EP200

SCHEDATECNICA
Versione: 23.01.2026

SPECIE
Suini, Avicoli, Bovini

EP200 è un mangime complementare prodotto da farina di soia fermentata con fermenti lattici. EP200 contiene metaboliti della fermentazione, compreso l'acido lattico e fermenti lattici stabilizzanti della flora intestinale. Il processo di fermentazione rende il prodotto altamente digeribile. EP200 è adatto a promuovere una crescita sana per animali giovani e vulnerabili. EP200 non dovrebbe superare l'inclusione oltre il 20% del mangime completo.

NUTRIENTI

S.S.	898	g/kg
Proteine Grezze	497	g/kg
Lipidi Grezzi	26	g/kg
Fibre Grezze	40	g/kg
Ceneri	73	g/kg
Zuccheri	30	g/kg

ENERGIA

ME Suini	13.8	MJ/kg
ME Broilers	10.1	MJ/kg
ME Ovaiole	10.4	MJ/kg
NE Suini	8.5	MJ/kg

ACIDO LATTICO E BATTERI

Acido lattico	75	g/kg
Batteri lattici*	$>10^6$	cfu/g

*Stabilizzante della flora intestinale Enterococcus lactis (NCIMB 10415)

FATTORI ANTINUTRIZIONALI

TIA	< 0.5	mg/g
Lectina	< 0.05	mg/g
GOS: Raffinosio, stachiosio	< 0.2	%/each

ACID BINDING CAPACITY

ABC-4	173	mEq/kg
ABC-3	633	mEq/kg

ASPETTO: Farina beige-gialla con un gradevole aroma di fermentazione.

IMBALLO: sfuso o in big bags.

STOCCAGGIO E SCADENZA:

12 mesi dalla data di produzione se conservato a 25˚C o meno. La scadenza può essere più breve se conservato a temperature superiori.

AMINOACIDI	Q.TA'	SID SUINI	SID AVICOLI	
Lys	29.2	25.1	25.4	g/kg
Met	6.3	5.8	5.9	g/kg
M+C	12.8	11.2	11.9	g/kg
Thre	19.4	17.3	18.3	g/kg
Tryp	6.5	5.9	6.2	g/kg
Ile	22.4	20.4	21.1	g/kg
Arg	34.0	32.3	33.0	g/kg
His	12.6	11.3	11.9	g/kg
Leu	38.3	34.8	36.4	g/kg
Val	23.5	21.2	21.7	g/kg
Phen	25.8	23.7	24.5	g/kg
Tyr	17.6	16.0	16.5	g/kg

MINERALI

Calcio	4.2	g/kg
Fosforo	7.0	g/kg
Fosforo digeribile	5.9	g/kg
Sodio	0.1	g/kg
Potassio	24.0	g/kg
Cloro	0.3	g/kg

IMPRONTA CARBONICA DEL PRODOTTO (PEF)*

GWP alla rinfusa w/o LUC	0.757	kg CO_2e/kg
GWP in big bags w/o LUC	0.801	kg CO_2e/kg
GWP alla rinfusa w. LUC	3.360	kg CO_2e/kg
GWP in big bags w. LUC	3.403	kg CO_2e/kg

*Calcolo dell'impronta ambientale del prodotto, ovvero il potenziale di riscaldamento globale (GWP) di mangimi complementari fermentati, per il ciclo di produzione, prodotti alla rinfusa presso lo stabilimento di European Protein in Danimarca. Calcolato da Bureau Veritas HSE Danimarca secondo le norme fondamentali LCA e PEF della norma ISO 14025:2006 e EU COM EF, allegati 1 e 2, 2023, versione 1.1. I valori GWP calcolati sono soggetti a continui miglioramenti e saranno rivisti regolarmente con l'ottimizzazione di processi e input.

EP200 è un mangime complementare fermentato composto da materie prime naturali. Le cifre si basano su analisi che rappresentano una media. Possono verificarsi alcune variazioni nella composizione chimica. Questo prodotto contiene farina di soia geneticamente modificata. Il prodotto contiene acido lattico, che dovrà essere conteggiato nella razione totale di acidi organici.

Vorbassevej 12 · 6622 Bække · Denmark · www.europeanprotein.com · info@europeanprotein.com · +45 7538 8040