

## PRODUCT CODE

20/104

Galletti di Galletti Aurelio & C. Snc - Via A. Faverzani 13/A - 26046 San Daniele Po (CR) Italy

Tel. +39 0372 65544 email: paolo.galletti@gallettisnc.it http://www.gallettisnc.it



## NATBME65 Estratto di malto 65 °brix catalogo mangimi: 1.1.18 Malto

*Mangime semplice*

## NATBME65 Malt extract 65 °brix catalogue of feed materials: 1.1.18 Malto

*Simple feed*

### Destinazione d'uso e applicazioni

Aspetti funzionali :

-energizzanti: gli zuccheri solubili presenti in grande quantità hanno la caratteristica di fornire energia in parte rapidamente glicemizzante (maltosio-glucosio ) ed in parte long-acting (polisaccaridi e maltodestrine a metabolismo più lento). L'estratto di malto ha un destrosio equivalente (DE) = 48.  
-azione prebiotica: gli zuccheri rappresentano un alimento di elezione per i batteri del tratto gastro intestinale. Il maltosio, i malto-oligosaccaridi ed il glucosio che caratterizzano i nostri mangimi manifestano la maggior capacità di stimolo della flora ruminale. All'azione prebiotica contribuisce inoltre l'abbondante quantitativo di amminoacidi liberi presenti e indispensabili nella moltiplicazione batterica. Questo determina una miglior digeribilità della razione.  
-altissima capacità appetizzante attribuibile allo specifico processo produttivo  
La conseguenza di questi aspetti funzionali è un incremento della produzione di latte. Da test effettuati nei 60 giorni post-partum è risultato un incremento di 3-4 kg giorno.

### Composizione

Malto d'orzo (foodstuff)  
Semola / Spezzato di mais (foodstuff)  
Acqua

Additivi tecnologici - Conservanti:  
Acido citrico (E330)  
Sorbato di potassio (E202)

### Processo produttivo

Idrolizzazione di malto d'orzo e mais

### Dosi di impiego e istruzioni per l'uso

Vacche da latte: 100-300 gr/capo/die  
Bovini all'ingrasso: 100-200 gr/capo/die  
Vitelli: 20-50 gr/capo/die  
Suini 0,4-2,0 kg/q.le di mangime

### Modalità di conservazione e Shelf Life

Da consuarsi preferibilmente entro 8 mesi

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce del sole

### Imballi

Fustini in PE-HD da 30 kg  
Fusti in PE-HD da 280 kg  
IBC da 1300 kg

### Intended use and applications

Functional aspects:

- Energizing: soluble sugars present in large quantities have the characteristic of providing energy in part quickly glycemizing (maltose-glucose) and partly a long-acting (polysaccharides and maltodextrins with slower metabolism)  
- Prebiotic Action: sugars represent a food of choice for bacteria of the gastrointestinal tract. Maltose, the malt-oligosaccharides and glucose that characterize our feed manifest greater ability to stimulate rumen flora. The large amount of free amino acids present and essential in bacterial multiplication, contributes also to prebiotic action.  
- the specific production process gives High palatability capacity  
-The consequence of these functional aspects is an increase in milk production.

### Composition

Barley malt (foodstuff)  
Corn gritz (foodstuff)  
Water

Technological additives -Preservatives:  
Citric Acid (E330)  
Potassium Sorbate (E202)

### Processo produttivo

Hydrolyses of malted barley and corn

### Doses of employment and instructions

Dairy cows: 100-300 gr/head/die  
Fattening cattle: 100-200 gr/head/die  
Young calves: 20-50 gr/head/die  
Pigs 0,4-2,0 kg/q feed

### Storage and Shelf Life

Best before 8 months

Store in a cool, dry place away from sunlight

### Packaging

Plastic drums (PE-HD) - 30 kg  
Plastic drums (PE-HD) - 280 kg  
IBC - 1300 kg

PRODUCT CODE

20/104

Galletti di Galletti Aurelio & C. Snc - Via A. Faverzani 13/A - 26046 San Daniele Po (CR) Italy

Tel. +39 0372 65544 email: paolo.galletti@gallettisnc.it http://www.gallettisnc.it



**NATBME65 Estratto di malto 65 °brix**

**catalogo mangimi: 1.1.18 Malto**

*Mangime semplice*

**NATBME65 Malt extract 65 °brix**

**catalogue of feed materials: 1.1.18 Malto**

*Simple feed*

**Specifiche Chimico-Fisiche**

	Min	Max
Solidi solubili (°Brix)	65	67
Acidità totale (come acido lattico) (%)	0,8	1,4
Estrattivi inazotati (%)	61	64
pH	3,7	4,2
Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> )	--	0,85
Aflatossina B1 (mg/kg)	--	0,02
Ocratossina A (mg/kg)	--	0,25
Ferro (mg/kg s)	5	30
Arsenico (mg/kg)	--	10
Piombo (mg/kg)	--	12
Cadmio (mg/kg)	--	1

**Componenti analitici**

Metodi di analisi: Reg. CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/09

**Valori medi per 100 g di mangime**

Umidità (%)	34,0
Zuccheri totali in saccarosio (%)	34,6
Cellulosa grezza (%)	0,1
Proteine grezze (Nx6,25) (%)	2,7
Oli e grassi greggi (%)	0,1
Ceneri grezze (%)	0,85

**Specifiche Microbiologiche**

Carica batterica totale (ufc/g)	< 1000
Muffe (ufc/g)	< 100
Lieviti (ufc/g)	< 100
Salmonella spp. (ufc/25 g)	Assente / Absent
Escherichia coli (ufc / g)	Assente / Absent

**Riferimenti legislativi \ Reference legislation**

L. 15.2.63 n. 281, Decr. L.vo 10.5.04 n. 149  
Decr. MIN. SALUTE 15.5.06 , Racc. CE 2006/576  
Reg. CE 183/2005, Reg. CE 767/2009, Reg. CE 242/2010  
Reg. UE 1017/2017  
Numero identificazione: IT000213CR

**Physical and Chemical Specification**

	Min	Max
Soluble solids (°Brix)	65	67
Total acidity (as lactic acid) (%)	0,8	1,4
Nitrogen free extracts (%)	61	64
pH	3,7	4,2
Water activity (a <sub>w</sub> )	--	0,85
Aflatoxin B1 (mg/kg)	--	0,02
Ochratoxin A (mg/kg)	--	0,25
Iron (mg/kg)	5	30
Arsenic (mg/kg)	--	10
Lead (mg/kg)	--	12
Cadmium (mg/kg)	--	1

**Analytical constituents**

Analytical method: CE Reg. 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/09

**Average values per 100 g of feed**

Moisture (%)	34,0
Total sugar as sucrose (%)	34,6
Crude fibre (%)	0,1
Crude protein (Nx6,25) (%)	2,7
Crude oils and fats (%)	0,1
Crude ash (%)	0,85

**Microbiological Specification**

Total bacterial count (cfu/g)	< 1000
Molds (cfu/g)	< 100
Yeast (cfu/g)	< 100
Salmonella spp. (cfu/25 g)	Assente / Absent
Escherichia coli (cfu/ g)	Assente / Absent

**Certificazioni \ Certifications**



Feed Safety Assurance  
No 010260

**OGM**

Il prodotto non è OGM e non contiene prodotti derivati o ottenuti da OGM

**GMO Status**

The feed is not GMOs and doesn't contain products produced from or by GMO

Ultimo aggiornamento / Last updated

23/10/2018