

**Qualitäts- und Aushaltungsvorschriften
der proNARO GmbH für Sappi Alfeld GmbH**

Buchen-Hackschnitzeln ohne Rinde

Qualität: Hackschnitzel aus der Bearbeitung von sauber entrindetem Buchenholz

- ohne Beimischung anderer Nadel- und Laubholzarten
- ohne Stauchschäden, die eine Imprägnierung beeinträchtigen
- Das Alter der Hackschnitzel soll weniger als 3 Tage betragen.

Aushaltung: Soll-Fraktionierung bei Verwendung von drei runden Lochsieben und einem Schlitzsieb (nach SCAN-CM 40:94)

Sieb-Stufe		Sieb-Typ	Abmessungen des Hackgutes	Tolerierte Anteile
F 1	Übergrößen	Lochsieb, rund Ø 45 mm	größer als 45 mm	höchstens 1 %
F 2	Überdicken	Schlitzsieb, 8 mm	dicker als 8 mm	höchstens 10 %
F 3	Akzept	Lochsieb, rund Ø 7 mm	größer als 7 mm	minimal 80 %
F 4	Stifte	Lochsieb, rund Ø 3 mm	größer als 3 mm	höchstens 8 %
F 5	Feingut	unterster Auffangkasten	kleiner als 3 mm	höchstens 1 %
	Rinde			höchstens 0,5 %

Lieferausschlüsse:

Von der Lieferung ausgeschlossen sind alle Sortimente, die den oben genannten Qualitäts- und Aushaltungsvorschriften nicht entsprechen, sowie Ladungen mit:

- Beimischung von Rinde, Sägemehl, Schäl- und Hobelspänen, Grobstücken (Gatterfetzen etc.)
- angekohlten, imprägnierten und verschmutzten Hackschnitzeln
- Steinen, Metallen, Kunststoffen, Lumpen, sowie sonstigen Fremdkörpern aller Art.
- sonstigen Verunreinigungen (z. B. Kehricht)
- Hackschnitzel aus Holz, das mit Holzschutzmitteln behandelt wurde
- sowie offensichtlich altersbedingt verfärbten Hackschnitzeln.

Wegen des geringen Stichprobenumfangs gelten die Fraktionsanteile für das Kalenderjahr 2006 als Richtwerte.