

Insekten

Kartoffeldampfschalen Noliko

Kartoffeldampfschalen Noliko entstehen wenn Kartoffeln mittels Dämpf 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 vorhandene Stärke wird durch die Dampfbehandlung freigesetzt. Die Stärkeverdauung von Dampfschalen Noliko ist gut. 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 14 Oktober 2021

Heruntergeladen auf 02 February 2026

Trocken Substanz %	
13.0	
pH	
4.1	
Roh Eiweiß	
120	
Roh Fett	
11	
Roh Faser	
25	
Roh Asche	
61	
Starke total	
575	
Zucker	
20	
Calcium (Ca)	
1.2	
Natrium (Na)	
0.8	
Chlor (Cl)	
3.6	
Kalium (K)	
25.1	
Ges. Phosphor (P)	
2.5	
Verd. Phosphor	
0.7	
Milchsäure	
60	
Essigsäure	
10	
Alkohol	
1	

	AID	SID
Verd. Lysin	4.0	4.4
Verd. Methionin	1.1	1.2
Verd. Methionin + cystin	1.7	1.9
Verd. Threonin	2.4	3.0
Verd. Tryptophan	0.5	0.6
Dig. Isoleucine	4.4	4.8
Verd. Leucin	7.5	8.2
Verd. Valin	3.0	3.5
Energiewert		
	1.31	
NE Schw., Kcal		
	2759	
ME Schw., MJ		
	14.9	

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 7,5%
Mastschweine (ab 50 kg)	max 15%
Sauen	max 20%

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