

Rapporto di prova n°: **20184793-001**

del: **16-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **08-ott-18**

Accettazione: **20184793**

Data Arrivo Camp.: **09-ott-18**

Data Inizio Prova: **10-ott-18** Data Fine Prova: **10-ott-18**

Spettabile:
LATTE MARCHE-3VALLI
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO
VIA PESCARA, 9
60022 CASTELFIDARDO AN

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,04 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,12 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,21 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,47 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,28 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 162 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



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

NOTE (*) = 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.

16 OTT. 2018/742

Rapporto di prova n°: **20184793-002**

del: **16-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **08-ott-18**

Accettazione: **20184793**

Data Arrivo Camp.: **09-ott-18**

Data Inizio Prova: **10-ott-18** Data Fine Prova: **10-ott-18**

Spettabile:
LATTE MARCHE-3VALLI
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
MORONI CELSO AZ.AGR.
VIA DELL'INDUSTRIA 29
60020 POLVERIGI AN

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,47 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,92 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,532 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 480 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 7 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



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

NOTE (*) = 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.

16 OTT. 2018 / 742

Rapporto di prova n°: **20184793-003**

del: **16-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **08-ott-18**

Accettazione: **20184793**

Data Arrivo Camp.: **09-ott-18**

Data Inizio Prova: **10-ott-18** Data Fine Prova: **10-ott-18**

Spettabile:
LATTE MARCHE-3VALLI
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
CISTERNA MORONI MAGNATERRA
VIA PIANDELMEDICO 74
60035 JESI AN

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,05 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,36 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,70 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,65 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,530 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 413 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 1785 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



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

NOTE (*) = 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.

16 OTT. 2018 / 742