

CLIENTE:	
Nº MUESTRAS	FECHA ENVÍO

REFERENCIA	PRODUCTO	ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS I																	OBSERVACIONES		
		CaCO ₃ *	Humedad / MS	Proteína	Cenizas	Fibra bruta	FAD*	FND*	Materia grasa*	Materia grasa* (Hidrólisis)	Almidón*	Almidón enzimático*	Cloruros*	Cenizas* Insolubles CIH	Azúcares totales*	Lactosa*	Grasas				
																	Índice Acidez*	Índice Peróxidos*		Impurezas*	

Observaciones:

Análisis Químicos

NIR: Para los silos pradera, silos maíz y Raciones Unifeed.

CaCO₃: marcar con una cruz si contiene más de un 5% de CaCO₃ para el análisis de FB.(piensos de ponedoras normalmente).

*Las actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

El laboratorio se compromete a mantener la confidencialidad de toda la información del cliente a la que tenga acceso y a no hacer pública ninguna de esta información sin el correspondiente permiso del cliente.

Se aceptan los ensayos realizados.

Fdo.

Nombre: _____



ENSAYOS DE:

ANÁLISIS PROXIMAL

- 1.- Humedad: determinación a 103° C durante 4 horas. (PE/MOURISCADE/02), rango 3 –18 %.
- 2.- Proteína bruta: método de Kjeldahl (PE/MOURISCADE/05), rango de 2 – 85 %.
- 3.- Cenizas: calcinación a 550° C (PE/MOURISCADE/03), rango de 0.5 – 99.5 %.
- 4.- Fibra bruta: hidrólisis ácida y básica (PE/MOURISCADE/04), rango de 0.5 – 40 %.
- 5.- Fibra ácido detergente: extracción con solución de ácido etilendiamino-tetracético.
- 6.- Fibra neutro detergente: extracción con solución detergente.
- 7.- Determinación de materia grasa: extracción con éter de petróleo.
- 8.- Determinación de materia grasa previa hidrólisis con CIH 3 N: extracción con éter de petróleo
- 9.- Determinación de almidón: método polarimétrico.
- 10.- Lactosa en piensos, Luff – Schoorl.
- 11.- Determinación de cloruros: método potenciométrico.
- 12.- Determinación del índice de acidez en grasas, por valoración.
- 13.- Determinación del índice de peróxidos en grasas, por valoración.
- 14.- Determinación de impurezas en grasas, método gravimétrico.
- 15.- Determinación de azúcares totales en piensos y materias primas, Luff – Schoorl.
- 16.- Determinación de cenizas insolubles en CIH: método gravimétrico.

ANÁLISIS DE MICROBIOLOGÍA

- 1.- E.coli, recuento en placa.
- 2.- Determinación de Salmonella spp, presencia/ausencia en 25 g por SLM.
- 3.- Estafilococcus coagulasa-positivos: recuento en placa.
- 4.- Clostridium perfringens: recuento en placa.
- 5.- Mohos y Levaduras: recuento en placa.
- 6.- Enterobacterias: recuento en placa.

ANÁLISIS DE MINERALES.

- 1.- Determinación de fósforo: por espectrofotometría ultravioleta-visible.
- 2.- Determinación de calcio, magnesio, manganeso, zinc, cobre y cobalto por absorción atómica.
- 3.- Determinación de sodio y potasio por emisión atómica.

CLIENTE:	
Nº MUESTRAS	FECHA ENVÍO

REFERENCIA	PRODUCTO	ANÁLISIS QUÍMICOS II														OBSERVACIONES		
		Digestibilidad FND in vitro *	Solubilidad KOH*	Actividad ureásica*	PDI*	Inhibidores tripsina*	Índice de durabilidad*	Nitrógeno Soluble*	LAD*	N-FND*	N-FAD*	Gosipol*	NNP*	Cloruro sódico *	% Nitrógeno Total*		Azúcares por HPLC.* sacarosa, refinosa, estaquirosa.	

Observaciones: Análisis Químicos

Se aceptan los ensayos realizados

NIR: Para los silos pradera, silos maíz y Raciones Unifeed.

CaCO₃: marcar con una cruz si contiene más de un 5% de CaCO₃ para el análisis de FB.(piensos de ponedoras normalmente).

*Las actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

El laboratorio se compromete a mantener la confidencialidad de toda la información del cliente a la que tenga acceso y a no hacer pública ninguna de esta información sin el correspondiente permiso del cliente

Fdo.

