

**Die Aufnahme von Fermentgetreide® (flüssig und getrocknet)  
in die Positivliste für Einzelfuttermittel**

Mit Schreiben vom 21. Februar 2003 haben wir von der Normenkommission Einzelfuttermittel beim Zentrallausschuss der deutschen Landwirtschaft

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND  
Untersuchungszentrum Bonn-Roleber - LUFA  
Vorsitzender Professor Dr. Potthast

die Bestätigung erhalten, dass beide Produkte *Fermentgetreide® flüssig* und *Fermentgetreide® getrocknet* als Lebensmittel unter der Position 13.01.01 in den Verkehr gebracht werden können und somit der Positivliste entsprechen.

**Fermentgetreide® flüssig – Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste**

Hersteller / Inverkehrbringer	Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG Bahnhofstr. 68 59379 Selm-Bork Telefon: 02592/9740-0
Futtermittel- / Produktbezeichnung (Bezeichnung nach Positivliste/ Handels-/Markenname)	Fermentgetreide flüssig (Lebensmittel gemäß Position 13.01.01 der Positivliste für Einzelfuttermittel)
Produktbeschreibung	Beim Fermentgetreide flüssig handelt es sich um ein Milchsäuregärungsprodukt aus Vollkornbrot.
Informationen zum Herstellungsprozess	Die Getreidesorten Roggen, Weizen und Hafer werden frisch vermahlen und über Teigsäuerungsprozesse vorbereitet. Anschließend wird ein Brotteig geknetet. Daraus wird nun ein spezielles Sauerteigbrot aus Bio-Roggen, Bio-Weizen, Bio-Hafer ausgebacken, welches in der Bio-Bäckerei Kanne nur für die Herstellung des Fermentgetreide flüssig verwendet wird. Dieses Brot wird nach dem Erkalten geschnitten und kommt in große Gärbehälter. Diese Brotmasse wird dann mit dem hauseigenen Brunnenwasser versetzt. Die Gärbehälter werden anschließend verschlossen. Dadurch entstehen bei einer Gärzeit von mindestens drei Monaten lebendige Milchsäurebakterienkulturen. Die vorliegende Erfindung Patentanmeldung P 38 02 840.9 betrifft ein Verfahren und eine Brotmasse zur Herstellung einer Milchsäure, lebensfähige Milchsäurebakterien und Hefen enthaltene Flüssigkeit. Ferner richtet sich die Erfindung auf eine Milchsäure, lebende Milchsäurebakterien und Hefen enthaltene Flüssigkeit sowie deren Verwendung.

Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagstoffen	Außer dem oben genannten Brunnenwasser werden keine anderen Hilfs- und Zuschlagstoffe verwendet.
Informationen zur Zusammensetzung Durchschnittsanalyse mit Angaben zu den wichtigsten wertgebenden Inhaltsstoffen	Die genaue Zusammensetzung sind der Lufa-Analyse und der Analyse des Labor Dr. Weßling zu entnehmen.
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle (z.B. HACCP)	Im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle werden unsererseits folgende Schritte unternommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biogetreideeingangskontrolle (Sichtkontrolle bei Anlieferung)</li> <li>- Kühlung der Getreidesorten bei 8-10 Grad Celsius</li> <li>- Ungezieferkontrollen und -bekämpfung durch vollkommen geschlossene Lager- und Produktionsräume</li> <li>- Hygieneprophylaxe: alle Gärbehälter und Zuleitungen aus Edelstahl, Reinigung vor und nach jedem Durchgang nur mit Heißwasser und Hochdruck ( keine Verwendung von Reinigungsmitteln)</li> <li>- Eigenkontrolle hinsichtlich Fremdkörper im Brot durch Sichtkontrolle bei Eingang und beim Zerkleinern der Brotlaibe</li> <li>- regelmäßige Untersuchungen des Brunnenwassers</li> <li>- eine HACCP Untersuchung des Lacon Instituts liegt vor.</li> </ul>
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung (Verderb)	Fermentgetreide Flüssig wird in Kunststoffbehältern (5 u. 25 l Kanistern) und in 1.000-l-Tanks abgefüllt. Aus diesem Grunde ist keine besondere Lagerung erforderlich. Bei kühlere und trockener Lagerung im verschlossenem Behältnis mindestens ein Jahr haltbar. Nach Öffnung des Behältnisses und Produktentnahme sollte dieses immer wieder verschlossen werden und kühl, trocken und schattig gelagert werden.
Sicherheitshinweise (entflammbar, explosiv, ätzend etc.)	Das Fermentgetreide flüssig ist nicht toxisch, rein biologisch hergestellt und bedarf bei Umschlag und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen. Es handelt sich somit nicht um ein Gefahrgut.
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe (endogener Herkunft oder Kontamination) CCP aus HACCP Prüfung	Kritische Inhaltsstoffe endogener Herkunft oder Kontamination sind nicht vorhanden.
Hinweise auf spezifische analytische Probleme	Keine

