

# KJØTTBEINMEL

- Kategori 1 materiale



ressursvennlig gjenvinning  
- trygge produkter

## PRODUKTDATABLAD

### PRODUKTTYPE OG SAMMENSETNING

Kjøttbeinmel, kategori 1 er produsert av kategori 1, 2 og 3 materiale.

<u>INNHold</u>	<u>Typisk Verdi</u>	<u>Variasjon</u>
Vann	3,0 %	2,0 % – 5,0 %
Protein	58,0 %	56,0 % – 62,0 %
Fett	11,0 %	10,0 % – 13,0 %
Aske	28,0 %	26,0 % – 30,0 %

### Energi

Kalorimetrisk varmeverdi 18,5 MJ / kg

Effektiv varmeverdi

v/konstant volum 17,3 MJ / kg

v/konstant trykk 17,2 MJ / kg

### BRUKSBEGRENSNINGER

Kjøttbeinmel, kategori 1 materiale skal anvendes iht. FOR 2007-10-27 nr 1254:

Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum.

Kjøttbeinmel må ikke brukes til fôring av produksjonsdyr iht. FOR 2004-03-30 nr 595: Forskrift om forebygging av, kontroll med og utryddelse av overførbare spongiforme encefalopater (TSE).

Det er forbudt å anvende kjøttbeinmel fra kategori 1 materiale til annet enn energi formål.

### BRUKSVOLUM / EMBALLASJE

Volumvekt: ca 800 kg pr m<sup>3</sup>. Leveres i melform i bulk eller storsekk a ca 1250 kg.

### PRODUKSJON, HYGIENISERING OG STABILISERING

Produksjonen skjer iht. FOR 2007-10-27 nr 1254: Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum.

Produktet er varmebehandlet ved 133°C ved 3,0 bar (absolutt) i 20 min og er lagringsstabil ved tørre lagringsforhold.

### HOLDBARHET

Min. 12 måneder fra produksjonsdato.

### PRODUSENT

Norsk Protein AS avd. Hamar  
Smiuhagan 25  
2323 Hamar  
Telefon: 62 55 00 40

Norsk Protein AS avd. Balsfjord  
Stormoen  
9050 Storsteinnes  
Telefon: 77 72 78 00

Gjeldende fra 01.01.13