

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 02 February 2026

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



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