

תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה				
		תאריך הגעה	אוניה	חומר
ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 431331		5.5.2018	NAZIRE	גלוטן פיד ADM
הערות	בחומר היבש	בחומר הטבעי	יח.מידה	תכולה
		11.20	%	רטיבות
	100	88.80	%	חומר יבש
	25.0	22.20	%	חלבון
	5.3	4.70	%	שומן
	30.3	26.90	%	פרו- פט
	7.7	6.80	%	תאית
	5.4	4.80	%	אפר
	16.3	14.4	%	חלבון פריק
	8.8	7.8	%	חלבון שרידי
	1.950	1.732	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה נטו לחלב
	3.385	3.006	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לחלב
	3.054	2.712	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לפיטום
	2.292	2.035	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לזל

שמעון אופיר  
יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח