

FICHE TECHNIQUE

LUZAMASH



Luzerne déshydratée Spéciale Mash*
VLOG geprüft

► GARANTIES CONTRACTUELLES

Humidité 11 p cent maxi
Protéine brute sur sec 18 p cent mini
Couleur homogène—Double tamisage
Durabilité > 83

► PRESENTATION

En granulés de 6 mm de diamètre

► COMPOSITION ANALYTIQUE (valeurs indicatives sur brut)

Humidité	9,5	%
Protéines brutes	16,7	%
Cellulose brute	23,9	%
Matières grasses brutes	2,7	%
Sucres Totaux	4,7	%
Cendres brutes	12,1	%
Calcium	24,3	g/kg
Ca abs	7,2	g/kg
Phosphore	2,3	g/kg
P abs	1,7	g/kg
Potassium	25,0	g/kg
BE	490	mEq/kg
BACA	326	mEq/kg
NDF	37,1	%
ADF	26,4	%
ADL	6,6	%

► VALEURS ALIMENTAIRES INDICATIVES sur brut

Energie Nette lait (UFL)	0,66	kg
Energie Nette viande (UFV)	0,59	kg
PDIN	120	g/kg
PDIE	100	g/kg
PDIA	61	g/kg
LysDI (INRA 2018)	6,7	%PDIE
MetDI (INRA 2018)	1,8	%PDIE

Le document contractuel est le contrat signé

*Granulés de farine de luzerne déshydratée. Matière première pour aliment des animaux.

Système qualité certifié selon
le référentiel ISO 9001 par :



DESIALIS - 12 rue de Ponthieu
75008 PARIS - France
Tél. : 01 42 99 01 01 – Fax : 01 42 99 00 07
Site : www.desialis.com

