

Descrizione

Una fonte concentrata di lattosio, prodotto da siero di latte fresco, per uso in alimentazione zootecnica.

Tipo di Prodotto

Mangime Semplice

Composizione

Lattosio concentrato in polvere

Caratteristiche

Prodotto non GM

Componenti analitici	Tipica	Min/Max	Test Reference
Lattosio % (anhydrous)	82.0	80.0 min	NIR (cal. to HPLC)
Proteine % (N x 6.38)	3.5	5.5 max	NIR (cal. to Kjeldahl)
Ceneri Gregge, %	7.5	8.5 max	NIR (cal. to oven, 550°C)
Umidità % (total)	4.5	5.5 max	NIR (cal. to Karl Fischer)
Oli e grassi greggi %	0.2	0.5 max	NIR (cal. to Rose-Gottlieb)
pH	6.1	5.8 min	pH meter (10% solution)
Cellulosa grezza	0	n/a	

Proprietà fisiche	Tipica	Test Reference
Aspetto	Polvere scorrevole, granulare, color giallo pallido	Soggettivo
Odore	Latteo, privo di odori sgradevoli	Soggettivo
Particelle	Disc B min	ADMI
Insolubilità mL/ 50mL	0.50	Centrifuga (10% solution)
Bulk Density, g/cm ³	0.65 – 0.85	Tapped

Proprietà Microbiologiche	Tipica	Min/Max	Test Reference
Total Viable Count, cfu/g	<10,000	50,000 max	ISO 4833:2003
Yeasts & Moulds, cfu/g	Not detected	50 max	ISO 7945
Enterobacteriaceae, cfu/g	Not detected	300 max	ISO 7402:1993
E.coli, cfu/g	Not detected	Not detected	ISO 16649-2:2001
Salmonella, cfu/25g	Not detected	Not detected	ISO 6579:2002

Profilo minerale	% t.q.	Profilo aminoacidico	% t.q.
Calcio	0.25	Cistina	<0.1
Cloro	2.3	Lisina	0.125
Magnesio	0.1	Metionina	<0.1
Fosforo (totale)	0.5	Treonina	<0.1
Fosforo(digeribile)	0.41	Triptofano	<0.1
Potassio	2.6	Totale aminoacidi	1.2
Sodio	0.7		

Valori energetici

SS	MJ /KG	Mcal / Kg
ME Ruminanti	13,0	3,11
DE UK 1987	14,8	3,54
ME DLG 1991	14,1	3,37
NE CVB 2004	11,1	2,64
NE 1996	10,4	2,48

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.

Confezioni

Sacchi multistrato da 25 Kg con polyliner termosaldato, Big bags in poly propilene con poly liner cucito da 1000 kg

Codici doganali

0404 1002

Produzione

DV NUTRITION HOOGEVEN NL STABILIMENTO CEE NL 0910
GMP CERT. N° PDV101272

Ulteriori informazioni

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