



BIOIBERICA



PALBIO 50 RD *****

Parámetros analíticos

	Valor
Análisis proximal (WEENDE)	
Humedad (%)	5,75
Proteína bruta (%)	52,82 *
Grasa bruta (%)	2,61
Fibra bruta (%)	2,50 **
Cenizas totales (%)	12,31

Carbohidratos

Fibra Neutro Detergente (%)	3,00
Fibra Acido detergente (%)	2,00
Lignina Ácido Detergente (%)	0,07
Azúcares Totales (%)	6,82

Energía

ED porcino (kcal/kg)	3875
EM porcino (kcal/kg)	3457
EN porcino (kcal/kg)	2088
EM Aves (kcal/kg)	2804
EM rumiantes (kcal/kg)	3261

Valor Proteico

Proteína digestible (%)	51,50
Digestibilidad proteica (%)	97,50 ***
Aminoácidos (%)	

	Composición		DIA *****	
	% PB	%	% PB	%
ALA	4,47	2,28	98,10	2,24
ARG	6,40	3,27	98,78	3,23
ASP	10,15	5,18	98,30	5,10
CYS	0,62	0,31	97,60	0,31
GLU	19,22	9,82	98,88	9,71
GLY	5,28	2,70	97,47	2,63
HIS	2,68	1,37	98,31	1,34
ILE	4,66	2,38	97,60	2,33
LEU	7,87	4,02	97,83	3,94
LYS	6,58	3,36	98,07	3,30
MET	1,88	0,96	99,70	0,96
PHE	4,86	2,48	97,81	2,43
PRO	5,41	2,76	97,82	2,70
SER	5,31	2,72	98,00	2,66
THR	4,43	2,27	98,00	2,22
TRP	1,18	0,61	97,70	0,59
TYR	3,71	1,90	98,17	1,86
VAL	5,26	2,69	97,85	2,63
HYP	< 0,1	0,10	88,35	0,10

	Valor
Minerales y Vitaminas	
Azufre (%) (80 % en forma de Sulfatos)	1,72
Cloro (%)	0,15
Potasio (%)	2,02
Magnesio (%)	0,28
Sodio (%)	2,00
Calcio (%)	0,23
Fósforo (%)	0,81
Fósforo Disponible (%)	0,69
Fósforo Digestible (%)	0,62
Cobre (ppm)	11,90
Hierro (ppm)	181,00
Manganeso (ppm)	30,00
Zinc (ppm)	61,00
Biotina (ppm)	131,00
Cloruro de Colina (%)	0,24

Valor Graso

Grasa verdadera (%)	2,35
Ac. Linoleico (%)	1,31

Otros

Inhibidor de tripsina mg/g	< 1
----------------------------	-----

Contaminantes: Cumple con toda la legislación vigente

Descripción del Producto

Hidrolizado de proteína porcina secado con **lecho fluido** sobre un excipiente a base de soja.

Para uso en todas las especies animales

Dosis recomendada en el pienso

3-6 % de la dieta total.

Envase

Palet de 1000 Kgs con sacos de 25 Kg o Big-Bags de 900 Kgs.

Caducidad

2 años cuando no se abre el saco y se conserva en un lugar fresco y seco.

Notas * Los valores de la proteína por el método Kjeldahl y Leco no presentan diferencias ** El valor de la Fibra Bruta Real es de 1,38 %, mas información en próximos anexos *** La Digestibilidad Proteica se ha realizado con pepsina al 0,01% y tambien con 0,1 % **** Digestibilidad Ileal Aparente calculada con el metodo *Boisen and Fernández (1995)* ***** Promedio de los datos hasta Dic. de 2007