

Datenblatt für Einzelfuttermittel

Hersteller / Inverkehrbringer	BAG Ölmühle BetriebsgmbH Wiener Strasse 12a A-7540 Güssing Tel. +43 (0) 3322/43394 Fax +43 (0) 3322/4339414 QS-ID: 4048473616799					
Futtermittel-/ Produktbezeichnung	Sojaextraktionsschrot, dampferhitzt (Katalog für Einzelfuttermittel: 2.18.3, Positivliste: 2.14.05)					
Produktbeschreibung	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurde.					
Informationen zum Herstellungsprozess	Sojaextraktionsschrot fällt als Nebenerzeugnis bei der Ölgewinnung aus Sojabohnen an. Dabei wird nach einer Reinigung und mechanischen Zerkleinerung der Bohnen das Öl mit Hilfe von Hexan aus den Bohnen gewonnen. Im anschließenden Toastprozess wird das Hexan entfernt und gleichzeitig antinutritive Substanzen, wie z.B. Trypsin-Inhibitoren entfernt/reduziert. Der getoastete Schrot wird anschließend getrocknet, gekühlt und ggf. vermahlen. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses und weitere Informationen sind abrufbar unter: http://www.efisc.eu/web/efisc%20documents/1011306087/list1187970068/f1.html					
Verarbeitungshilfsstoffe	Hexan wird zum Herauslösen des Öls verwendet. Durch Einleitung von Wasserdampf und Zufuhr von Wärme wird Hexan aus dem Schrot entfernt.					
Informationen zur Zusammensetzung	Sojaextraktionsschrot enthält <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">ca. 42-45% Rohprotein</td> </tr> <tr> <td>ca. 4-6% Rohfaser</td> </tr> <tr> <td>ca. 2-4% Rohfett</td> </tr> <tr> <td>Ureaseaktivität max. 0,4 mg N/g * Minute</td> </tr> </table>		ca. 42-45% Rohprotein	ca. 4-6% Rohfaser	ca. 2-4% Rohfett	Ureaseaktivität max. 0,4 mg N/g * Minute
ca. 42-45% Rohprotein						
ca. 4-6% Rohfaser						
ca. 2-4% Rohfett						
Ureaseaktivität max. 0,4 mg N/g * Minute						
Angaben zu relevanten, unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	Gemäß den Kontrollplänen der QS Qualität und Sicherheit GmbH wird ein regelmäßiges Monitoring hinsichtlich unerwünschter Stoffe durchgeführt. Dabei wird die Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte geprüft. Die Ergebnisse werden in die QS-Datenbank eingetragen.					
Angaben zur Haltbarkeit, Lagerung und Transport	Sojaextraktionsschrot ist zur alsbaldigen Verfütterung bzw. Verarbeitung vorgesehen. Bei einer ggf. kurzzeitigen Zwischenlagerung, die möglichst 3 Monate nicht überschreitet, sind sachgerechte, kontrollierte Lagerbedingungen sicherzustellen. Um mikrobiologischen Verderb und Brückenbildung zu verhindern, sollte es trocken (max. 14% Feuchtigkeit) gelagert und regelmäßig in sich umgelagert werden. Um eine Kontamination, z.B. mit Salmonellen zu verhindern, sollten die Lagerräume vor Ungeziefer, Vögeln und Nagetieren geschützt werden.					
Sicherheitshinweise	Sojaextraktionsschrot ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedarf bei Umschlag und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen. Es gibt keine CCPs im Herstellungsprozess. Für weitere Hinweise stehen entsprechende Sicherheitsdatenblätter zur Verfügung.					
Hinweise auf spezifische analytische Probleme	Rohfett-Bestimmung gemäß EU-Richtlinie 152/2009 (Verfahren B)					