

Kreisformig

## FH-Permeat

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



**Gültig ab 28 Juli 2022**

Heruntergeladen auf 24 June 2026

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



**Loop Co-Products BV**  
 Parlevinkerweg 8  
 5928 NV Venlo  
 The Netherlands

www.loop.company  
 support@loop.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

