

## Nota tecnica

<b>Confezioni</b>	Disponibile in sacchi da 25 Kg, Sacconi ed alla rinfusa	
<b>Tipo prodotto</b>	Materia prima per mangimi derivante unicamente da prodotti lattiero caseari, contenente solo proteine da latte	
<b>Descrizione</b>	Prodotto da sieri di latte selezionati, tramite ultrafiltrazione, pastorizzazione (72° C per 15 sec), evaporazione e sprayzzazione a bassa temperatura. L'attività ,il valore biologico delle proteine e delle globuline, unitamente al basso contenuto in ceneri fornisce al prodotto un alto valore nutritivo	
<b>Stato GM</b>	In conformità con i regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003 questo prodotto non contiene materiali di origine geneticamente modificata	
<b>Aspetto fisico</b>	Polvere scorrevole omogenea con colore dal bianco al crema	Soggettivo
<b>Odore</b>	Privo di odori	Soggettivo
<b>Particelle</b>	Disco B o migliore	ADMI
<b>Indice di insolubilità</b>	<0,2 ml	QCDI/06
<b>Densità bulk</b>	0,5 – 0,65 g/ml	QCDI/08

<b>Analisi sul tal quale</b>	<b>Tipica</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>Metodo</b>
<b>Umidità %</b>	4		4,5	Forno
<b>Proteine Gregge %</b>	35	34		Dumas (calibrato a Kjeldahl Nx6.38)
<b>Grassi greggi %</b>	5,5	4	7	Gerber
<b>Ceneri Gregge %</b>	6	5	7,5	Forno, 600 °C 6 h
<b>Fibra Grezza %</b>	0			
<b>Lattosio %</b>	49,5			Per differenza
<b>pH</b>	6	5,7	6,3	pHmetro
<b>Ig totali ( % of PG)</b>	5	4,5		RID

**Profilo Minerale tipico**

sul T.Q.	%	sul T.Q.	%
Calcio	0,65	Sodio	0,50
Fosforo	0,70	Potassio	1,40
Magnesio	0,12	Cloro	1,00
		Sodio Cloruro	1,60

**Profilo Aminocidico  
tipico**

sul T.Q.	%	sul T.Q.	%
Lisina	3,16	Treonina	2,45
Metionina	0,7	Triptofano	0,56
Metionina + Cistina	1,72		

**Microbiologia**

	<b>MAX</b>	<b>Method</b>
Enterobatteriacee	100/g	QCDI/61
E.Coli	Assenti in 1 g	QCDI/63
Lieviti	100 / g	QCDI/64
Muffe	100 / g	QCDI/64
Salmonella	Assente in 50 g	QCDI/79

**Validità**

24 mesi dalla data di produzione . Mantenere a temperature inferiori a 25° C in luogo asciutto con umidità inferiore al 65%. Proteggere dai raggi del sole diretto , forti odori ed altri potenziali contaminanti.

**Ulteriori informazioni**

Volac Socoor Srl via Mauro Macchi 65 20124 Milano tel +39026701043 fax +39026692916

**Codici doganali**

0404 1014

**Approvazione UFAS**

Volac International Ltd. È certificata per operare in conformità con AIC Universal Feed Assurance Scheme (UFAS) per la produzione di mangimi composti (N° 158 registro UFAS)