

Anticipazione

N° Accettazione: 20171584 del: 05/04/2017 Note:

Data Rdp: 11/04/2017

Periodo:

Spettabile Azienda
COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA
VIA PIANDELMEDICO, 74
60035 JESI (AN)

| Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | pH | Indice Croscopi co | Contenut o in acqua aggiunta | Cellule somatiche | Carica Batterica Totale |
|-------------------------------|----------------------|----------|------------------------|----------|---------------------|----------|--------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| % p/p | % p/V | % p/p | % p/V | % p/p | % | unità pH | °C | % | cell x 1000/mL | UFCx100 0/mL |
| Campione: 20171584-001 | | | | | | | | | | |
| 3.34 | 3.44 | 3.10 | 3.19 | 4.72 | 8.50 | 6.66 | -0.522 | 0.00 | 631 | 371 |
| CISTERNA SURIANI 1 | | | | | | | | | | |
| Campione: 20171584-002 | | | | | | | | | | |
| 3.41 | 3.51 | 3.09 | 3.18 | 4.70 | 8.48 | 6.64 | -0.519 | 0.19 | 422 | 179 |
| CISTERNA SURIANI 2 | | | | | | | | | | |
| Campione: 20171584-003 | | | | | | | | | | |
| 3.69 | 3.80 | 3.23 | 3.33 | 4.75 | 8.67 | 6.67 | -0.527 | 0.00 | 385 | 170 |
| CISTERNA PIACENTINI 1 | | | | | | | | | | |
| Campione: 20171584-004 | | | | | | | | | | |
| 3.79 | 3.90 | 3.24 | 3.34 | 4.73 | 8.66 | 6.64 | -0.522 | 0.00 | 333 | 161 |
| CISTERNA PIACENTINI 2 | | | | | | | | | | |
| Campione: 20171584-005 | | | | | | | | | | |
| 3.69 | 3.80 | 3.10 | 3.19 | 4.72 | 8.51 | 6.64 | -0.525 | 0.00 | 274 | 156 |
| CISTERNA PIACENTINI 3 | | | | | | | | | | |
| Campione: 20171584-006 | | | | | | | | | | |
| 3.32 | 3.42 | 3.19 | 3.29 | 4.78 | 8.66 | 6.65 | -0.526 | 0.00 | 414 | 8 |
| CISTERNA DI PRINZIO 2 | | | | | | | | | | |
| Campione: 20171584-007 | | | | | | | | | | |
| 3.32 | 3.42 | 3.17 | 3.27 | 4.82 | 8.67 | 6.69 | -0.528 | 0.00 | 560 | 196 |
| CISTERNA DI PRINZIO 3 | | | | | | | | | | |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 11/04/2017

Rapporto di prova n°: **20171584-001**

del: **11-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-apr-17**

Accettazione: **20171584**

Data Arrivo Camp.: **04-apr-17**

Data Inizio Prova: **05-apr-17** Data Fine Prova: **05-apr-17**

Spettabile:
COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA
VIA PIANDELMEDICO, 74
60035 JESI (AN)

Produttore:
CISTERNA SURIANI 1
NON SPECIFICATO
NON SPECIFICATO

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,34 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,10 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,50 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,522 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 631 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 371 | PP023Rev.4 2016 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.

1241

Rapporto di prova n°: **20171584-005**

del: **11-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-apr-17**

Accettazione: **20171584**

Data Arrivo Camp.: **04-apr-17**

Data Inizio Prova: **05-apr-17** Data Fine Prova: **05-apr-17**

Spettabile:
COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA
VIA PIANDELMEDICO, 74
60035 JESI (AN)

Produttore:
CISTERNA PIACENTINI 3
NON SPECIFICATO
NON SPECIFICATO

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,10 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,51 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,525 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 274 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 156 | PP023Rev.4 2016 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 Colonte
 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.

11/04/2017/241

Rapporto di
prova n°:**20171584-006**

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171584

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA**VIA PIANDELMEDICO, 74****60035 JESI (AN)**

Produttore:

CISTERNA DI PRINZIO 2**NON SPECIFICATO****NON SPECIFICATO**

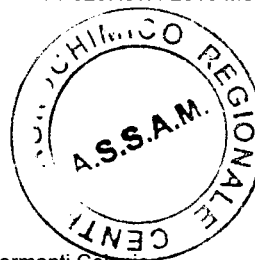
Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,29 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,65 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,526 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 414 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 8 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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%.

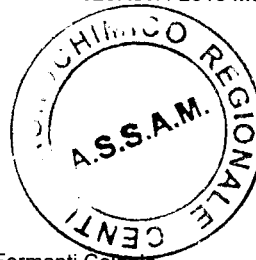
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

11/04/2017

Rapporto di
prova n°: **20171584-007**del: **11-apr-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-apr-17**Accettazione: **20171584**Data Arrivo Camp.: **04-apr-17**Data Inizio Prova: **05-apr-17** Data Fine Prova: **05-apr-17****Spettabile:**
COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA
VIA PIANDELMEDICO, 74
60035 JESI (AN)**Produttore:**
CISTERNA DI PRINZIO 3
NON SPECIFICATO
NON SPECIFICATOTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,67 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,528 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 560 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 196 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

11 APR 2017 / 241