicherheitshinweise	Keine
Sonstige Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> - Zuckerrübenvinasse unterliegt den Bestimmungen der EG-Verordnung Nr. 178/2002, der EG-Verordnung 183/2005, des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Futtermittelverordnung (FMV) in der jeweils gültigen Fassung - Zuckerrübenvinasse kann als Futtermittel auch für Pflanzenfresser eingesetzt werden. Sie ist zur Direktverfütterung für z.B. Rinder, Schafe, Schweine oder als Ausgangerzeugnis für Mischfutter geeignet. - Zuckerrübenvinasse 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. - Vinasse wird lose in Tankfahrzeugen transportiert.

(Quelle: Nordzucker AG, Braunschweig/21.11.2008)

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 der beschriebenen Zuckerrübenvinasse aus der Ethanolherstellung 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, da wir keinerlei Einfluss auf die Art und Weise, den Zustand, die Methode der Lagerung, den Umschlag, die Verwendung, die Entsorgung oder irgendwelche andere Handhabung der Zuckerrübenvinasse aus der Ethanolherstellung haben.

Geschäftsführer: Martin Fischer, Jost Zeier · Amtsgericht Hamburg HRB 96711 · Sitz der Gesellschaft: Hamburg