

## Datenblatt

# Kartoffelschälbrei, Gemüsesuppe

(Richtwerte bei 100 % Trockensubstanz)

	Produktionsbereich		Durchschnitts- Werte AFU 1)
	Mai - Juli (Kartoffeln & Gemüse)	August – April (viel Kartoffeln)	
Rohprotein %	12.5	11	11.0
Rohfaser %	6	4.5	
Rohfett %	8	5	
Rohasche %	9	8	
VES MJ/Kg	13.5	14.7	14.0
Polyensäuren g/Kg	23	15	
MUFA g/Kg	40-45	27 - 32	
Lysin %	0.6	0.7	
Meth.+Cys. %	0.3	0.3	
Phosphor %	0.34	0.24	0.24
Na %	0.4	0.4	

TS Gehalt: mindestens 12 % garantiert, in der Regel 13 - 15 %,  
TS - Bestimmung bei jeder Lieferung

Die Gehaltszahlen schwanken je nach Zusammensetzung der Suppe, das heisst je nach den aktuell, neben Kartoffeln verarbeiteten Rohstoffen.

Die Ware hat bei der Auslieferung einen pH Wert von 3.7 – 4.2 bei einer Temperatur von ca. 35 - 40 ° C. Sie wird unter Druck pasteurisiert bei 88 - 92°C während mind. 3 ½ Min. und kann problemlos über mehrere Wochen gelagert werden; nach einigen Wochen kann eine Entmischung erfolgen.

1) Dieses Produkt ist ein anerkanntes Nebenprodukt für Ausnahmen nach Art. 25 GschV (Überschreitung oBB)

Bischofszell, 06.05.2020