

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20184459-001

del:

25-set-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-set-18

Accettazione:

20184459

Data Arrivo Camp.:

20-set-18

Data Inizio Prova:

20-set-18

Data Fine Prova: 20-set-18

Spettabile:

**LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

CISTERNA MOLINARI 1 STALLA

S.FORTUNATO

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,78
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,89
Proteine	% p/p	3,44
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54
Lattosio	% p/p	4,66
* Residuo secco magro	%	8,79
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	904
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	32

Responsabile/i di Settore

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



## **LEGENDA**

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

26 SET. 2018/692



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20184459-002

del:

25-set-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-set-18

Accettazione:

20184459

Data Arrivo Camp.:

20-set-18

Data Inizio Prova:

20-set-18

Data Fine Prova:

20-set-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI** 

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,57
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68
Proteine	% p/p	3,27
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37
Lattosio	% p/p	4,54
* Residuo secco magro	%	8,50
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	508
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	181

Responsabile/i, di\Settore

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

JES

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC CHIMICO

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

26 SET. 2018 /692



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20184459-003

del:

25-set-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-set-18

Accettazione:

P

20184459

Data Arrivo Camp.:

20-set-18

Data Inizio Prova:

20-set-18

Data Fine Prova: 20-set-18 Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 STALLA

LOC.FORESTE VECCHIE s.n.

61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU

Trasporto a cura di: CLIENTE

U.M.	Risultato
% p/p	3,80
% p/V	3,91
% p/p	3,19
% p/V	3,29
% p/p	4,80
%	8,68
unità pH	6,7
°C	-0,534
%	0,00
cell x 1000/mL	185
UFCx1000/mL	9
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

Responsabile/i di Settore ANNA MAR

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



# **LEGENDA**

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

26 SET. 2018 /692



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20184459-004

del:

25-set-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-set-18

Accettazione:

20184459

Data Arrivo Camp.:

20-set-18

Data Inizio Prova:

20-set-18

Data Fine Prova: 20-set-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

**Produttore:** 

**LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 CISTERNA** 

LOC.FORESTE VECCHIE s.n.

61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Meto
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO !
Proteine	% p/p	3,16	ISO S
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,25	ISO S
Lattosio	% p/p	4,76	ISO S
* Residuo secco magro	%	8,60	PP02
* pH	unità pH	6,7	PP02
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP02
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP02
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	165	UNI
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP02

Responsabile/i di Settore

odo 9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013 9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

27Rev.0 Metodo interno FT-IR 27Rev.0 Metodo interno FT-IR

27Rev.0 Metodo interno FT-IR 27Rev.0 Metodo interno FT-IR

EN ISO 13366-2:2007

23Rev.4 2016 Metodo interno BSC



# **LEGENDA**

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

26 SET. 2018 /692