

## APPENDICI

### Ingredienti più comuni nei cibi per animali.

#### Proteine.

Manzo	Agnello	Pollo	Uova	Pesce	Vegetali
Frattaglie di carne	Farina di agnello	Farina di pollo	Uova liofilizzate	Farina di pesce	Farina di soia
Farina di carne		Frattaglie di pollo			Farina di semi di soia
Farina di carne e ossa		Farina di frattaglie di pollo			Semi di lino
		Farina di fegato di pollo			Pannello di lino
					Farina glutinata di mais
					Lievito essiccato di birra

#### Carboidrati.

Rottura di riso	Farina di riso	Frumento macinato	Farina d'avena	Alghe disidratate
Risone	Mais	Farina di frumento	Melasso	Siero di latte disidratato
Riso macinato	Mais macinato	Orzo		

#### Lipidi.

Grassi animali (pollo)	Olio di mais	Olio di cartamo
Olio di girasole	Olio di semi di soia	

#### Fibre.

Tritato di mele	Orzo perlato	Crusca di avena	Polpa di barbabietole
Cellulosa	Tritato di pomodoro	Crusca di riso	Polpa di agrumi

#### Minerali.

Cloruro di potassio	Carbonato di calcio	Fosfato bicalcico	Fosfato monosodico	Ioduro di potassio
Solfato di manganese o ossido manganoso	Solfato o ossido di rame	Ossido di zinco	Selenito di sodio	Solfato ferroso
Carbonato di cobalto				

**Composizione chimica e valore energetico di carni ovine e bovine  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Energia (kcal)*	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A** (µg)
<b>Agnello</b>	70.1	20.8	8.8	---	148	7	1909	1.6	---
<b>Vitello</b>	76.9	20.7	1.0	---	81	14	214	2.3	---
<b>Bovino adulto</b>									
• <b>Costata</b>	71.6	21.3	6.1	---	126	4	175	1.3	---
• <b>Fesa</b>	75.2	21.8	1.8	---	92	4	214	1.8	---
• <b>Filetto</b>	72.7	20.5	5	---	114	4	200	1.9	---
• <b>Lombata</b>	72.3	21.8	5.2	---	121	4	178	1.4	---
• <b>Sottospalla</b>	72.9	20.3	5.7	---	120	15	178	1.5	---
• <b>Pancia</b>	69.0	19.7	10.2	---	156	6	168	1.1	---
<b>Castrato</b>	60.6	16.7	17.7	---	209	9	170	1.9	---

\*Valori calcolati

\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

**Composizione chimica e valore energetico di alcune carni  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Energia (kcal)*	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A** (µg)
<b>Cavallo</b>	74.9	19.8	6.8	---	127	4	230	3.9	---
<b>Coniglio</b>	74.9	19.9	4.3	---	107	22	220	1.0	---
<b>Gallina</b>	66.0	20.9	12.5	0.2	179	15	205	1.6	---
<b>Suino</b>									
• <b>magro</b>	70.7	20.7	7.0	---	132	7	150	1.5	---
• <b>grasso</b>	70.0	19.5	9.0	---	145	7	158	1.5	---
<b>Pollo</b>									
• <b>con pelle</b>	69.5	19.0	10.6	---	157	5	160	0.6	---
• <b>senza pelle</b>	74.9	18.4	5.7	---	113	8	160	0.7	---
• <b>petto</b>	74.9	23.3	0.8	---	88	10	---	0.4	---
<b>Tacchino</b>									
• <b>con pelle</b>	74.7	17.9	6.0	---	114	9	257	0.9	---
• <b>senza pelle</b>	76.0	18.0	4.6	---	102	11	---	0.9	---

\*Valori calcolati

\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

**Composizione chimica e valore energetico di alcune carni  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Energia (kcal)*	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A** (µg)
<b>Cuore bovino</b>	75.5	16.8	6.0	0.5	112	9	203	4.6	6
<b>Fegato</b>									
• bovino	70.0	21.0	4.4	5.9	132	7	350	8.8	16500
• ovino	73.0	19.5	5.5	2.0	122	8	364	12.6	15000
• suino	70.0	22.8	4.8	1.5	126	10	362	18.0	16500
<b>Milza bovino</b>	75.3	18.5	3.7	---	96	12	250	42.0	147
<b>Polmone bovino</b>	83.0	14.0	2.1	---	67	15	173	6.7	---
<b>Rene bovino</b>	76.5	18.4	4.6	0.8	106	9	220	8.0	345
<b>Trippa bovino</b>	72.0	15.8	5.0	---	98	8	50	4.0	---

