

Azienda:	Riferimento: Autocontrollo			
Richiedente:	I due Pilastrini Az. Agricola di Vittorio Ziosi Concordia sul Secchia (MO)			
Campione:	Fieno miscuglio 2			
Data Consegna:	16/06/2021	Data inizio analisi:	16/06/2021	Data fine analisi: 18/06/2021
N° ident. campione:	8723/1	Campionamento: a cura del Committente		

PARAMETRO	METODO	Sul Tal Quale	Sul Secco	Unità di Misura
UMIDITA':	In stufa a 65°C/16h dopo cutter	7,51		% (g/100g)
SOSTANZA SECCA:	per calcolo	92,49		% (g/100g)
PROTEINE GREZZE:	Elaborazione NIR: Dairyland	8,27	8,94	% (g/100g)
Proteina legata alla ADF:	Elaborazione NIR: Dairyland	0,83	0,90	% (g/100g)
Proteina legata alla NDF:	Elaborazione NIR: Dairyland	2,28	2,47	% (g/100g)
Solubilità della PROTEINA:	Elaborazione NIR: Dairyland		36,13	%CP
ADF:	Elaborazione NIR: Dairyland	35,27	38,14	% (g/100g)
aNDF:	Elaborazione NIR: Dairyland	52,58	56,85	% (g/100g)
aNDFom:	Elaborazione NIR: Dairyland	50,67	54,79	% (g/100g)
ADL:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,63	7,17	% (g/100g)
Digeribilità di NDF a 12 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		23,12	%NDFom
Digeribilità di NDF a 30 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		44,37	%NDFom
Digeribilità di NDF a 120 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		60,39	%NDFom
Digeribilità di NDF a 240 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		62,64	%NDFom
NDF Indigeribile a 12 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	38,96	42,12	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 30 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	28,19	30,48	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 120 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	20,07	21,70	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 240 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	18,93	20,47	% (g/100g)
AMIDO:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,21	6,71	% (g/100g)
OLI E GRASSI GREZZI:	Elaborazione NIR: Dairyland	2,29	2,48	% (g/100g)
ACIDI GRASSI TOTALI:	Elaborazione NIR: Dairyland	0,78	0,84	% (g/100g)
AC. PALMITICO (16:0) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	23,81		%TFA
AC. STEARICO (18:0) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	5,95		%TFA
AC. OLEICO (18:1) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	9,52		%TFA
AC. LINOLEICO (18:2) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	17,86		%TFA
AC. LINOLENICO (18:3) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	41,67		%TFA
CENERI:	Elaborazione NIR: Dairyland	7,08	7,66	% (g/100g)
NFC (Carboidrati non Fibrosi):	Calcolo: Dairyland	27,04	29,24	% (g/100g)
ZUCCHERI Solubili in Alcool:	Elaborazione NIR: Dairyland	5,07	5,48	% (g/100g)
ZUCCHERI Solubili in Acqua:	Elaborazione NIR: Dairyland	9,42	10,18	% (g/100g)
Proteine gr. corrette per PG-ADF:	Calcolo: Dairyland	8,26	8,93	% (g/100g)
Valore Nutritivo Relativo (RFV):	Calcolo: Dairyland		96,81	
Qualità Nutritiva Relativa (RFQ):	Calcolo: Dairyland		91,60	
Nutrienti Digeribili Totali (TDN):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		55,01	% (g/100g)
Energia Netta Lattazione (NEL3x):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1,247	Mcal/Kg
Energia Netta Accrescimento (NEG):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		0,580	Mcal/Kg
Energia Netta Mantenimento (NEM):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1,139	Mcal/Kg
Kg Latte per Tonnellata:	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1082	kg/ton

Azienda:	Riferimento: Autocontrollo		
Richiedente:	I due Pilastrini Az. Agricola di Vittorio Ziosi Concordia sul Secchia (MO)		
Campione:	Fieno miscuglio 2		
Data Consegna:	16/06/2021	Data inizio analisi: 16/06/2021	Data fine analisi: 18/06/2021
N° ident. campione:	8723/1	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, 18/06/2021

Il Responsabile Area
La Direzione Tecnica
Dott. Marco Mancinelli

