

## 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 02 February 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



### Looop Co-Products BV

Parlevinklerweg 8  
5928 NV Venlo  
The Netherlands

www.looop.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