

Produkt	Mais Nr. 1.05.01 der Positivliste		
Produktbeschreibung	Körner von Zea mays		
Allgemeine Erfordernisse	Rohware hat dem Futtermittelgesetz, der Futtermittelverordnung u. übriger Gesetzgebung zu entsprechen		
Sensorische Anforderungen	Aussehen:	typisch gelb, überwiegend ganze Körner, keine untypischen Verfärbungen	
	Geruch:	typisch, gesund	
	Temperatur:	bei erhöhter Temperatur auf Schädlinge achten (optimale Temperatur: 8 – 15 °C)	
Besatz / Reinheit	<ul style="list-style-type: none"> - frei von tierischen Bestandteilen - gereinigt, weitgehend frei von Stäuben und Reinigungsanteilen / Aspiration - Besatz: max. 2 % - Bruch: max. 10 % - kein Besatz mit Rapsschrot / Rapssaat 		
Mikrobiologische Anforderungen / Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> - sensorisch frei von Schimmelpilzen - kein Befall mit lebenden Getreideschädlingen (einschließl. Milben in jedem Stadium) 		
Unerwünschte Stoffe/ chem. Kontaminanten	<p>Es gelten die Vorgaben für unerwünschte Stoffe lt. GMP+ (Anhang BA1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgehalte lt. Futtermittelrecht. Vorschriften - für die Mykotoxine Deoxynivalenol (DON) u. Zearalenon sind gesonderte Warnwerte festgelegt: <p style="margin-left: 40px;">DON 1,00 mg/kg Zearalenon 0,05 mg/kg</p>		
Chem.-analytische Werte	Wasser:	max. 15,0 %	HOH-Express amtl. Methode (Kjeldahl) amtl. Methode
	Protein:	ca. 8,0 %	
	Stärke:	min. 55,0 %	
Haltbarkeit:	bei sachgerechter Lagerung und Einhaltung der Rohwarenspezifikationen: min. 18 Mon.		
Lagerungsbedingungen	trocken, vor Sonneneinstrahlung geschützt, hygienisch einwandfrei		
Verpackung / Anlieferung:	lose, in sauberen Straßenfahrzeugen		
Rechtliche Regelung:	Diese Spezifikation ist Grundlage der jeweils gültigen Kauf- und Lieferbedingungen. Änderungen sind nur mit Zustimmung der Firma Landhandel Rörig/Hartig zulässig.		

Erstellt von: Blömeke / Brand	Freigegeben von: Blömeke / Brand	ersetzt Dok.-Nr.: 1.2
Datum: 17.01.2012		gültig ab: sofort