

| תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה |            |             |            |                                       |
|--|------------|-------------|------------|---------------------------------------|
|  |            | תאריך הגעה  | אוניה      | חומר                                  |
| ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 21601                    |            | 10.3.2019   | ANNA MARIA | כוספה סויה<br>מקולפת<br>ADM<br>Quincy |
| הערות  | בחומר היבש | בחומר הטבעי | יח.מידה    | תכולה                                 |
|  |            | 11.50       | %          | רטיבות                                |
|  | 100        | 88.50       | %          | חומר יבש                              |
|  | 54.5       | 48.20       | %          | חלבון                                 |
|  | 1.6        | 1.40        | %          | שומן                                  |
|  | 56.0       | 49.60       | %          | פרו- פט                               |
|  | 3.6        | 3.20        | %          | תאית                                  |
|  | 7.0        | 6.20        | %          | אפר                                   |
|  | 7.0        | 6.0         | %          | עמילן (NIR)                           |
|  | 35.4       | 31.3        | %          | חלבון פריק                            |
|  | 19.1       | 16.9        | %          | חלבון שרידי                           |
|  | 8.0        | 7.0         | גרם/ק"ג    | מתיונין (הערכה)                       |
|  | 34.4       | 30.5        | גרם/ק"ג    | ליזין (הערכה)                         |
|  | 2.008      | 1.777       | מק"ל/ק"ג   | הערכת אנרגיה נטו לחלב                 |
|  | 3.482      | 3.082       | מק"ל/ק"ג   | הערכת אנרגיה מטבולית לחלב             |
|  | 3.140      | 2.779       | מק"ל/ק"ג   | הערכת אנרגיה מטבולית לפיטום           |
|  | 2794       | 2473        | קק"ל/ק"ג   | הערכת אנרגיה מטבולית לזל              |

שמעון אופיר  
יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח