Insekten

Brot

Brot entsteht in den Industriebäckereien, wo das restliche Brot gesammelt wird und dann gereinigt und gemahlen. Brot besteht aus fein gemahlenem Weizenmehl oder dem Kern des Weizens ohne Kleie. Im Vergleich zu Weizen enthält es einen höheren Proteingehalt, einen niedrigeren Stärkegehalt und einen höheren Fettgehalt. Dies erhöht den Energiewert. Brot zeichnet sich durch die Schmackhaftigkeit aus, die der Nahrungsaufnahme förderlich ist. Das Produkt entspricht den geltenden Gesetzen und Vorschriften. Mykotoxin, 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. Brot hat keine gefährlichen Eigenschaften. Das Produkt ist nicht-GVO (gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003). Nummer laut Positivliste: 13.02.02

Gültig ab 13 Oktober 2021

Heruntergeladen auf 15 December 2025

Trocken Substanz %	69.0
pH	4.7
Roh Eiweiß	130
Roh Fett	91
Roh Faser	12
Roh Asche	31
Starke total	576
Zucker	109
Calcium (Ca)	0.8
Natrium (Na)	6.1
Chlor (Cl)	9.6
Kalium (K)	3.4
Ges. Phosphor (P)	2.4
Verd. Phosphor	1.2

	AID	SID
Verd. Lysin	0.0	3.0
Verd. Methionin	0.0	1.8
Verd. Methionin + cystin	0.0	4.2
Verd. Threonin	0.0	3.9
Verd. Tryptophan	0.0	1.2
Dig. Isoleucine	0.0	4.4
Verd. Leucin	0.0	8.0
Verd. Valin	0.0	5.4

VEM	1342
VEVI	1482
DVE	120
OEB	-62
FOS	775
Energiewert	1.59
NE Schw., Kcal	3341
ME Schw., MJ	17.5

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 15%
Mastschweine (25 – 50 kg)	max 25%
Mastschweine (ab 50 kg)	max 30%
Sauen	max 30%
Milchvieh	max. 3 kg Produkt im Ration.
Mastrinder	max. 0.75 kg Produkt pro 100 kg Gewicht.

Logistik und Lagerung

Transport	Lose mit Schubboden, Kipper oder Container
Lagerung	Trocken, dunkel und Kuhl
Haltbarkeit	3 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