

Insekten

Kartoffeldampfschalen Bergia

Kartoffeldampfschalen Bergia entstehen wenn Kartoffeln mittels Dampf geschält werden. Nach dem Dampfschälen entsteht ein Produkt, das aus der Schale und einem Teil der Stärke unter der Schale besteht. Kartoffeldampfschalen enthalten hauptsächlich Stärke und Eiweiß. Die Stärke in diesem Produkt hat die Eigenschaften einer rohen Kartoffel und ist für Schweine nicht geeignet. Außer Stärkegehalt ist dieses Produkt, weil es eine hohe Roh Faser enthält, gut für die Gesundheit von Rindern. Es hat eine lange Haltbarkeit und es ist kein Rühren im Tank erforderlich. 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 März 2022

Heruntergeladen auf 02 February 2026

Trocken Substanz %	16.9
pH	4.1
Roh Eiweiß	109
Roh Fett	6
Roh Faser	40
Roh Asche	67
Starke total	617
Zucker	36
Calcium (Ca)	0.7
Natrium (Na)	0.2
Chlor (Cl)	2.6
Kalium (K)	23.4
Ges. Phosphor (P)	1.9
Milchsäure	53
Essigsäure	13
Alkohol	2

VEM	1092
VEVI	1202
DVE	124
OEB	-91

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

Milchvieh	max 15 kg Produkt im Ration
Mastrinder	max 1,5-2 kg Produkt/100 kg Gewicht

Logistik und Lagerung

Transport	Flüssig mit Tankwagen.
Lagerung	In säurebeständigem Silo oder Bunker, ein Rührwerk ist nicht erforderlich
Haltbarkeit	1 Jahr, sofern das Silo oder Bunker regelmäßig gereinigt wird.
Nippel würdig	Nein



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

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

IBAN:
BIC:
VAT. NL
VAT. BE
UST.ID:
C.C. Venlo:

NL55 RABO 0321 8217 85
 RABO NL2U
 NL0095.32.488.13.01
 BE0547739105
 DE2891.81.759
 1203 5225

GMP+:
QS ID:



GMP018172
 4031735219906