

QS-ID:	4048473151405	
QS-Standortnummer:	F00001026 (72)	
Futtermittel- Produktbezeichnung:	Futtermittelwirtschaft (72) Jean Schaap GmbH, Averbek 51, 48619 Heek	
Informationen zum Herstellungsprozess:	19.04.01 Tierfett Kat 3, QS, Einzelfuttermittel  Zur Erzeugung von Tierfett Kat 3 wird ausschließlich Material der Kategorie 3 gemäß Artikel 10 VO (EG) Nr. 1069/2009 eingesetzt, welches ausschließlich aus Schlachtkörpern und Teilen von geschlachteten Tieren sowie tierischen Nebenprodukten von genusstauglichen Tieren stammt, die „gesund“ geschlachtet wurden, und welches nach der Verarbeitungsmethode I 1. Zerkleinerung auf höchstens 50 mm und 2. Drucksterilisation: Kerntemperatur über 133°C, mind. 3 bar Druck und mind. 20 min. Verweildauer produziert wird. Der so sterilisierte Fleischbrei wird getrocknet und anschließend durch Pressen in verarbeitetes tierisches Protein und Tierfett getrennt. Das so gewonnene Rohfett wird abschließend durch Dekantation und Separation gereinigt.	
Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zusatzstoffen:	keine	
Informationen zur Zusammensetzung	Wasser	max. 1,0 %
sensor./ physikal. Merkmale:	Schmutz (= Petroetherunlösliche Verbindungen)	max. 0,15 %
	FFA	max. 15,0 %
	Schmelzpunkt	ca. 36 – 38°C
	Fettsäuren	min. 87%
Fettsäuremuster:	Myristinsäure C14 und <	ca. 2- 3 %
	Palmitinsäure C16	ca. 23-28 %
	Hexadecaensäure C16:1	ca. 1- 2 %
	Stearinsäure C18	ca. 14-18 %
	Ölsäure C18:1	ca. 36-43 %
	Linolsäure C18:2	ca. 7-12 %
	Linolensäure C18:3	ca. 0- 1 %
	Eicosensäure C20 und >	ca. 1- 2 %
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung:	6 Monate unter Licht- und Sauerstoffausschluss	
Untersuchungen im Rahmen vom QS-Kontrollplan:	Anzahl der jährlichen Untersuchungen: Jahresproduktion: < 10.000 t/a Gemäß des jährlich gültigen QS-Kontrollplans wird das Tierfett Kat 3 untersucht.	