

תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה				
		תאריך הגעה	אזניה	חומר
ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 16872		20.11.2018	ADES	גלוטן פיד זול נמוך חלבון
הערות	בחומר היבש	בחומר הטבעי	יח.מידה	תכולה
		12.20	%	רטיבות
	100	87.80	%	חומר יבש
	25.1	22.00	%	חלבון
	2.7	2.40	%	שומן
	27.8	24.40	%	פרו- פט
	9.2	8.10	%	תאית
	7.2	6.30	%	אפר
	15.5	13.6	%	חלבון פריק
	9.5	8.4	%	חלבון שרידי
	1.860	1.633	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה נטו לחלב
	3.230	2.836	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לחלב
	2.921	2.565	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לפיטום

שמעון אופיר
יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח