

תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה				
		תאריך הגעה	אוניה	חומר
ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 21598		10.3.2019	ANNA MARIA	גלוטן פיד ADM
הערות	בחומר היבש	בחומר הטבעי	יח.מידה	תכולה
		11.70	%	רטיבות
	100	88.30	%	חומר יבש
	26.0	23.00	%	חלבון
	4.5	4.00	%	שומן
	30.6	27.00	%	פרו- פט
	8.0	7.10	%	תאית
	5.5	4.90	%	אפר
	19.3	17.0	%	עמילן (NIR)
	16.1	14.3	%	חלבון פריק
	9.9	8.7	%	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
	2083	1839	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לול

שמעון אופיר
יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח