

<h1 style="margin: 0;">FSDS</h1> <h2 style="margin: 0;">FEED SAFETY DATA SHEET</h2>		0.1. Product		Steggcal		
		0.2. Versienummer		1		
		0.3. Versiedatum		20-06-2008		
<b>1. Verantwoordelijke FSDS</b>						
1.1.	Naam	Schaffelaarbos b.v.				
1.2.	Adres	Industrieweg 20 Barneveld				
1.3.	Goedgekeurd door	J.v.d.Steeg				
<b>2. Identificatie van het product</b>						
2.1.	Productnaam	Eischalen, hitte behandeld				
2.2.	Handelsnaam	Steggcal				
2.3.	Artikelcode	Nvt				
2.4.	Toelatingsnummer (indien van toepassing)	Nvt				
2.5.	Productomschrijving	Product dat overblijft na de verwijdering van eiwit en eigeel uit eieren en bestaat uit eischalen en vliezen. Wordt na verhitten en malen afgezet als kalkbron voor verdere verwerking in mengvoeders.				
2.6.	Herkomst (geproduceerd door)	Schaffelaarbos B.V. EG-nummer 7416				
2.7.	Geleverd door	Schaffelaarbos B.V.				
<b>3. Productomschrijving</b>						
3.1.	Voortbrengingsproces	Filtratie schaaldelen uit eieren, verhitten op minimaal 200 graden gedurende 720 sec, bemonsteren per 10.000 kg, verpakken. Analyse op salmonella (afwezig in 25 gr, n=5, c=0, m=0, M=0), Enterobacteriaceae (n=5, c=2, m=10, M=300 in 1 gr)				
3.2.	Gebruikte grond- en hulpstoffen (incl. toevoegingsmiddelen en technische hulpstoffen)	Eischalen afkomstig van broederijen en eieren voor humane consumptie. Hulpstof: zuurmengsel met anti-oxidanten.				
3.3.	Logistiek traject (transport, (tussen)opslag, verpakking)	Rechtstreeks transport vanuit silo in (bulk)vrachtwagen naar eindgebruiker.				
3.4.	Houdbaarheid	12 maanden				
3.5.	Indicatieve analyse	Parameter	Eenheid	Gemiddeld	Min.	Max.
		Ruw As		91,2 %		
		Ruw Vet		1,2 %		
		Ruw Eiwit		5,9 %		
		Vocht		1,0 %	0	2 %
		Calcium	Mg/kg	350.000		



# FSDS

## FEED SAFETY DATA SHEET

0.1. Product	Steggcal
0.2. Versienummer	1
0.3. Versiedatum	20-06-2008

### 6. HACCP

6.1. Gevaar	6.2. Risicotaxatie				6.3. Beheersmaatregel	6.4. Motivatie
	Cat. (C, M, F)	kans	ernst	risico		
Onvoldoende verhitting	M	Klein	Groot	3	Temperatuurbewaking proces d.m.v. alarm en stopzetten productie bij te lage temperatuur. Temperatuur minimaal 200 graden.	De kans is klein door de bewaking erop, bij onvoldoende verhitting kan salmonella aanwezig zijn.
Nabesmetting transport	M / F	Klein	Matig	2	Visuele controle transportmiddel voor laden	Kans is klein omdat de kieper afgedekt is, gevolgen zijn matig omdat dit visueel gecontroleerd wordt.

### 7. Monitoring

7.1. Parameter	7.2. Analysemoment	7.3. Frequentie
Salmonella	Doorsnee (verzamel) monster over de hele partij	Elke partij
Entero's	idem	idem

### 8. Opmerkingen

geen