



PULPA DE REMOLACHA MELAZADA NACIONAL

- Denominación del producto: Pulpa de remolacha nacional.
- Descripción: Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera " Beta vulgaris L. Ssp. Vurgaris var. Altísima Doell"
- **"Materia prima para pienso"**
- Denominación comercial: Pulpa de remolacha +fábrica
- Origen: Azucarera Ebro o Acor.
- Características físico- químicas: Origen nacional. Cumple los requisitos exigidos por la UE para su consumo y comercialización.
- Características nutricionales:
 - Características orientativas Azucarera Ebro
 - Proteínas 7,5-8,5 %
 - Grasa Bruta 1,2 -2,0 %
 - Fibra Bruta 16-20 %
 - Cenizas 7-9 %
 - Calcio 1-2 %
 - Características Legales:
 - Materia Seca >86
 - Ceniza insoluble en HCl ≤4,5 %
 - Azúcares Totales < 10,5

(nota: en el caso de que no se cumplan dichos valores, la declaración es obligatoria. En el caso de la ceniza insoluble, si es superior a 3,5 %)

- Características organolépticas: Pellets de 11 mm +/- de diámetro. Color marrón- gris claro
 - Diferentes fábricas, diferentes calidades. Calidades aceptables.
 - Fábrica Acor Olmedo: Buena calidad.
 - Fábrica Azucarera Toro+ Guadalcaçín+ Guadalete+ Rinconada: Calidad normal.
 - Fábrica **La Bañeza** y Miranda: Calidad aceptable.
- **OGMs: Libre OGMs**
- Otras características: Almacenamiento en lugares secos, y sin focos de humedad que puedan provocar incendios por fermentación.
- Aspectos relacionados con el servicio: Disponible según campaña y temporada.
- Legislación aplicable. : - Real Decreto 56/2002, de 18 de enero del 2002, del ministerio de la presidencia, por el que se regulan la circulación y utilización de materias primas para la alimentación animal y la circulación de piensos compuestos

-Real decreto 465/2003 del 25 de abril sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal.



PULPA DE REMOLACHA MELAZADA NACIONAL

- Directiva 2003/57/CE de la comisión, de 17 de junio de 2003, por la que se modifica la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del consejo sobre sustancias indeseables en la alimentación animal.

Disponible ficha técnica de uno de los fabricantes.

- REGLAMENTO (CE) No 183/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO
de 12 de enero de 2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos

- REGLAMENTO (UE) Nº 242/2010 DE LA COMISIÓN, DE 19 DE MARZO DE 2010, POR EL QUE SE CREA EL CATÁLOGO DE MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

- REGLAMENTO (CE) Nº 767/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 13 DE JULIO DE 2009, SOBRE LA COMERCIALIZACIÓN Y LA UTILIZACIÓN DE LOS PIENSOS, POR EL QUE SE MODIFICA EL REGLAMENTO (CE) Nº 1831/2003 Y SE DEROGAN LAS DIRECTIVAS 79/373/CEE DEL CONSEJO, 80/511/CEE DE LA COMISIÓN, 82/471/CEE DEL CONSEJO, 83/228/CEE DEL CONSEJO, 93/74/CEE DEL CONSEJO, 93/113/CE DEL CONSEJO Y 96/25/CE DEL CONSEJO Y LA DECISIÓN 2004/217/CE DE LA COMISIÓN

- REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO
de 22 de septiembre de 2003
sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

- REGLAMENTO (CE) No 1830/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO
de 22 de septiembre de 2003
relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE