Kreisformig

FH-Permeat

FH-Permeat stammt aus der Milchindustrie. Das Produkt wird durch Ultrafiltration (Membrandurchgang) von Molke bei Frischkäse- und Käseproduktion anfällt und das teilentzuckert und eingedickt oder getrocknet sein kann. FH-Permeat ist pasteurisiert und enthält einen hohen Gehalt an Milchsäure.

Gültig ab 28 Juli 2022

Heruntergeladen auf 14 December 2025

TM	34.0
Asche	35

Phosphor (P)	22.0
Stickstoff (N)	5
Kalium (K)	34.0

Biogasertrag	165
Methan %	52

Die Werte sind Durchschnitte und werden in Gramm pro kg Trockenmasse ausgedrückt, sofern nichts anderes angegeben. Änderungen in der Zusammensetzung sind vorbehalten.

Logistik und Lagerung

Transport	Flüssig mit Tankwagen.
Lagerung	Silo

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