

Nota tecnica

Tipo prodotto	Mangimi complementare sostitutivo del siero di latte	
Descrizione	Fonte di lattosio concentrato , prodotto da siero di latte e soia	
Stato GM	In conformità con i regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003 questo prodotto non contiene materiali di origine geneticamente modificata	
Aspetto fisico	Polvere scorrevole, granulare, color crema Passa setaccio da 2 mm	Soggettivo
Odore	Leggermente dolce, piacevole	Soggettivo
Particelle bruciate	>= Disco B	ADMI
Dimensioni particelle	95% < 1 mm	Setaccio
Densità bulk g/cc	0,65 – 0,85	Tapped

Analisi sul tal quale	Tipica	Min /Max	Metodo
Umidità %	4,5	5,5 max	NIR (cal to Karl Fischer)
Prot. Gregge %	11,5	10,4 min	NIR (cal to Kjeldahl)
Grassi greggi %	0,3	0,5 max	Nir (cal to Rose Gotlieb)
Ceneri Gregge %	7,5	8,5 max	NIR (forno 600 °)
Lattosio %	70	67 min	NIR (cal to HPLC)
pH 10 % sol	6.1	5.8 min	pHmetro

Profilo Minerale tipico

Sul T.Q.	%	sul T.Q.	%
----------	---	----------	---

Profilo Aminocidico tipico

sul T.Q.	%	sul T.Q.	%
Lisina	0,57	Treonina	0,42
Metionina	0,13	Triptofano	0,12
Cistina	0,11		

Microbiologia	Tipica	Min / Max	Test ref
Conta totale cfu/g	<10.000	50.000 max	ISO 4833:2003
Lieviti e muffe cfu/g	ASSENTI	< 50 max	ISO 7945
Enterobatteriacee cfu/g	ASSENTI	< 10 max	ISO 7402:1993
E.coli cfu/g	ASSENTI	ASSENTI	ISO 16649:-2:2001
Salmonella cfu/125 g	ASSENTI	ASSENTI	ISO 6579:2002

Valore energetico

SS	MJ /KG	Mcal / Kg
ME	13,3	3,18
DE	15,3	3,66
	UF	
UFL	1,15	
UFC	1,18	

Validità

12 mesi dalla data di produzione . Mantenere a temperature inferiori a 25° C icon umidità relativa inferiore al 65 %. Proteggere dai raggi del sole diretto , forti odori ed altri potenziali contaminanti. Si raccomanda di non sovrapporre i pallets

Confezioni

Sacchi da 25 Kg e Big bags

Ulteriori informazioni

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

Codici doganali

2309 9039

Produzione

Doc Volac Nutrition , Buitenvaart 4023, 7905 TC, Hoogeveen, Netherlands
GMP cert n° : PDV101272 Stabilimento : NL 0910 EC