CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239 L

Rapporto di

20186073-001 prova n°:

del:

28-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-dic-18

Accettazione:

20186073

Data Arrivo Camp.:

18-dic-18

Data Inizio Prova:

19-dic-18

Data Fine Prova: 19-dic-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 | 4,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,21 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,67 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,533 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 373 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 8 | PP023Rev.5 2018 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.

28 DIC. 2018 /933

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE



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 L

Rapporto di prova n°:

20186073-002

del:

28-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

17-dic-18

Data Arrivo Camp.:

20186073

Data Inizio Prova:

18-dic-18

19-dic-18

Data Fine Prova: 19-dic-18

Spettabile:

Produttore: CISTERNA MORONI MAGNATERRA

VIA PIANDELMEDICO 74

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

| Prova | U.M. | Risultato |
|-------------------------------|----------------|-----------|
| Grasso | % p/p | 3.83 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,94 |
| Proteine | % p/p | 3,69 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,80 |
| Lattosio | % p/p | 4,74 |
| * Residuo secco magro | % | 9,11 |
| * pH | unità pH | 6,68 |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,530 |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 665 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 43 |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI 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.5 2018 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

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.

28 DIC. 2018 /933

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1