

תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה				
		תאריך הגעה	אזניה	חומר
ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 16418		1.8.2018	JAWOR	גלוטן פיד ADM
הערות	בחומר היבש	בחומר הטבעי	יח.מידה	תכולה
		11.70	%	רטיבות
	100	88.30	%	חומר יבש
	27.4	24.20	%	חלבון
	5.0	4.40	%	שומן
	32.4	28.60	%	פרו- פט
	6.1	5.40	%	תאית
	5.2	4.60	%	אפר
	17.0	15.0	%	חלבון פריק
	10.4	9.2	%	חלבון שרידי
	1.950	1.722	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה נטו לחלב
	3.385	2.989	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לחלב
	3.054	2.697	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לפיטום
	2490	2199	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לול

שמעון אופיר  
יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח