



<b>CLIENTE:</b>	
<b>Nº MUESTRAS</b>	<b>FECHA ENVÍO</b>

REFERENCIA	PRODUCTO	ANÁLISIS QUÍMICOS																	OBSERVACIONES		
		NIR*	CaCO <sub>3</sub> *	Humedad	Proteína	Cenizas	Fibra bruta	FAD*	FND*	Materia grasa*	Materia grasa * (Hidrólisis)	Almidón*	Lactosa*	Cloruros*	Índice Acidez*	Índice Peróxidos*	Impurezas*	Azúcares totales*		Cenizas, * Insolubles CIH	

**Observaciones:**

**Análisis Químicos**

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

CaCO<sub>3</sub>: marcar con una cruz si contiene más de un 5% de CaCO<sub>3</sub> para el análisis de FB.(piensos de ponedoras normalmente).

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

**Se aceptan los ensayos realizados.**

**Fdo.**

## ENSAYOS DE

### a) PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS:

- 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.

### b) ENSILADOS Y RACION UNIFEED

Siempre se realizarán con la técnica NIR.

### c) ANALISIS 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.

### d) ANALISIS DE MINERALES.

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



<b>CLIENTE:</b>	
<b>Nº MUESTRAS</b>	<b>FECHA ENVÍO</b>

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

Observaciones:

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

Se aceptan los ensayos realizados.

Fdo.

## ENSAYOS DE

### a) PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS:

- 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.

### b) ENSILADOS Y RACION UNIFEED

Siempre se realizarán con la técnica NIR.

### c) ANALISIS 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.

### d) ANALISIS DE MINERALES.

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