

Azienda:	Riferimento: Autocontrollo			
Richiedente:	I due Pilastrini Az. Agricola di Vittorio Ziosi Concordia sul Secchia (MO)			
Campione:	Fieno di medica 3 e 4 tg			
Data Consegna:	08/10/2021	Data inizio analisi:	08/10/2021	Data fine analisi: 12/10/2021
N° ident. campione:	15518/1	Campionamento: a cura del Committente		

PARAMETRO	METODO	Sul Tal Quale	Sul Secco	Unità di Misura
UMIDITA':	In stufa a 65°C/16h dopo cutter	8,40		% (g/100g)
SOSTANZA SECCA:	per calcolo	91,60		% (g/100g)
PROTEINE GREZZE:	Elaborazione NIR: Dairyland	19,62	21,42	% (g/100g)
Proteina legata alla ADF:	Elaborazione NIR: Dairyland	1,03	1,12	% (g/100g)
Proteina legata alla NDF:	Elaborazione NIR: Dairyland	2,65	2,89	% (g/100g)
Solubilità della PROTEINA:	Elaborazione NIR: Dairyland		38,80	%CP
ADF:	Elaborazione NIR: Dairyland	26,97	29,44	% (g/100g)
aNDF:	Elaborazione NIR: Dairyland	32,46	35,44	% (g/100g)
aNDFom:	Elaborazione NIR: Dairyland	31,17	34,03	% (g/100g)
ADL:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,51	7,11	% (g/100g)
Digeribilità di NDF a 12 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		21,69	%NDFom
Digeribilità di NDF a 30 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		30,00	%NDFom
Digeribilità di NDF a 120 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		36,03	%NDFom
Digeribilità di NDF a 240 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		38,00	%NDFom
NDF Indigeribile a 12 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	24,41	26,65	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 30 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	21,82	23,82	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 120 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	19,94	21,77	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 240 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	19,33	21,10	% (g/100g)
AMIDO:	Elaborazione NIR: Dairyland	0,23	0,25	% (g/100g)
OLI E GRASSI GREZZI:	Elaborazione NIR: Dairyland	2,27	2,48	% (g/100g)
ACIDI GRASSI TOTALI:	Elaborazione NIR: Dairyland	1,03	1,12	% (g/100g)
AC. PALMITICO (16:0) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	28,57		%TFA
AC. STEARICO (18:0) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	5,36		%TFA
AC. OLEICO (18:1) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,25		%TFA
AC. LINOLEICO (18:2) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	12,50		%TFA
AC. LINOLENICO (18:3) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	45,54		%TFA
CENERI:	Elaborazione NIR: Dairyland	7,74	8,45	% (g/100g)
NFC (Carboidrati non Fibrosi):	Calcolo: Dairyland	33,77	36,87	% (g/100g)
ZUCCHERI Solubili in Alcool:	Elaborazione NIR: Dairyland	5,14	5,61	% (g/100g)
ZUCCHERI Solubili in Acqua:	Elaborazione NIR: Dairyland	8,95	9,77	% (g/100g)
Proteine gr. corrette per PG-ADF:	Calcolo: Dairyland	19,62	21,42	% (g/100g)
Valore Nutritivo Relativo (RFV):	Calcolo: Dairyland		173,36	
Qualità Nutritiva Relativa (RFQ):	Calcolo: Dairyland		148,48	
Nutrienti Digeribili Totali (TDN):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		61,50	% (g/100g)
Energia Netta Lattazione (NEL3x):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1,463	Mcal/Kg
Energia Netta Accrescimento (NEG):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		0,879	Mcal/Kg
Energia Netta Mantenimento (NEM):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1,468	Mcal/Kg
Kg Latte per Tonnellata:	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1317	kg/ton

Azienda:	Riferimento: Autocontrollo		
Richiedente:	I due Pilastrini Az. Agricola di Vittorio Ziosi Concordia sul Secchia (MO)		
Campione:	Fieno di medica 3 e 4 tg		
Data Consegna:	08/10/2021	Data inizio analisi: 08/10/2021	Data fine analisi: 12/10/2021
N° ident. campione:	15518/1	Campionamento: a cura del Committente	

Preparazione del secco macinato e analisi NIR strumentale eseguita presso il Laboratorio. Elaborazione spettro in remoto presso DAIRYLAND LAB. Inc. ARCADIA- WI (USA). Il campione viene tenuto presso il Laboratorio per 30 gg dal suo arrivo.

Gonzaga, 12/10/2021

Il Responsabile Area
La Direzione Tecnica
Dott. Marco Mancinelli

