

תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה				
		תאריך הגעה	אוניה	חומר
ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 421222		2.10.2017	SBI MAIA	גלוטן פיד ADM
הערות	בחומר היבש	בחומר הטבעי	י.ח.מידה	תכולה
		9.59	%	רטיבות
	100	90.41	%	חומר יבש
	25.7	23.20	%	חלבון
	4.6	4.20	%	שומן
	30.3	27.40	%	פרו- פט
	7.5	6.80	%	תאית
	5.3	4.80	%	אפר
	18.7	16.9	%	חלבון פריק
	6.9	6.3	%	חלבון שרידי
	1.950	1.763	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה נטו לחלב
	3.385	3.060	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לחלב
	3.054	2.761	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לפיטום
	2.285	2.066	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לול

שמעון אופיר

יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח