

Insekten

Kartoffelpüree flüssig

Kartoffelpüree flüssig

Für die Herstellung von Kartoffelpüree werden die Kartoffeln geschält und in kleinere Stücke geschnitten und dann blanchiert, um die Stärke zu verdauen. Nach dem Maischen wird das Püree getrocknet. Beim An- und Ablaufen von Produktionslinien entstehen Nebenprodukten, die als Tierfutter verwendet werden. Die Stärke im Püree ist vollständig entschlossen, was die Verdauung erleichtert.

Qualität

Das Produkt entspricht den geltenden Gesetzen und Vorschriften. Mykotoxine, Insektizide, Pestizide und Herbizide werden gemäß den aktuellen GMP+-Standards getestet. Das Produkt ist nicht-GVO (gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003).



Gültig ab 22 Juli 2024

Heruntergeladen auf 18 December 2025

Heruntergeladen auf 18 December 2025

		AID	SID	
Trocken Substanz %	22.5	Verd. Lysin	0.0	2.6
pH	4.9	Verd. Methionin	0.0	0.7
Roh Eiweiß	77	Verd. Methionin + cystin	0.0	1.4
Roh Fett	8	Verd. Threonin	0.0	2.0
Roh Faser	32	Verd. Tryptophan	0.0	0.5
Roh Asche	35	Dig. Isoleucine	0.0	1.9
Starke total	718	Verd. Leucin	0.0	2.9
Zucker	10	Verd. Valin	0.0	2.4
Calcium (Ca)	0.3	Energiewert	138	
Natrium (Na)	1.4	NE Schw., Kcal	2896	
Chlor (Cl)	1.8	ME Schw., MJ	15.4	
Kalium (K)	13.5			
Ges. Phosphor (P)	1.7			
Verd. Phosphor	1.0			

Die Werte sind Durchschnitte und werden in Gramm pro kg Trockenmasse ausgedrückt, sofern nichts anderes angegeben. Änderungen in der Zusammensetzung sind vorbehalten.

Die Werte sind Durchschnitte und werden in Gramm pro kg Trockenmasse ausgedrückt, sofern nichts anderes angegeben. Änderungen in der Zusammensetzung sind vorbehalten.

Fütterungsempfehlung (Anteil bezogen auf TS bezogen auf die Gesamtration) in einer ausgewogenen Ration

Ferkel (bis 25 kg)	max 5%
Mastschweine (25 - 50 kg)	max 10%
Mastschweine (ab 50 kg)	max 10%
Sauen	max 15%

Logistik und Lagerung

Transport	Flüssig mit Tankwagen.
Lagerung	In säurebeständigem Silo oder Bunker, ein Rührwerk ist nicht erforderlich
Haltbarkeit	3 Monaten, sofern das Silo oder Bunker regelmäßig gereinigt wird.
Nippel würdig	Nein



Loop Co-Products BV
 Parlevinkweg 8
 5928 NV Venlo
 The Netherlands

 www.loop.company
 support@loop.company
 +31(0)88 56 66 721

IBAN: NL55 RABO 0321 8217 85
BIC: RABO NL2U
VAT. NL NL0095.32.488.13.01
VAT. BE BE0547739105
UST.ID: DE2891.81.759
C.C. Venlo: 1203 5225

GMP+: GMP018172
QS ID: 4031735219906

