

FICHE TECHNIQUE

LUZATOP



Luzerne déshydratée à 18% de protéine sur sec*
VLOG geprüft

► GARANTIES CONTRACTUELLES

Humidité 11 p cent maxi
Protéine brute sur sec 18 p cent mini

► PRESENTATION

En granulés de 6 mm de diamètre

► COMPOSITION ANALYTIQUE (valeurs indicatives sur brut)

Humidité	9,5	%
Protéines brutes	16,3	%
Cellulose brute	24,3	%
Matières grasses brutes	2,6	%
Cendres brutes	11,8	%
Calcium	23,8	g/kg
Ca abs	7,1	g/kg
Phosphore	2,3	g/kg
P abs	1,7	g/kg
Potassium	25,1	g/kg
BE	510	mEq/kg
BACA	347	mEq/kg
NDF	38,3	%
ADF	27,4	%
ADL	6,7	%

► VALEURS ALIMENTAIRES INDICATIVES sur brut

Energie Nette lait (UFL)	0,64	kg
Energie Nette viande (UFV)	0,57	kg
PDIN	114	g/kg
PDIE	97	g/kg
PDIA	58	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

