

# Voeraardappelen

## Productomschrijving:

Voeraardappelen komen vrij bij aardappelsorteerbedrijven. Het zijn op de productielocatie afgekeurde consumptie- of fritesaardappelen of pootgoed.

## Samenstelling:

DS	202	g/kg	RE	105	g/kg ds	P	2,0	g/kg ds
VEM	1093	g/kg ds	RVET	3	g/kg ds	K	22,2	g/kg ds
VEVI	1202	g/kg ds	RC	41	g/kg ds	Na	0,2	g/kg ds
DVE	77	g/kg ds	RAS	57	g/kg ds	Mg	1,1	g/kg ds
OEB	-25	g/kg ds	SUI	30	g/kg ds	Ca	0,6	g/kg ds
FOS	464	g/kg ds	ZET	749	g/kg ds			
		g/kg ds	BZET	330	g/kg ds			

\* De samenstelling van onze producten zijn gemiddelde waarden. Er kan echter een natuurlijke variatie in de samenstelling voorkomen.

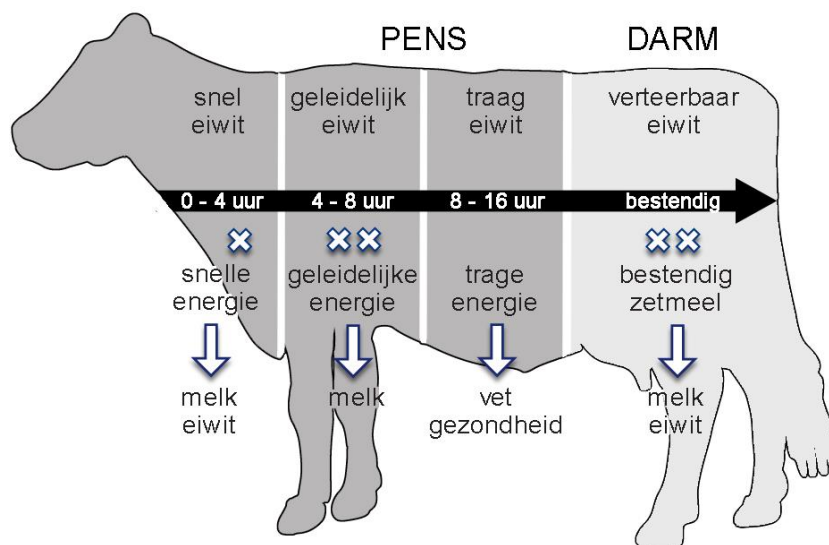
## Voedertechisch:

Voeraardappelen zijn smakelijk en werken melkdrijvend en eiwitverhogend. Verder bevat het een hoge energiewaarde.

Melkvee	4 – 10	kg product per dier per dag
Vleesvee	4 – 10	kg product per dier per dag
Jongvee	-	kg product per dier per dag
Geiten	-	kg product per dier per dag
Schapen	1 – 4	kg product per dier per dag



## Verteringseigenschappen:



### **Aflevering en opslagadvies:**

Voeraardappelen worden enkelvoudig afgeleverd met opleggers. Het kan enkelvoudig worden opgeslagen.

- Voeraardappelen worden los gestort geleverd en hoeven niet te worden ingekuild.
- Bij een temperatuur van 0°C - 15°C zijn voeraardappelen het meest optimaal te bewaren. Bij lagere of hogere temperaturen, zijn voeraardappelen minder goed lang houdbaar..
- Eerste soort aardappelen zijn 4 - 8 weken houdbaar (bij de optimale temperatuur).
- Voor tweede soort aardappelen, is de houdbaarheid afhankelijk van de afwijking van de aardappelen.

### **Kwaliteitsborging:**

Voor afkeurgrenzen, streefwaarden en actiegrenzen worden de SecureFeed en GMP+ normen gehanteerd. De afwezigheid van contaminanten wordt geborgd aan de hand van een productspecifieke risicobeoordeling welke middels een HACCP-methodiek worden gemonitord.

### **Voeraardappelen samengevat:**

- Smakelijke aanvulling van het rantsoen;
- Hoog energiewaardig product;
- Prijstechnisch zeer interessant.

Bel voor meer informatie, een rantsoeninventarisatie, aflevermogelijkheden en/of bestellingen naar uw vertegenwoordiger of naar onze binnendienst, telefoon (0252) 536 146.

