

## Fertigwaren Spezifikation

### manufactured goods specification

<b>Sorte</b>	<b>Mager Fischmehl</b>	
<i>Type</i>	<i>white fish meal</i>	
<b>Beschreibung</b>	Mager Fischmehl ist ein Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von ursprünglich ganzen Magerfischen oder Teilen von diesen Magerfischen, aus der fischverarbeitenden Industrie, gewonnen wird, die aus nachweislich nachhaltigem Fischfang stammen und dem der eingedickte Fischpresssaft zugesetzt wird.	
<i>Description</i>	<i>whitefish meal is a product which is obtained by drying and grinding originally from entire whitefish or parts of whitefish, these are from verifiably sustainable fishing, and to which thickened water is added.</i>	
<b>Inhaltsstoffe</b>		
<i>Nutrient composition</i>	Protein / Protein [%]	63-69
	Fett / Fat [%]	5-8
	Asche / Ash [%]	19-25
	Wasser / Moisture [%]	<8
	Verdaulichkeit / Digestibility [%]	ca. 95-96
<b>Mikrobiologische Parameter</b>	Enterobacteriaceae [KbE/g] / Enterobacteriaceae [cfu/g]	<300
<i>Microbiological properties</i>	Salmonellen / Salmonella	neg. in 25g
<b>Chemische Parameter</b>	Dioxin / Dioxin [ng/kg]	<1,25
<i>Heavy metals and pollutants</i>	Dioxin und ähnliche PCB / Dioxin and dioxin-like PCB [ng/kg]	<4,0
	Nicht-dioxinähnliche PCB / Non-dioxin-like PCB [µg/kg]	<30,0
	Blei / Lead [mg/kg]	<10,0
	Gesamt Arsen / Total arsenic [mg/kg]	<25,0
	Quecksilber / Mercury [mg/kg]	<0,5
	Cadmium / Cadmium [mg/kg]	<2,0
<b>Physikalische Parameter</b>	Form	Fest, gekörnt je nach Mahlgrad
<i>Physical properties</i>	<i>Form</i>	<i>Firm, grained according to degree of grinding</i>
	Geruch	Charakteristisch, arteigen nach Fischmehl
	<i>Odor</i>	<i>Characteristic of fish meal; typical</i>
	Farbe	Hellbraun bis braun
	<i>Color</i>	<i>Light brown to brown</i>
	Schüttdichte (kg/m <sup>3</sup> )	ca. 600
	<i>Bulk density (kg/m<sup>3</sup>)</i>	<i>approx. 600</i>
	pH-Wert	ca. 5-7 in entmineralisiertem Wasser
	<i>pH-value</i>	<i>approx. 5-7 in demineralised water</i>
	Haltbarkeit	6 Monate unstabilisiert, 12 Monate stabilisiert
	<i>Shelf life</i>	<i>6 months unstabilized, 12 months stabilized</i>
	Kundenspezifische Zusätze (auf Wunsch)	Antioxidantien auf Anfrage.
	<i>Additives (if desired)</i>	<i>antioxidant available on request</i>
	Vermahlung	98 % < 2 mm
	<i>grinding</i>	<i>98 % &lt; 2 mm</i>
<b>Gesetzliche Bestimmung</b>	Futtermittel für Huhn, Schwein, Petfood, Aquakulturen und Zierfische. Nicht zur Verfütterung an Wiederkäuer	
<i>legal regulation</i>	<i>The product is for application in feed for chicken, pigs, petfood, aquaculture and ornamental fish. May not be used for feeds for ruminants.</i>	
	Das Produkt ist nicht für den menschlichen Verzehr geeignet	
	<i>The product is not fit for human consumption</i>	
<b>Allgemeine Informationen</b>	Hersteller	Bioceval
<i>General comments</i>	<i>Producer</i>	<i>Bioceval</i>



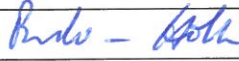
**Fertigwaren Spezifikation**  
*manufactured goods specification*

<b>Herkunft</b>	<b>Deutschland</b>
<i>Country of origin</i>	<i>Germany</i>
<b>Versand / Verpackung</b>	<b>in 25 kg Papiersäcken (dreilagig mit PE Zwischenhülle), in Big Bags à 1.000 kg / 1.500 kg</b>
<i>Packaging options</i>	<i>25kg paper bag, big bags with 1,000kg / 1,500kg</i>
<b>Transport</b>	<b>mittels Container, Auflieger-LKW</b>
<i>Transport</i>	<i>with container, trailer</i>
<b>Lagerung</b>	<b>in trockener be- und entlüfteter Lagerstätte</b>
<i>Storage</i>	<i>in dry ventilated and vented storage sites</i>
<b>Zusammensetzung</b>	<b>100 % Fischnebenprodukte</b>
<i>composite</i>	<b>- Davon 95% Magerfisch</b> <i>100% fish by-products</i> <i>- of them 95% whitefish</i>

Die erhobenen Daten im Rahmen unseres Monitoringsystems stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zusätzliche Parameter können auf Kundenwunsch analysiert werden. Die anfallenden Kosten werden vom Kunden getragen.

*The collected data as part of our monitoring system, we provide you with pleasure. Additional parameters can be analyzed on customer request. The costs incurred are borne by the customer.*

Version 5 geändert am 13.04.2022

		
erstellt: Imke Thien Datum: 13.04.2022	geprüft: Markus Beckmann Datum: 8.6.22	genehmigt: Bodo von Holten Datum: 9.06.22