

תכולות חומר גלם - ע"פ בדיקות מעבדה לאחר הפריקה				
		תאריך הגעה	אוניה	חומר
ע"פ בדיקות מעבדת אמבר 21600		10.3.2019	LADA	גלוטן פיד זול/נמוך חלבון
הערות	בחומר היבש	בחומר הטבעי	י.ח.מידה	תכולה
		11.40	%	רטיבות
	100	88.60	%	חומר יבש
	23.8	21.10	%	חלבון
	2.5	2.20	%	שומן
	26.3	23.30	%	פרו- פט
	7.9	7.00	%	תאית
	6.7	5.90	%	אפר
	23.1	20.5	%	עמילן (NIR)
	14.8	13.1	%	חלבון פריק
	9.0	8.0	%	חלבון שרידי
	1.895	1.679	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה נטו לחלב
	3.282	2.908	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לחלב
	2.973	2.634	מק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לפיטום
	1916	1698	קק"ל/ק"ג	הערכת אנרגיה מטבולית לול

שמעון אופיר
יועץ מקצועי- תזונאי בע"ח