Insekten

Kartoffelstärke stich fest

Kartoffelstärke stich fest
wird in der kartoffelverarbeitenden Industrie hergestellt. Für die kartoffelverarbeitende Industrie werden Kartoffeln geschnitten und mit Wasser gespült, wodurch die lose Stärke entfernt wird. Stärke und Spülwasser werden zusammen in einem Becken gesammelt, in dem sich die Stärke absetzt und das Wasser abgepumpt wird, wobei die rohe Stärke als Tierfutter zurückbleibt.

Qualität
Das Produkt entspricht den geltenden Gesetzen und Vorschriften. Mykotoxine, Insektizide, Pestizide und Herbizide werden gemäß den aktuellen GMP+-Standards getestet. Stoffen ist nach unserer HACCP Prozessschrittbewertung nicht notwendig, da es keine kritischen Inhaltstoffe gibt. Kartoffelstärke hat keine gefährlichen Eigenschaften. Das Produkt ist nicht-GVO (gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003).

Gültig ab 22 Juli 2022

Heruntergeladen auf 14 December 2025

Trocken Substanz %	30.0
pH	3.8
Roh Eiweiß	121
Roh Fett	14
Roh Faser	111
Roh Asche	50
Starke total	579
Zucker	26
Calcium (Ca)	2.2
Natrium (Na)	0.9
Chlor (Cl)	1.4
Kalium (K)	4.7
Ges. Phosphor (P)	2.4
Milchsäure	40
Essigsäure	18
Alkohol	0

VEM	1080
VEVI	1176
DVE	95
OEB	-37

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

Logistik und Lagerung

Transport	Mit Kipper oder Containers
Lagerung	Fahrsilo
Haltbarkeit	2-6 Monaten, wenn gut siliert 10-12 Monaten
Nippel würdig	Nein

Looop Co-Products BV
Parlevinkerweg 8
5928 NV Venlo
The Netherlands

www.looop.company
support@looop.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