Nombre: _____

ENSAYOS DE:

ANÁLISIS PROXIMAL

- 1.- Humedad: determinación a 103° C durante 4 horas. (PE/MOURISCADE/02), rango 3 –18 %.
- 2.- Proteína bruta: método de Kjeldahl (PE/MOURISCADE/05), rango de 2 – 85 %.
- 3.- Cenizas: calcinación a 550° C (PE/MOURISCADE/03), rango de 0.5 – 99.5 %.
- 4.- Fibra bruta: hidrólisis ácida y básica (PE/MOURISCADE/04), rango de 0.5 – 40 %.
- 5.- Fibra ácido detergente: extracción con solución de ácido etilendiamino-tetracético.
- 6.- Fibra neutro detergente: extracción con solución detergente.
- 7.- Determinación de materia grasa: extracción con éter de petróleo.
- 8.- Determinación de materia grasa previa hidrólisis con CIH 3 N: extracción con éter de petróleo
- 9.- Determinación de almidón: método polarimétrico.
- 10.- Lactosa en piensos, Luff – Schoorl.
- 11.- Determinación de cloruros: método potenciométrico.
- 12.- Determinación del índice de acidez en grasas, por valoración.
- 13.- Determinación del índice de peróxidos en grasas, por valoración.
- 14.- Determinación de impurezas en grasas, método gravimétrico.
- 15.- Determinación de azúcares totales en piensos y materias primas, Luff – Schoorl.
- 16.- Determinación de cenizas insolubles en CIH: método gravimétrico.

ANÁLISIS DE MICROBIOLOGÍA

- 1.- E.coli, recuento en placa.
- 2.- Determinación de Salmonella spp, presencia/ausencia en 25 g por SLM.
- 3.- Estafilococcus coagulasa-positivos: recuento en placa.
- 4.- Clostridium perfringens: recuento en placa.
- 5.- Mohos y Levaduras: recuento en placa.
- 6.- Enterobacterias: recuento en placa.

ANÁLISIS DE MINERALES.

- 1.- Determinación de fósforo: por espectrofotometría ultravioleta-visible.
- 2.- Determinación de calcio, magnesio, manganeso, zinc, cobre y cobalto por absorción atómica.
- 3.- Determinación de sodio y potasio por emisión atómica.

CLIENTE:	
Nº MUESTRAS	FECHA ENVÍO

REFERENCIA	PRODUCTO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS						ANÁLISIS DE MINERALES											OBSERVACIONES					
		E.coli*	Salmonella spp*	Estafilococcus*	Clostridium perfringens*	Mohos Y Levaduras*	Enterobacterias*	Listeria monocytogenes*	Calcio*	Fósforo*	Sodio*	Potasio*	Magnesio*	Hierro*	Cobre*	Zinc*	Manganeso*	Cloro*		Azufre*	Flúor*	Cobalto*		

*Las actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.
 El laboratorio se compromete a mantener la confidencialidad de toda la información del cliente a la que tenga acceso y a no hacer pública ninguna de esta información sin el correspondiente permiso del cliente.

Se aceptan los ensayos realizados.

Fdo.
 Nombre: _____

ENSAYOS DE:

ANÁLISIS PROXIMAL

- 1.- Humedad: determinación a 103° C durante 4 horas. (PE/MOURISCADE/02), rango 3 –18 %.
- 2.- Proteína bruta: método de Kjeldahl (PE/MOURISCADE/05), rango de 2 – 85 %.
- 3.- Cenizas: calcinación a 550° C (PE/MOURISCADE/03), rango de 0.5 – 99.5 %.
- 4.- Fibra bruta: hidrólisis ácida y básica (PE/MOURISCADE/04), rango de 0.5 – 40 %.
- 5.- Fibra ácido detergente: extracción con solución de ácido etilendiamino-tetracético.
- 6.- Fibra neutro detergente: extracción con solución detergente.
- 7.- Determinación de materia grasa: extracción con éter de petróleo.
- 8.- Determinación de materia grasa previa hidrólisis con CIH 3 N: extracción con éter de petróleo
- 9.- Determinación de almidón: método polarimétrico.
- 10.- Lactosa en piensos, Luff – Schoorl.
- 11.- Determinación de cloruros: método potenciométrico.
- 12.- Determinación del índice de acidez en grasas, por valoración.
- 13.- Determinación del índice de peróxidos en grasas, por valoración.
- 14.- Determinación de impurezas en grasas, método gravimétrico.
- 15.- Determinación de azúcares totales en piensos y materias primas, Luff – Schoorl.
- 16.- Determinación de cenizas insolubles en CIH: método gravimétrico.

ANÁLISIS DE MICROBIOLOGÍA

- 1.- E.coli, recuento en placa.
- 2.- Determinación de Salmonella spp, presencia/ausencia en 25 g por SLM.
- 3.- Estafilococcus coagulasa-positivos: recuento en placa.
- 4.- Clostridium perfringens: recuento en placa.
- 5.- Mohos y Levaduras: recuento en placa.
- 6.- Enterobacterias: recuento en placa.

ANÁLISIS DE MINERALES.

- 1.- Determinación de fósforo: por espectrofotometría ultravioleta-visible.
- 2.- Determinación de calcio, magnesio, manganeso, zinc, cobre y cobalto por absorción atómica.
- 3.- Determinación de sodio y potasio por emisión atómica.