

## Datenblatt für Einzelfuttermittel lt. Positivliste

Hersteller/ Inverkehrbringer	Rieder Asamhof GmbH /Co.KG Hauptstrasse 1 86438 Kissing
Futtermittel- Produktbezeichnung	Ht- Sojakuchen (2.14.04 der Positivliste)
Produktbeschreibung	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch kaltes Pressen von rohen Sojabohnen* aus GVO freiem, regionalem Anbau anfällt und anschließend hydrothermisch behandelt wird
Informationen zum Herstellungsprozess	Ht- Sojakuchen fällt als Nebenerzeugnis bei der Ölgewinnung durch kaltes Pressen von rohen Sojabohnen*, aus GVO freiem, regionalem Anbau an. Nach der Abpressung des Öls wird der rohe Kuchen mechanisch zerkleinert und einem hydrothermischen Aufschlussverfahren zugeführt: der rohe Kuchen wird ca. 10 min mit Sattedampf über 100°- 102° C vorgekocht und anschließend expandiert. Die Expanderbehandlung ist eine mechanische Druckbehandlung mit einer anschließend schlagartigen Entlastung des Gutes. Antinutritive Substanzen wie z. B. Trypsininhibitoren werden entfernt und der Futterwert damit erhöht
Verarbeitungshilfsstoffe	keine
Informationen zur Zusammensetzung	Ht- Sojakuchen enthält ca. 43-44 % Rohprotein 5- 7% Rohfett 5- 6% Rohfaser max. 0,4 N/g Minute Ureaseaktivität 11% bis max. 12,0% Wasser
Verunreinigungen	frei von Fremdkörpern und Fremdgeruch Das Rohmaterial entspricht der UNSER-LAND Produktspezifikation**
Haltbarkeit und Lagerung	Sojakuchen ist zur alsbaldigen Verarbeitung vorgesehen. Bei Zwischenlagerung sind sachgerechte, kontrollierte Lagerbedingungen sicherzustellen um mikrobiologischen Verderb zu verhindern. Unter diesen Bedingungen ist Ht- Sojakuchen ½ Jahr haltbar. Um eine Kontamination, z. B. mit Salmonellen zu verhindern, sollten die Lagerräume vor Ungeziefer, Vögeln und Nagetieren geschützt werden
Gesetzliche Bestimmungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung bzw. bei der Abholung den Bestimmungen des Futtermittelgesetzes
Sicherheitshinweise	Sojakuchen ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und erfordert beim Umschlag und Transport keine besonderen Sicherheitsvorkehrungen

\*Herkunft der Sojabohnen:

GVO freier, regionaler Anbau gemäß „UNSER LAND“-Richtlinien  
(UNSER LAND e.V., Adelshoferstr. 8, 82276 Nassenhausen, [www.unserland.info](http://www.unserland.info))

\*\*Beim Hersteller zu erfragen