

## Nota tecnica

<b>Tipo prodotto</b>	Materia prima per mangimi derivante unicamente da prodotti lattiero caseari, contenente solo proteine da latte	
<b>Descrizione</b>	Fonte di lattosio concentrato , prodotto da siero di latte fresco	
<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, non igroscopica, Giallo Pallido	Soggettivo
<b>Odore</b>	Latteo Privo di odori sgradevoli	Soggettivo
<b>Particelle</b>	Disco B o migliore	ADMI
<b>Indice di insolubilità</b>	<0,5 ml	QCDI/06
<b>Densità bulk</b>	0,75 – 0,85 g/ml	QCDI/08

Analisi sul tal quale	Tipica	Min	Max	Metodo
Umidità %	2	1,5	3,5	NIR 102 ° C
Proteine Gregge %	3,5	3,0	5,5	NIR Kjeldahl
Grassi greggi %	0,2		0,5	NIR Gottlieb
Ceneri Gregge %	7,5	6,5	8,5	NIR 600 °C 6 h
Fibra Grezza %	0			
Lattosio %	82	80		NIR Enzimatico
pH	6,1	5,8	6,6	pHmetro

### Profilo Minerale tipico

sul T.Q.	%	sul T.Q.	%
Calcio	0,25	Sodio	0,60
Fosforo	0,50	Potassio	2,60
Fosforo diger	0,41	Cloro	2,30
Magnesio	0,10	Sodio Cloruro	3,80

### Profilo Aminocidico tipico

sul T.Q.	%	sul T.Q.	%
Lisina	0,125	Treonina	< 0,1
Metionina	< 0,1	Triptofano	< 0,1
Cistina	< 0,1	Tot Aminoacidi	1,2

**Valore energetico**

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 da 25 Kg e Big bags

**Ulteriori informazioni**

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

**Codici doganali**

0404 1002

**Produzione**

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