

Appel/Peren Pulp

Omschrijving

Appel/Peren Pulp wordt geproduceerd tijdens de verwerking van appels tot appelsap en appelmoes. Het product bestaat uit moes, appelschillen, krozen en pitten van de appel.

Eigenschappen

Appel/Peren Pulp is een goed energie product met een hoog gehalte aan ruwe celstof en suiker. Het ruwe celstof bestaat uit pectines. Pectines zijn geleidelijk afbreekbare koolhydraten die gebruikt worden door de koe als energiebron voor melkproductie of groei. De suikers verhogen de smakelijkheid van het rantsoen en dragen bij aan een hoger melkvetgehalte.

Productspecificaties

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Droge stof	132 g	Kalium (K)	6,8 g
Ruw eiwit	48 g	Chloride (Cl)	0,1 g
Ruw vet	25 g	VEM	1133
Ruwe celstof	111 g	VEVI	1245
Ruw as	23 g	DVE 2007	84 g
Suiker	200 g	OEB 2007	-95 g
Calcium (Ca)	1,4 g	OEB2 2007	-40 g
Fosfor (P)	1,1 g	FOSp	663 g
Magnesium (Mg)	1,0 g	FOSp2/FOSp	0,40 g
Natrium (Na)	0,1 g	Structuurwaarde	0,6

Laatste wijziging 12-08-2021

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.

Opslag instructie, gebruik en houdbaarheid

Appel/Peren Pulp moet op een verharde ondergrond opgeslagen worden. Inkuilen van het product door middel van luchtdicht afdekken met plastic en een zandlaag/zandslurven bevordert de conservering en houdbaarheid. Appel/Peren Pulp is een zelfconserverend voedermiddel dat verzuurt naar een pH < 4,5 indien het luchtdicht is afgesloten.

Feiten

Etikettering	voedermiddel, appelpulp
Productvorm	steekvast
Houdbaarheid	3 maanden, losgestort maximaal 1 maand
Opslag	op een verharde ondergrond

Download de non-GMO verklaring via mijnduynie.nl