\*Valori calcolati

\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

**Composizione chimica e valore energetico di alcuni pesci  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Energia (kcal)*	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A** (µg)
<b>Freschi</b>									
• merluzzo (76)	81.5	17.4	0.3	---	64	25	194	0.7	---
• tonno (62)	61.5	21.5	8.0	---	143	38	264	1.3	450
• trota (55)	80.5	20.3	4	---	105	14	220	1.0	---
• carpa (50)	72.4	18.9	7.1	---	127	34	220	1.0	---
<b>Surgelati</b>									
• cernia (68)	78.5	17.0	2.0	---	77	11	128	0.3	---
• merluzzo (100)	80.8	17.3	0.6	---	66	32	188	---	---

\*Valori calcolati

\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

() parte edibile

**Composizione chimica e valore energetico di alcuni alimenti per cani e gatti  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Energia (kcal)*	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A** (µg)
<b>Formaggi bianchi</b>									
• fior di latte	54.8	20.6	20.3	---	245	162	355	0.4	300
• formaggini	56.4	14.7	17.3	6.5	221	430	665	0.3	240
• ricotta	75.0	9.5	11.5	4.0	131	166	153	0.3	260
<b>Parmigiano</b>	29.5	38	26	23	393	1.2	0.9	Nd°	Nd°
<b>Latte intero</b>	87.4	3.5	3.5	4.9	65	0.12	0.9	Nd°	Nd°
<b>Latte scremato</b>	90.5	3.6	3.6	0.1	36	0.12	0.10	Nd°	Nd°
<b>Yogurt</b>	87.0	3.8	3.7	4.3	60	111	87	0.1	40
<b>Uovo***</b>									
• albume	87.6	10.9	---	---	38	7	15	0.1	---
• tuorlo	53.5	15.8	29.1	---	303	116	586	4.9	640
• intero	77.1	12.4	8.7	---	117	57	195	2.8	350
<b>Polvere d'uovo</b>	4.1	51.9	36.4	0.4	492	202	879	6.3	800

\*Valori calcolati

\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

\*\*\*un uovo pesa mediamente 6.1 g; il guscio 8 g; l'albume 37 g; il tuorlo 16 g. pertanto 100 g di parte edibile di un uovo intero corrispondono a circa 2 uova; 100 g di albume a circa 2 albumi; 100 g di tuorlo a circa 6 tuorli.

°Nd: non disponibile

**Composizione chimica e valore energetico di alcuni cereali  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi* (g)	Energia (kcal)**	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A*** (µg)
<b>Mais fiocchi</b>	8.0	6.6	0.8	88.1	338	74	58	2.8	---
<b>Avena fiocchi</b>	10.3	8.0	7.5	72.8	346	54	365	5.2	---
<b>Pane</b>	29.0	8.6	0.4	66.9	268	14	63	0.8	---
<b>Pasta</b>	12.4	10.8	0.3	82.8	330	17	165	1.3	---
<b>Riso</b>	10.3	7.4	0.3	81.3	313	9	150	2.9	--

