

Produktdatenblatt.

Micro B QS – 11.01.15 Calciumsulfat

Produktbeschreibung

Micro B QS ist ein feinst aufgemahlener Naturanhydrit (CaSO_4) zur Verwendung als QS-Einzelfuttermittel 11.01.15 Calciumsulfat gemäß QS-Liste für Einzelfuttermittel (Ausgabe 01.01.2023) und 11.01.14 gemäß Positivliste der Einzelfuttermittel (14. Ausgabe).

Für die Produktion von Micro B QS werden keinerlei Zusätze, Aromen oder Prozesshilfsstoffe verwendet.

Hersteller: CASEA GmbH // Pontelstraße 3 // 99755 Ellrich // Germany // QS-ID: 404 847 375 088 2 // Standort-Nr. F 00005511

Informationen

Dieses Produktdatenblatt soll nach bestem Wissen beraten und ersetzt alle früheren

Produktdatenblätter. Der Inhalt ist jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit

Physikalische und chemische Eigenschaften

| | |
|---|---|
| Durchschnittswert D_{50} (Lasergranulometer Horiba LA 350)) | ca. 20 μm (technologisch bedingt kann vereinzelt stoffidentisches Spritzkorn bis 1,2 mm auftreten, welches keine Verunreinigung darstellt) |
| Schüttgewicht | 1000 - 1100 g/l |
| pH-Wert | neutral |
| Calciumgehalt | > 25 % |
| Trocknungsverlust (250 °C) | \leq 3 % |

> Chemische Analyse

| | |
|--|--------------|
| Arsen | < 1,0 mg/kg |
| Blei | < 1,0 mg/kg |
| Cadmium | < 1,0 mg/kg |
| Fluorid (Methode JECFA III) | < 30,0 mg/kg |
| Quecksilber | < 0,2 mg/kg |
| Selen | < 0,5 mg/kg |
| Summe der Dioxine und dioxinähnliche PCB | < 1,0 ng/kg |



**Für weitere
Informationen wenden**

Sie sich bitte an:

CASEA GmbH
Pontelstraße 3
99755 Ellrich
Deutschland
T +49 36332 89-100
F +49 36332 89-202
info@casea-gips.de
casea-gips.de

Ein Unternehmen der
REMONDIS-Gruppe

> Logistik und Sicherheitshinweise

| | |
|---------------------|---|
| Lieferform | Sack, BigBag und Lose |
| Lagerfähigkeit | Micro B QS ist bei fachgerechter Lagerung mind. 12 Monate haltbar. Trocken lagern, nicht unter 5°C, nicht über 40°C |
| Sicherheitshinweise | Siehe Sicherheitsdatenblatt, von Micro B QS gehen keine besonderen Gefährdungen aus. |

> Angaben im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle (z.B. HACCP):

| | |
|--------------------------|---|
| Kritische Inhaltsstoffe | Keine gemäß HACCP-Analyse |
| Spezifische Analysen | Fluorid nach Codex Alimentarius JECFA-Methode III |
| Standort Nr.: F 00005511 | QS-ID: 404 847 375 088 2 |
| Zertifizierungen | QS, HACCP, Koscher, HALAL |
| | |