**Fermentgetreide® Pulver – Datenblatt für Einzelfuttermittel in der Positivliste**

Hersteller / Inverkehrbringer	Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG Bahnhofstr. 68 59379 Selm-Bork Telefon: 02592/9740-0
Futtermittel- / Produktbezeichnung (Bezeichnung nach Positivliste/ Handels-/Markenname)	Fermentgetreide Pulver (Lebensmittel gem. Position 13.01.01 der Positivliste für Einzelfuttermittel)
Produktbeschreibung	Milchsäuregärungsprodukt aus Vollkornbrot, hauseigenem Natursauerteig und Wasser.
Informationen zum Herstellungsprozess	<p>Die Getreidesorten Roggen, Weizen und Hafer werden frisch vermahlen und über Teigsäuerungsprozesse vorbereitet. Anschließend wird ein Brotteig geknetet. Daraus wird nun ein spezielles Sauerteigbrot aus Bio-Roggen, Bio-Weizen, Bio-Hafer ausgebacken, welches in der Bio-Bäckerei Kanne extra für die Herstellung von Brottrunk® und des Fermentgetreides verwendet wird.</p> <p>Dieses Brot wird nach dem Erkalten geschnitten und wird in große Gärbehälter gefüllt. Diese Brotmasse wird dann mit dem hauseigenen Brunnenwasser versetzt. Die Gärbehälter werden anschließend luftdicht verschlossen. Dabei entstehen bei einer Gärzeit von mindestens drei Monaten lebendige Milchsäurebakterien.</p> <p>Die vorliegende Erfindung (Patentschrift 0 054 122) betrifft ein mehlähnliches, lagerfähiges Trockenprodukt.</p> <p>Ausgangspunkt ist eine spontane Säuerung von Sauerteigbrot im wässrigen Medium wie oben beschrieben mit nachfolgender Abtrennung der gewonnenen Flüssigkeit (Original Kanne Brottrunk®) von dem Feststoffanteil. Die Trocknung des Feststoffanteils wird unter schonenden Bedingungen, die die Lebensfähigkeit der Mikroorganismenkultur gewährleisten, erzielt.</p>
Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zuschlagstoffen	Außer dem oben genannten Brunnenwasser werden keine anderen Hilfs- und Zuschlagstoffe verwendet.
Informationen zur Zusammensetzung Durchschnittsanalyse mit Angaben zu den wichtigsten wertgebenden Inhaltsstoffen	Die genaue Zusammensetzung ist der Lufa-Analyse und der Analyse des Instituts Fresenius zu entnehmen.

<p>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle (z.B. HACCP)</p>	<p>Im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle werden unsererseits folgende Schritte unternommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biogetreideeingangskontrolle (Sichtkontrolle bei Anlieferung)</li> <li>- Kühlung der Getreidesorten bei 8-10 Grad Celsius</li> <li>- Ungezieferkontrollen und -bekämpfung durch vollkommen geschlossene Lager- und Produktionsräume</li> <li>- Hygieneprophylaxe: alle Gärbehälter und Zuleitungen aus Edelstahl, Reinigung vor und nach jedem Durchgang nur mit Heißwasser und Hochdruck ( keine Verwendung von Reinigungsmitteln)</li> <li>- Eigenkontrolle hinsichtlich Fremdkörper im Brot durch Sichtkontrolle bei Eingang und beim Zerkleinern der Brotlaibe</li> <li>- regelmäßige Untersuchungen des Brunnenwassers</li> <li>- schonende Trocknung des Feststoffanteils und Temperaturüberwachung</li> <li>- eine HACCP Untersuchung des Lacon Instituts liegt vor.</li> </ul>
<p>Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung (Verderb)</p>	<p>Das pulverisierte Fermentgetreide wird in 7 kg Eimern, 5 kg Säcken und 20 kg Säcken abgepackt und verkauft. In ungeöffnetem Zustand ist es mindestens 1 Jahr haltbar. Nach Öffnung sollte es kühl und trocken gelagert werden und darauf geachtet werden, dass die Behältnisse stets wieder verschlossen werden. Ferner sollte nur mit sauberen Löffeln oder Kellen zur Entnahme gearbeitet werden, damit keine Fremdkörper in das Pulver gelangen.</p>
<p>Sicherheitshinweise (entflammbar, explosiv, ätzend etc.)</p>	<p>Das Fermentgetreidepulver stellt kein Gefahrgut dar, so dass bei Transport und Umschlag keine gesonderten Sicherheitsvorschriften einzuhalten sind.</p>
<p>Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe (endogener Herkunft oder Kontamination) CCP aus HACCP Prüfung</p>	<p>Kritische Inhaltsstoffe aus endogener Herkunft oder Kontamination sind nicht vorhanden.</p>
<p>Hinweise auf spezifische analytische Probleme</p>	<p>Keine</p>