\*Glucidi disponibili

\*\*Valori calcolati

\*\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

**Composizione chimica e valore energetico di alcuni verdure ed ortaggi  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Fibra (g)	Energia (kcal)**	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vit. A*** (µg)
<b>Asparagi (52)</b>	92.0	3.0	0.1	3.0	2.1	22	24	77	1.2	82
<b>Broccoli (60)</b>	91.4	2.9	0.3	2.0	2.9	20	97	69	1.5	225
<b>Fagiolini (95)</b>	90.5	2.1	0.1	2.4	1.1	17	35	48	0.9	41
<b>Carote (90)</b>	91.6	1.1	0.2	7.6	3.1	32	44	37	0.7	1148
<b>Finocchi (59)</b>	93.2	1.2	---	1.0	2.2	9	45	39	0.4	2
<b>Patate (96)</b>	78.5	2.1	1.0	18.0	1.6	79	10	54	0.6	3
<b>Sedano (80)</b>	88.3	2.3	0.2	2.4	1.6	18	31	45	0.5	207
<b>Spinaci (83)</b>	90.1	3.4	0.7	2.9	1.9	25	78	62	2.9	485
<b>Fagioli (95)</b>	76	5.7	0.4	16.4	0.9	90	0.03	0.11	Nd*	Nd*
<b>Fagioli (scatola)</b>	11	14.6	1.5	61.0	4.2	338	0.13	0.41	Nd*	Nd*
<b>Vegetali misti (100)</b>	82.1	3.3	0.3	13.7	---	60	26	66	1.4	500
<b>Zucchine (88)</b>	93.6	1.3	0.1	1.4	1.3	10	21	65	0.5	6

\*\*Valori calcolati

\*\*\*Retinolo equivalenti = 3.33 U.I. Vitamina A

() parte edibile

\*Nd: non disponibile

**Composizione chimica e valore energetico di alcuni grassi  
(per 100 g di parte edibile)**

	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Gluci di (g)	Energia (kcal) <sup>o</sup>	Linol. %	Arach. %	α- Linol. %	Ca (mg)	P (mg)	Na (mg)	K (mg)	Mg (mg)
<b>Margarina</b>	15.5	0.6	81	0.4	720	14	-	-	0.02	0.02	0.99	0.02	-
<b>Burro</b>	15.5	0.6	81	0.4	716	2.5	0.95	0.7	0.02	0.02	0.99	-	-
<b>Grasso BV</b>	15.2	5.8	78.8	-	736	2.2	-	-	-	0.05	-	-	-
<b>Grasso SN</b>	12.4	3.5	83.7	-	770	8	-	-	-	-	0.01	0.07	0.28
<b>Olio di oliva</b>					900	10	-	1					
<b>Olio di girasole</b>					900	66	-	0.5					
<b>Olio di mais</b>					880								

\*\*Valori calcolati

Linol: Acido Linoneico

Arach.: Acido Arachidonico

α-linol.: Acido α-linolenico

**Farine proteiche più comunemente utilizzate nella formulazione di alimenti  
per cani e gatti ( % sulla sostanza secca)**

	S.S.	P.G.	L.G.	A.G.E.	Ceneri	Ca	P	Lis	Met + Cis	Tri	Tre
<b>Animali</b>											
• f. pesce	91	73	10	3-5	12	3-7	2.7- 3.5	4.8- 6.1	2.7	0.8	2.5- 3.5
• f. carne e ossa	91	54	13	0.6	30	9.1	4.7	2.5	0.5	0.5	1.5
• f. pollo e sottoprodotti	90	58	18	3	10	2	1	2.5	2.8	0.5	2.1
• f. sangue	90	83	1	---	1	0.2	0.2	7	2.5	1.1	3
<b>Vegetali</b>											
• soia f. e. 50%	90	55	2.4	0.9	6.5	0.4	0.85	3.1	1.5	0.9	2.0
• mais glutine	90	68	4.5	1.5	2	0.01	0.5	1.5	3.3	0.35	2.5
• lino pannello	90	36	8.1	5.0	7	1	1	1.3	1	1.3	1.2

A.G.E. = Acidi Grassi Essenziali

**Fonti di carboidrati più comunemente utilizzate nella formulazione di alimenti  
per cani e gatti ( % sulla sostanza secca)**

	S.S.	P.G.	L.G.	Amido + zuccheri	F.G.	NDF	ADF	Ca	P
<b>Mais</b>	89	9.6	4.1	75	2.5	14.5	2.6	0.1	0.3
<b>Frumento</b>	86	13	1.8	71	3	12	2.6	0.06	0.35
<b>Avena</b>	86	11.8	4	44.1	10	37.6	12.8	0.12	0.35
<b>Crusca di frumento</b>	86	17.5	4	26	12	47	12.8	0.15	1.3
<b>Polpe di bietola</b>	90	10	0.4	8	19	35	22	0.95	0.15
<b>Pastazzo di agrumi</b>	90	6.5	2.6	25.7	14	37	19	1.6	0.1
<b>Farina di guar</b>	92	40	5	6	12	31.9	---	0.4	0.6