Vilanova
36515 Lalín – Pontevedra
Teléfono: +34 986 780 910
Fax: +34 986 784 781
www.mouriscade.com

CLIENTE:	
Nº MUESTRAS	FECHA ENVÍO

REFERENCIA	PRODUCTO	ANÁLISIS QUÍMICOS																		OBSERVACIONES
		NIR*	$CaCO_3$ *	Humedad	Proteína	Cenizas	Fibra bruta	FAD*	FND*	Materia grasa*	Materia grasa * (Hidrólisis)	Almidón*	Lactosa*	Cloruros*	Indice Acidez*	Indice Peróxidos*	Impurezas*	Azucares totales*	Cenizas. * Insolubles ClH	

Observaciones:
Análisis Químicos
NIR: Para los silos pradera, silos maíz y Raciones Unifeed.
$CaCO_3$: 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.**

Se aceptan los ensayos realizados.

Fdo.

Vilanova
36515 Lalín – Pontevedra
Teléfono: +34 986 780 910
Fax: +34 986 784 781
www.mouriscade.com

ENSAYOS DE

a) PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS:

1.- Humedad: determinación a 103º 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 550º 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 solucción detergente.
7.- Determinación de materia grasa: extracción con éter de petróleo.
8.- Determinación de materia grasa previa hidrólisis con ClH 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 ClH: 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.

Vilanova
36515 Lalín – Pontevedra
Teléfono: +34 986 780 910
Fax: +34 986 784 781
www.mouriscade.com

CLIENTE:	
Nº MUESTRAS	FECHA ENVÍO

REFERENCIA	PRODUCTO	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS						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.

Deputación Pontevedra
Finca Mouriscade

Vilanova
36515 Lalín – Pontevedra
Teléfono: +34 986 780 910
Fax: +34 986 784 781
www.mouriscade.com

ENSAYOS DE

a) PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS:

1.- Humedad: determinación a 103º 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 550º 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 solucción detergente.
7.- Determinación de materia grasa: extracción con éter de petróleo.
8.- Determinación de materia grasa previa hidrólisis con ClH 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 ClH: 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.