

Azienda:	Riferimento: Autocontrollo			
Richiedente:	I due Pilastrini Az. Agricola di Vittorio Ziosi Concordia sul Secchia (MO)			
Campione:	Fieno miscuglio 1			
Data Consegna:	16/06/2021	Data inizio analisi:	16/06/2021	Data fine analisi: 18/06/2021
N° ident. campione:	8722/1	Campionamento: a cura del Committente		

PARAMETRO	METODO	Sul Tal Quale	Sul Secco	Unità di Misura
UMIDITA':	In stufa a 65°C/16h dopo cutter	8,87		% (g/100g)
SOSTANZA SECCA:	per calcolo	91,13		% (g/100g)
PROTEINE GREZZE:	Elaborazione NIR: Dairyland	7,96	8,73	% (g/100g)
Proteina legata alla ADF:	Elaborazione NIR: Dairyland	0,83	0,91	% (g/100g)
Proteina legata alla NDF:	Elaborazione NIR: Dairyland	2,41	2,64	% (g/100g)
Solubilità della PROTEINA:	Elaborazione NIR: Dairyland		33,91	%CP
ADF:	Elaborazione NIR: Dairyland	35,44	38,89	% (g/100g)
aNDF:	Elaborazione NIR: Dairyland	52,89	58,04	% (g/100g)
aNDFom:	Elaborazione NIR: Dairyland	51,91	56,96	% (g/100g)
ADL:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,98	7,66	% (g/100g)
Digeribilità di NDF a 12 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		24,65	%NDFom
Digeribilità di NDF a 30 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		46,00	%NDFom
Digeribilità di NDF a 120 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		60,71	%NDFom
Digeribilità di NDF a 240 h:	Elaborazione NIR: Dairyland		63,38	%NDFom
NDF Indigeribile a 12 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	39,11	42,92	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 30 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	28,03	30,76	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 120 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	20,40	22,38	% (g/100g)
NDF Indigeribile a 240 h:	Elaborazione NIR: Dairyland	19,01	20,86	% (g/100g)
AMIDO:	Elaborazione NIR: Dairyland	3,26	3,58	% (g/100g)
OLI E GRASSI GREZZI:	Elaborazione NIR: Dairyland	2,33	2,56	% (g/100g)
ACIDI GRASSI TOTALI:	Elaborazione NIR: Dairyland	0,87	0,95	% (g/100g)
AC. PALMITICO (16:0) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	17,89		%TFA
AC. STEARICO (18:0) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	5,26		%TFA
AC. OLEICO (18:1) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,32		%TFA
AC. LINOLEICO (18:2) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	11,58		%TFA
AC. LINOLENICO (18:3) %/tot.:	Elaborazione NIR: Dairyland	57,89		%TFA
CENERI:	Elaborazione NIR: Dairyland	6,64	7,29	% (g/100g)
NFC (Carboidrati non Fibrosi):	Calcolo: Dairyland	25,25	27,71	% (g/100g)
ZUCCHERI Solubili in Alcool:	Elaborazione NIR: Dairyland	5,14	5,64	% (g/100g)
ZUCCHERI Solubili in Acqua:	Elaborazione NIR: Dairyland	10,56	11,59	% (g/100g)
Proteine gr. corrette per PG-ADF:	Calcolo: Dairyland	7,90	8,67	% (g/100g)
Valore Nutritivo Relativo (RFV):	Calcolo: Dairyland		94,03	
Qualità Nutritiva Relativa (RFQ):	Calcolo: Dairyland		93,51	
Nutrienti Digeribili Totali (TDN):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		55,33	% (g/100g)
Energia Netta Lattazione (NEL3x):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1,240	Mcal/Kg
Energia Netta Accrescimento (NEG):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		0,588	Mcal/Kg
Energia Netta Mantenimento (NEM):	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1,148	Mcal/Kg
Kg Latte per Tonnellata:	Calcolo: Dairyland/MILK2013		1080	kg/ton

Azienda:	Riferimento: Autocontrollo		
Richiedente:	I due Pilastrini Az. Agricola di Vittorio Ziosi Concordia sul Secchia (MO)		
Campione:	Fieno miscuglio 1		
Data Consegna:	16/06/2021	Data inizio analisi: 16/06/2021	Data fine analisi: 18/06/2021
N° ident. campione:	8722/1	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

